



Capacitación al alcance de todos

La capacitación de los recursos humanos es una herramienta clave para el desarrollo de Sistemas de Gestión de Calidad y para aplicar Herramientas de Diferenciación de alimentos. El éxito de su implementación involucra a todos los niveles jerárquicos de una organización e implica que los mismos no solo conozcan la forma de llevar a cabo sus tareas, sino por qué razón es necesario hacerlo de ese modo.

Desde el año 2002 la cartera agropecuaria nacional organiza y lleva a cabo en todo el país actividades de capacitación para el sector agroalimentario, dirigidas a los distintos actores de la cadena, con el fin de promover la adopción de sistemas de calidad y diferenciación de nuestros alimentos en todo el país. Y lo hace utilizando dos modalidades: la Presencial y la Virtual.

Capacitación presencial

Hasta la fecha (diciembre de 2012) han participado en estas capacitaciones más de 10.000 productores, empresarios, técnicos y profesionales mediante la modalidad presencial, llevada a cabo a través de cursos, jornadas de difusión, talleres y seminarios nacionales e internacionales.

Distribución de capacitaciones por provincia. 2002 | 2012

Provincia	Conteo	Asistentes	Porcentaje
Buenos Aires	64	318	20,1%
CABA	56	318	17,6%
Catamarca	9	318	2,8%
Chaco	8	318	2,5%
Chubut	14	318	4,4%
Córdoba	11	318	3,5%
Corrientes	7	318	2,2%
Entre Ríos	16	318	5,0%
Formosa	2	318	0,6%
Jujuy	13	318	4,1%
La Pampa	9	318	2,8%
La Rioja	2	318	0,6%
Mendoza	17	318	5,3%
Misiones	7	318	2,2%
Neuquén	7	318	2,2%
Río Negro	12	318	3,8%
Salta	11	318	3,5%
San Juan	8	318	2,5%
San Luis	0	318	0,0%
Santa Cruz	4	318	1,3%
Santa Fe	22	318	6,9%
S. del Estero	5	318	1,6%
Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur	1	318	0,3%
Tucumán	13	318	4,1%
Sin declarar		318	0,0%
	318		
			100,0%

Lic. Alim. María Laura García
Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Capacitación al alcance de todos

La oferta de capacitación disponible y sus diversas características forman un variado abanico que comprende:

- **Cursos de Formación de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (ISGCA).** Son llevados a cabo en el marco de la Res. Ex SAGPyA 61/2005, y están dirigidos a generar una masa crítica profesional capacitada para promover la implementación de los Sistemas de Gestión de Calidad aplicados a las distintas cadenas agroalimentarias, en todas las regiones del país. Una vez aprobado, el asistente accede al Registro Público Nacional de Implementadores de SGCA por una vigencia de 2 años renovable (Res. 61/2005). En la actualidad el Registro se halla integrado por 142 implementadores en BPA, BPM e ISO 22000.
- **Manipulación Higiénica de Alimentos.** Tienen como objetivo desarrollar en los participantes actitudes, conocimientos y destrezas que contribuyan a disminuir los riesgos de contaminación durante la manipulación de los alimentos a fin de evitar la aparición de ETAs (Enfermedades de Transmisión Alimentaria).
- **Educación Alimentaria.** Su finalidad es generar en los participantes actitudes y destrezas que contribuyan a desarrollar hábitos de vida más saludables, a fin de que adopten estilos de vida y alimentos más sanos que contribuyan a su bienestar.
- **Rotulado de Alimentos.** Son talleres teórico-prácticos dirigidos a empresas elaboradoras de alimentos, a las que informan acerca de los requisitos establecidos en las normas sobre rotulado general, rotulado nutricional e información nutricional complementaria (claims). Otros instruyen a los consumidores en la identificación y selección de alimentos mediante una correcta interpretación de la información nutricional obligatoria y complementaria.
- **Legislación alimentaria.** Dirigidos a profesionales, técnicos, y personal relacionado con la industria agroalimentaria con el propósito de difundir la normativa alimentaria nacional y aportar herramientas para su aplicación.
- **Jornadas de Diferenciación de Alimentos.** Tienen como objetivo difundir las herramientas de diferenciación (Sello “*Alimentos Argentinos*, una

elección natural”; Productos Orgánicos; Indicación Geográfica y Denominación de Origen) que pueden adoptar las empresas en función de sus necesidades, contribuyendo a mejorar el posicionamiento de los productos agroindustriales nacionales.

- **Jornadas de Buenas Prácticas.** Orientadas a productores y empresarios, tienen por finalidad comunicar la importancia de las Buenas Prácticas Agrícolas y/o de Manufactura y brindar herramientas para su aplicación.
- **Seminarios de Comercialización y Logística para empresarios.** Proporcionan información a los empresarios del sector agroalimentario acerca de las nuevas tendencias en comercialización y logística, a fin de optimizar la cadena de valor y contribuir a facilitar la distribución de los productos.
- **Seminarios Internacionales de Calidad y Diferenciación.** Se desarrollan anualmente con el propósito de informar y concienciar a los empresarios del sector agroalimentario sobre las nuevas tendencias en materia de calidad, diferenciación y comercio internacional de agroalimentos, en función de las experiencias de expertos de nivel internacional.

Capacitación virtual

A partir de septiembre de 2011 se habilitó una nueva plataforma virtual disponible en www.alimentosargentinos.gob.ar cuya característica particular es la auto-administración del tiempo de realización de los cursos, ya que se puede acceder al material cuando se lo desea (previa inscripción) por medio de una clave de acceso personal. Una vez finalizada la totalidad de los módulos y completados de manera satisfactoria los exámenes, se emite un certificado electrónico de aprobación.

El primer curso virtual disponible fue el de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria, dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Su objetivo es promover la difusión de las BPM y capacitar al personal involucrado en el sector agroalimentario. A un año y 3 meses de su lanzamiento el curso cuenta con 2823 inscriptos, pertenecientes en su mayoría a las

23 provincias de nuestro país y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y una minoría a países como: Nicaragua, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, Costa Rica, Cuba, El Salvador, España, Alemania, México, Honduras, Paraguay, Uruguay, República Dominicana, Venezuela y Perú. Se destaca que del total de inscriptos, 1062 lo han finalizado satisfactoriamente.

Tras los resultados obtenidos en el curso anteriormente descrito, fue creado un nuevo curso virtual para la agroindustria acerca del “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”, con el fin de difundir, concientizar y/o consolidar la importancia de su aplicación para reducir a niveles aceptables, los peligros que pueden afectar a los alimentos durante su elaboración.

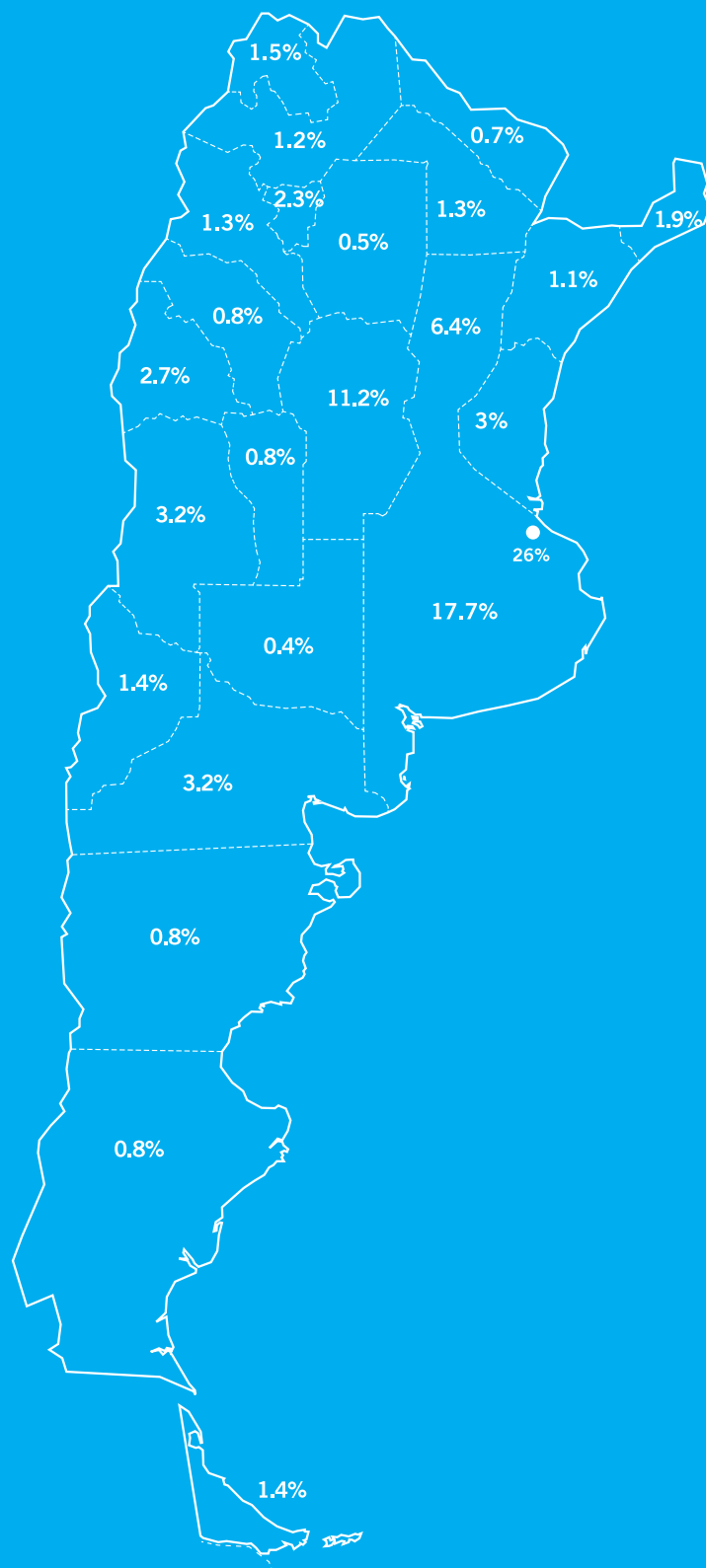
Ambos cursos fueron desarrollados por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), con el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos, y se encuentran disponibles en nuestra plataforma virtual con el fin de continuar brindando al sector herramientas que contribuyan para la obtención de productos inocuos.

Nuestro país tiene una larga tradición en la elaboración de alimentos, y la eficiencia alcanzada en la transformación y procesamiento de su generosa producción primaria, facilitó la proyección de los productos argentinos en el mundo. En los tiempos que corren, hay que trabajar duro para que esas ventajas competitivas que logramos se amplíen y profundicen, y la capacitación de la gente es esencial para lograrlo. Todos los esfuerzos que se hagan para profundizarla constituyen una inversión de magnitud estratégica.

Mayor información

www.alimentosargentinos.gov.ar
capacitaciondna@minagri.gov.ar
capvirtual@minagri.gov.ar

Distribución de asistentes por provincia



Nota: El 8,8% de los participantes no declararon su lugar de residencia.