



## PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CALIDAD ENTRE RÍOS ETAPA 1

**TOTAL 56 HORAS.**

### **1. CAPACITACIÓN PARA PROFESIONALES Y TÉCNICOS.**

LUGAR: PARANA.

#### **1. A: INTRODUCCIÓN A LA CALIDAD. (8 horas)**

- Tendencias *Generales* del Mercado de Alimentos.
- Políticas nacionales e internacionales.
- La calidad: conceptos y definiciones.
- Trazabilidad.
- Sistemas de Calidad.
- *Gestión* de Calidad.
- Procesos, Introducción a la *gestión* de procesos.
- Componentes de calidad en la industria de alimentos.
- Inocuidad alimentaria.

Práctica: Ejercicios individuales y grupales.

#### **1. B: SISTEMAS DE CALIDAD EN EL SECTOR AGROPECUARIO. (16 horas)**

- El Codex Alimentario.
- Sistema de Normas de Calidad y Certificaciones.
- Protocolos específicos.
- Requisitos de los organismos de control (SENASA, INAL, etc.)
- Sistema de *Gestión* de Calidad ISO 9001 2000.
- Mercados de Concentración. SICOFHOR.

Práctica: Ejercicios prácticos y visitas a mayoristas y distribuidores.

#### **1. C: CALIDAD Y MARKETING. (8 horas)**

- Producto Global: Marca, Envase, Calidad, Ciclo de vida d un producto. Gama y Línea de Productos. Empaque.
- Principios de Marketing: Posicionamiento.
- Consumidor: características, expectativas y preferencias, derechos del consumidor, satisfacción del cliente.

Práctica: Ejercicios prácticos y visitas a empresas.

#### **1. D: SECTOR PRIMARIO Y PRODUCCIÓN VEGETAL. (24 horas)**

- Buenas Prácticas Agrícolas.
- El Protocolo Global GAP para frutas y hortalizas frescas.
- Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas (FAO)
- Trazabilidad.

Práctica: Ejercicios prácticos y visita a fincas.



# Producción

Secretaría de la Producción  
Gobierno de Entre Ríos



## ETAPA 2

**FORMADO EN SIMULTÁNEO: TOTALES 116 HORAS.**

### **1. CAPACITACIÓN PARA PROFESIONALES Y TÉCNICOS.**

OBLIGATORIO PARA QUIENES CALIFIQUEN COMO INSPECTORES DE PRODUCCIONES ORGÁNICAS.

**TOTAL 92 HORAS.**

LUGAR: PARANÁ.

#### **1. K: PRODUCCIÓN ORGÁNICA. (24 horas)**

- Principios de la Producción Orgánica.
- Legislación Argentina. Normas Internacionales.
- Normas EU: Regl. 834/2007, Regl. 889/2008.
- Normas USDA- NOP.
- Normas JAS.
- Rotulado.
- Categoría de Orgánico en transición y Orgánico.
- Insumos y Prácticas permitidas.
- Producción orgánica vegetal y animal, elaboración de productos orgánicos.

#### **1. N: PRODUCCIÓN DE MIEL ORGÁNICA. (32 horas)**

- Los requisitos de la producción de miel orgánica.
- Ubicación del apiario (área de libación).
- Manejo general del apiario (origen del material, sanitarios, alimentación, transhumancia, registros).
- Período de transición (requisitos).
- La certificación orgánica en miel.
- Diferencias entre la norma USDA- NOP y la norma SENASA- UE.

Práctica: Ejercicios prácticos y visita a un apiario.

#### **1. Ñ: PRODUCCIÓN DE CARNE Y LANA ORGÁNICA. (36 horas)**

- Los requisitos de la producción de carne orgánica.
- Manejo sanitario, reproductivo y alimentación.
- Bienestar animal.
- Requisitos en producción de lana orgánica.
- La certificación orgánica en ganadería y en producción de lana.
- Diferencias entre la norma USDA- NOP y la norma SENASA- UE.

### **4. CURSOS PARA INSPECTORES ORGÁNICOS.**

SE REQUIERE HABER PARTICIPADO PREVIAMENTE DE LOS CURSOS: MÓDULOS 1. K Y/O 1. N - 1. Ñ

**TOTAL 24 HORAS.**

LUGAR: PARANÁ.

REQUISITOS PARA INSPECTORES:

Completar los cursos de producción orgánica.

Completar los cursos para inspectores orgánicos

Título de ingeniero agrónomo o equivalente o afines.

Matrícula profesional.



## ETAPA 3

**FORMADO EN SIMULTÁNEO: TOTALES 148 HORAS.**

### **1. CAPACITACIÓN PARA PROFESIONALES Y TÉCNICOS**

**TOTAL 68 HORAS.**

LUGAR: PARANÁ.

#### **1. L: AUDITORÍA Y CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS. (8 horas)**

- Normalización, normas voluntarias y obligatorias.
- Acreditación, certificación, evaluación.
- Norma ISO 65. Certificación de Productos.
- Norma ISO 19011. Auditoría.
- Auditorías específicas. Confección de la lista de verificación.

#### **1. E: SECTOR PRIMARIO, PRODUCCIÓN ANIMAL. (24 horas)**

- Bienestar animal.
- Buenas prácticas ganaderas.
- Protocolo GlobalGap para Ganadería.
- Trazabilidad en Producción Animal.

Práctica: Ejercicios prácticos y visita a campo.

#### **1. F: BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS. (24 horas)**

- Protocolo Nacional de Calidad de Miel (SAGPyA).
- BPA en la producción de miel-
- Trazabilidad en Producción apícola.

Práctica: Ejercicios y visita a apiarios.

#### **1. G: MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS. (12 horas)**

- El MIP en las producciones primarias.
- Bases y Técnicas.
- El MIP en criaderos.
- El MIP en la industria de los alimentos.

### **3. CURSOS PARA PRODUCTORES Y ENCARGADOS DE EMPRESAS ORGÁNICAS**

**TOTAL 80 HORAS.**

LUGAR: A DEFINIR.

#### **3. A: CURSO ESPECÍFICO DE PRODUCCIÓN DE MIEL ORGÁNICA PARA APICULTORES. (40 horas)**

#### **3. B: CURSO ESPECÍFICO PARA PRODUCTORES GANADEROS ORGÁNICOS. (40 horas)**



## ETAPA 4

**FORMADO EN SIMULTÁNEO: TOTALES 132 HORAS.**

### **1. CAPACITACIÓN PARA PROFESIONALES Y TÉCNICOS**

**TOTAL 84 HORAS.**

LUGAR: PARANÁ.

1. H: SECTOR AGROINDUSTRIAL: REQUISITOS PARA PROCESADORES (24 horas)

- POES.
- BPM.
- Trazabilidad en los alimentos.

Práctica: Ejercicios prácticos y visitas a empresas.

1. I: SECTOR AGROINDUSTRIAL: PROGRAMA HACCP. (12 horas)

- El sistema HACCP

1. J: MEDIO AMBIENTE (24 horas)

- Bases Ecológicas de la Restauración Ambiental. Evaluación de Riesgos. Intervención y Manejo.
- Técnicas de Remediación Ambiental.
- Producción animal y ambiente. (Ciclo de nutrientes en la relación del animal con el ambiente).
- Manejo del agua y efluentes en sistemas ganaderos. Balance de nutrientes.
- Sustentabilidad Ambiental.
- Producciones orientadas al cuidado del medio ambiente: producción orgánica de carnes.
- Evaluación ambiental, ISO 14000, FSC.
- Gestión forestal sostenible GFS.
- ISO 14040. Análisis de Ciclo de Vida.
- ISO/TR 14062. Integración de aspectos ambientales en el diseño y desarrollo de productos.
- Legislación ambiental: Niveles nacional, provincial y municipal. Alcance y requisitos.
- Higiene y Seguridad en el trabajo agrario.
- Implementación de un Sistema de Gestión Ambiental. Fases en la implementación. Análisis de procesos e identificación de los aspectos ambientales
- Evaluación de impactos. Matrices Ambientales. Informes de Contaminación Ambiental.
- Evaluación de Impacto Ambiental. Estudios de Impacto Ambiental.
- Indicadores Ambientales. Ecoeficiencia.

Práctica: Ejercicios prácticos y visita a empresas.

1. M: PROTOCOLOS DE DIFERENCIACIÓN. (24 horas)

- GlobalGap.
- BRC.
- Norma ISO 22000.
- Producción Integrada.
- Resolución SENASA 280/01.
- Sello Alimentos Argentinos.

Práctica: Ejercicios prácticos y visitas a empresas.



## Producción

Secretaría de la Producción  
Gobierno de Entre Ríos



### **2. CURSOS PARA TRABAJADORES.**

**TOTAL: 48 HORAS.**

**LUGAR: A DEFINIR.**

**2. A: COMO SE TRABAJA EN UN SISTEMA DE CALIDAD. (8 horas)**

**2. B: PRINCIPIOS BÁSICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. (12 horas)**

- Higiene. Residuos y suciedades contaminantes. Limpieza y desinfección. Métodos de la evaluación de la limpieza. Métodos de limpieza. Programas de limpieza.

**2. C: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (12 horas).**

- Microorganismos. Contaminación de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Higiene alimentaria. Métodos de limpieza e higiene. Higiene personal. Conservación de los alimentos. Control de plagas. Manejo de basuras y desperdicios.

**2. D: UTILIZACIÓN Y MANEJO DE AGROQUÍMICOS. (8 horas)**

- Registro de productos fitosanitarios. Normativa vigente. Actividades previas a la aplicación. Uso responsable de productos. Tratamientos en caso de intoxicación. Equipos de aplicación. Calibración. Control de aplicación. Seguridad en Depósitos.

**2. E: MAQUINARIA Y EQUIPOS AGRÍCOLAS. (8 horas)**

- Seguridad en el trabajo. Principios de mantenimiento de las maquinarias agrícolas. Calibración de equipos.

### **ETAPA 5**

**FORMADO EN SIMULTÁNEO: TOTALES 120 HORAS.**

#### **1. CAPACITACIÓN PARA PROFESIONALES Y TÉCNICOS**

**TOTAL 72 HORAS.**

**LUGAR: PARANÁ.**

**1. O: DENOMINACIÓN DE ORIGEN E INDICACIÓN DE PROCEDENCIA. (8 horas)**

- Indicación de procedencia y Denominación de origen.
- Leyes europeas, argentinas.
- Elaboración de protocolos de DO e IG.

Práctica: Ejercicios prácticos y visitas a empresas.

**1. P: COMERCIO JUSTO Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIA. (16 horas)**

- Ética y negocios en el sector agropecuario. Productos éticos.
- Pacto Global. Códigos de conducta empresarial y Certificaciones aplicadas a la ética y a la responsabilidad social.
- Comercio Justo (Fair Trade). Responsabilidad social empresarial.
- Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos.

Práctica: Ejercicios prácticos y visitas a empresas.

**1. Q: ANÁLISIS ESTRATÉGICO DE LA CALIDAD. (8 horas)**

- La calidad como barrera para- arancelaria. Acuerdos especiales en la OMC.
- Percepción del consumidor. Análisis FODA en calidad.

Práctica: Ejercicios prácticos y visitas a empresas.

**1. R: PROYECTOS AGROALTERNATIVOS SUSTENTABLE. (8 horas)**

- Cadenas Agroalimentarias.
- Redes Empresariales.
- La sustentabilidad de la cadena.



# Producción

Secretaría de la Producción  
Gobierno de Entre Ríos



## 1. S: FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS BASADOS EN PROTOCOLOS DE CALIDAD. (24 horas)

- Costos de la Calidad y de la No Calidad.
- Herramientas estadísticas. Evaluación Económica y Financiera de la Calidad.
- Implementación de un modelo de Costo/Beneficio. Indicadores Financieros.

Práctica: Ejercicios prácticos y visitas a empresas.

## 1. T: LOGÍSTICA Y EXPORTACIÓN. (8 horas)

- La emisión de documentos de exportación.
- Tratados de Libre Comercio.
- Los aranceles aduaneros para productos orgánicos.
- La condición de terceros países reconocidos en sistemas de producción orgánica.
- Sistema aduanero de operadores confiables.

Práctica: Ejercicios prácticos y visitas a empresas.

## **2. CURSOS PARA TRABAJADORES.**

**TOTAL: 48 HORAS.**

LUGAR: A DEFINIR.

### 2. A: COMO SE TRABAJA EN UN SISTEMA DE CALIDAD. (8 horas)

### 2. B: PRINCIPIOS BÁSICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. (12 horas)

- Higiene. Residuos y suciedades contaminantes. Limpieza y desinfección. Métodos de la evaluación de la limpieza. Métodos de limpieza. Programas de limpieza.

### 2. C: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (12 horas).

- Microorganismos. Contaminación de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Higiene alimentaria. Métodos de limpieza e higiene. Higiene personal. Conservación de los alimentos. Control de plagas. Manejo de basuras y desperdicios.

### 2. D: UTILIZACIÓN Y MANEJO DE AGROQUÍMICOS. (8 horas)

- Registro de productos fitosanitarios. Normativa vigente. Actividades previas a la aplicación. Uso responsable de productos. Tratamientos en caso de intoxicación. Equipos de aplicación. Calibración. Control de aplicación. Seguridad en Depósitos.

### 2. E: MAQUINARIA Y EQUIPOS AGRÍCOLAS. (8 horas)

- Seguridad en el trabajo. Principios de mantenimiento de las maquinarias agrícolas. Calibración de equipos.