

Curso

CONSTRUCCIÓN Y FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES PARA LA GESTIÓN DE TRÁMITES, REGISTRACIÓN Y HABILITACIONES SANITARIAS PARA REFERENTES DE COOPERATIVAS FRUTIHORTÍCOLAS

Inicio: **26 de julio**

Inscripción: **1 al 15 de julio**

1 – Fundamentación

En el marco del reciente acuerdo de cooperación interinstitucional entre el INTA, el Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social (INAES) y el SENASA, se define como objetivo establecer un marco de actuación para la colaboración entre los organismos públicos en actividades de cooperación técnica, científica y tecnológica con la finalidad de fortalecer el asociativismo entre agricultores familiares, pequeños y medianos productores, y otras entidades de la economía social productoras de alimentos; así como también las estrategias institucionales de investigación, extensión, desarrollo e innovación, formación, fiscalización y control sanitario, orientadas al logro de la soberanía alimentaria, la equidad distributiva y la sustentabilidad ambiental en el funcionamiento del sistema agroalimentario y agroindustrial argentino.

Se acuerda, a su vez, que las acciones tendrán por finalidad el desarrollo local y regional, el fortalecimiento del sector asociativo y cooperativo; la promoción de la agroecología y el uso responsable del suelo; la producción y abastecimiento de alimentos sanos e inocuos para el consumo popular; y el arraigo y la calidad de vida rural en todo el territorio nacional.

Bajo este nuevo acuerdo y compromiso institucional el Senasa se compromete en realizar las acciones que estén a su alcance a los fines de fortalecer la capacidad de gestión de las organizaciones y cooperativas de la Agricultura Familiar en los temas vinculados a la trazabilidad de los alimentos, la gestión de los registros y documentos de tránsito, así como habilitaciones e implementación de buenas prácticas, de acuerdo con las normativas vigentes.

El sector de la Agricultura Familiar y cooperativo de pequeños productores es el principal **productor** de hortalizas frescas que abastece el consumo interno en el país y también cumple un destacado rol en la provisión de frutas frescas (economías regionales).

En este contexto actual de crisis sanitaria y alimentaria, una vez más, desde el Estado Nacional se propicia hacer énfasis en la importancia del **consumo** de frutas y hortalizas y la inclusión de estas en la dieta de la población, a la vez que se promueve el abastecimiento local de alimentos y se le otorga un rol clave y destacado del sector de la agricultura familiar y cooperativo como proveedor.

Esta situación, requiere con certeza, y dispara, la demanda a nuestro Organismo, acerca de poder difundir, capacitar y asesorar respecto a los temas sanitarios y de inocuidad que intervienen en las mencionadas cadenas de producción y que acompañan todo el proceso de comercialización desde las quintas a la mesa de los consumidores.

Poder fortalecer la capacidad de **Autogestión** de las cooperativas de la agricultura familiar de frutas y hortalizas, responde a una necesidad actual y es el objetivo central del presente Curso.

2 – Situación Actual

Existe una clara necesidad de fortalecer las capacidades autogestivas de las cooperativas de pequeños productores frutihortícolas para el acceso a los registros, emisión de documentos y habilitaciones sanitarias que exige Senasa actualmente.

La escasa actualización oficial en estos temas de los referentes y técnicos del sector cooperativo provoca un desconocimiento por parte del sector de las exigencias vigentes, a la vez que ocasiona reiterados problemas en la comercialización de los alimentos por falta de documentos o incumplimiento de requisitos higiénico-sanitarios.

Sumado a ello, en los últimos años, se han modificado considerablemente (en ciertos aspectos) el **marco normativo** sanitario para las actividades frutihortícolas. Estos cambios no solo afectan a los actores de toda la cadena, sino también a los agentes del Organismo que deben implementar esas disposiciones.

En el mismo sentido, la temática de **inocuidad** en la actividad de producción vegetal nunca ha tenido centralidad en los debates sectoriales, ni ha sido una preocupación importante en los productores primarios. Sin embargo, a partir de cierta presión pública y en el proceso de desarrollo de nuevos canales de comercialización, existe una demanda creciente por capacitarse en tema de inocuidad y generar garantías respecto de los alimentos que proveen, así como facilitar el acceso a los mercados de manera formal.

3 – Objetivo de la capacitación

3.1 – Generales

Aportar a la construcción de capacidades autogestivas de las cooperativas en la realización de trámites Senasa, así como en el conocimiento de técnicas y normas sanitarias vigentes para las cadenas frutihortícolas.

3.2 – Específicos

- Conocer algunas herramientas técnicas básicas y normativas de sanidad e inocuidad de la producción, empaque y comercialización de frutas y hortalizas.
- Saber las exigencias sanitarias vigentes para la comercialización (producción, traslado y venta), y las formas de gestión de los trámites ante el SENASA: ReNSPA, documento de tránsito, otros registros y habilitaciones.
- Conocer e interpretar el marco normativo sanitario vigente, y registros oficiales, vinculados a la cadena hortícola y comprender el impacto sobre la salud de las posibles contaminaciones del producto, el riesgo asociado y el rol de la “trazabilidad de los alimentos”.

4 – Resultados Esperados

4.1 – Sobre el que recibe la capacitación

Se espera que los participantes incrementen sus conocimientos para que puedan implementar en sus organizaciones las gestiones necesarias para cumplimentar con los requisitos y trámites establecidos por el Senasa en las normativas vigentes respecto a registros, habilitaciones y otros trámites del Organismo. A la vez que puedan cumplir con el rol de “formador de formadores” de otros referentes o técnicos de organizaciones locales o de menor grado.

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

- Incrementar los actores registrados en Senasa, sean productores, transportistas, acopiadores, empacadores u operadores comerciales, así como mejorar las capacidades de cumplir con la normativa sanitaria vigente.
- Reducir el incumplimiento o informalidad del sector cooperativo respecto de las exigencias actuales del Organismo mediante la formación e incremento de las capacidades de referentes y técnicos de cooperativas de la cadena.

5 – Destinatarios

El Cupo de este curso es cerrado, no se debe realizar difusión externa.

Esta organizado para 90 participantes máximo (distribuidos en 3 comisiones).

Son REQUISITOS MINIMOS DE INSCRIPCIÓN: pertenecer a una cooperativa vinculada a la cadena frutihortícola y desempeñar allí un rol vinculado a la gestión operativa y/o técnica de la misma (trámites, logística, etc.).

6 – Contenidos del curso

MÓDULO 0: INTRODUCCIÓN AL AULA VIRTUAL.

Introducción a la plataforma virtual. Ingreso al aula. Guía del alumno. Presentación y foro de bienvenida.

MÓDULO 1: ASPECTOS GENERALES DE LA SANIDAD E INOCUIDAD VEGETAL.

Los conceptos de Inocuidad y Trazabilidad. Rol, funciones y organización del SENASA. El Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA).

MÓDULO 2: MARCO NORMATIVO VIGENTE.

Normativa Sanitaria Fruti- Hortícola. RENSPA, DTV-e, BPA en CAA, EMPAQUES, SICOFHOR, SIFFAB, CREHA; Agricultura Familiar en Senasa. Cooperación INTA, INAES, SENASA.

MÓDULO 3: POSCOSECHA Y EMPAQUE.

Guía de Empaques; Sitio de acondicionamiento primario a campo; Buenas prácticas de acondicionamiento y empaque.

MÓDULO 4: COMERCIALIZACIÓN I.

Sistema DTV-e; Rotulado y trazabilidad.

MÓDULO 5: COMERCIALIZACIÓN II.

SICOFHOR (Mercados y Operadores); Mercado Central; Canales cortos de comercialización: ferias, mercados populares y bolsones.

7 – Estrategia metodológica y recursos didácticos

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

Se sumará como instancia de trabajo una (1) reunión virtual con temáticas específicas de trabajo e intercambio (foro).

La instancia final de evaluación de cada módulo consiste en la realización de actividades que permitan aplicar a sus espacios de trabajo (cooperativas) a partir de la lectura del material brindado en cada módulo.

Asimismo se propondrá y se espera, la activa intervención de los participantes a través de los foros de discusión con inquietudes presentadas a partir del material didáctico, así como el análisis de distintas situaciones problema, buscando generar conocimiento y compartir reflexiones y debate entre los participantes.

8 – Modalidad del curso

Virtual.

9- Duración y cronograma del curso

15 hs.

<i>Semanas</i>	<i>Módulos</i>	<i>Horas Semanales</i>
1°	MÓDULO 0	3 hs de lectura y trabajo sobre la plataforma.
2°	MÓDULO 1	3 hs de lectura y trabajo sobre la plataforma.
3°	MÓDULO 2	3 hs de lectura y trabajo sobre la plataforma.
4°	MÓDULO 3	3 hs de lectura y trabajo sobre la plataforma.
5°	MÓDULO 4	3 hs de lectura y trabajo sobre la plataforma.
6°	MÓDULO 5	3 hs de lectura y trabajo sobre la plataforma.
7°	Evaluación integradora final.	3 hs resolución de cuestionario integrador.

10 – Evaluación

10.1. De aprendizaje: cada módulo consta de una actividad evaluatoria individual que se corresponde con el contenido brindado. Esta instancia nos permite conocer la comprensión por parte de las y los participantes. A continuación se detallan las características que asumen en cada módulo.

Actividad Módulo 1: Consiste en la realización de un cuestionario de “opción múltiple” a partir del contenido aportado por el material didáctico del módulo.

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

Actividad Módulo 3: Consiste en la realización de un cuestionario de “opción múltiple” a partir del contenido aportado por el material didáctico del módulo.

Actividad Módulo 4: Consiste en la realización de un cuestionario de “opción múltiple” a partir del contenido aportado por el material didáctico del módulo.

Actividad Módulo 5: Consiste en la realización de un cuestionario de “opción múltiple” a partir del contenido aportado por el material didáctico del módulo.

Actividad Módulo 6: Evaluación integradora a través de la realización de un cuestionario de 3 (tres) preguntas a desarrollar por parte de las y los participantes.

10.2. De la actividad:

EL AVS, posee una encuesta de opinión que permite evaluar el desempeño docente, los contenidos, así como autoevaluar su desempeño.

11 – Seguimiento y control de resultados propuestos

Se realizará mediante las actividades semanales propuestas en cada módulo.

12 – Docente

- Teófilo Isla
- Mariana Miró
- Diego Hernández
- Ramón Campomane
- Pablo Sceglio

13 - Bibliografía

- Resol. EX-SAG 297/83 _TIPIFICACIÓN, EMPAQUE Y FISCALIZACIÓN DE Hr.
- Resol. SAGPyA 48/98 _REGISTRO DE EMPAQUE Y SELLO CLAVE DE Fr. y Hr.
- Resol. SENASA 71/99 _ BPA HORTALIZAS FRESCAS: producción, empaqueo, almacenamiento y transporte.
- Resol. SENASA 510/02 _BPA FRUTAS: producción, acondicionamiento, empaqueo, almacenamiento y transp.
- Resol. EX-SAGPyA 58/07 _INCORPORACIÓN DE RENSPA EN IDENTIFICACIÓN.
- Resol. SENASA 637/11 _ SISTEMA DE CONTROL DE FRUTAS Y HORTALIZAS (SICOFHOR).
- Resolución General Conjunta 4297/18 _ DTV-e.
- Resol. Conjunta 5/2019 _ BPA Frutihortícolas obligatorias en CAA.
- Decreto N°815/99_ Sistema Nacional de Control de Alimentos.
- Ley 27.233 _Declaración de Interés Nacional Sanidad de los Animales y vegetales.

- Ley N° 27.118 de "Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la Construcción de una Nueva Ruralidad en la Argentina".
- Informe del proyecto "Abordaje interinstitucional y participativo de la inocuidad de las hortalizas de la Agricultura Familiar, un aporte a la implementación y construcción de normativas sanitarias" (Zona Sur de la Región Metropolitana).
- "Guía para la habilitación de establecimientos de Empaques de frutas y hortalizas de producción familiar y cooperativa" de Senasa.
- Guía de Requisitos Sanitarios Documentales Básicos: "COMERCIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN FERIAS Y MERCADOS LOCALES" de Senasa.