

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de frutas y hortalizas frescas

MÓDULO 1

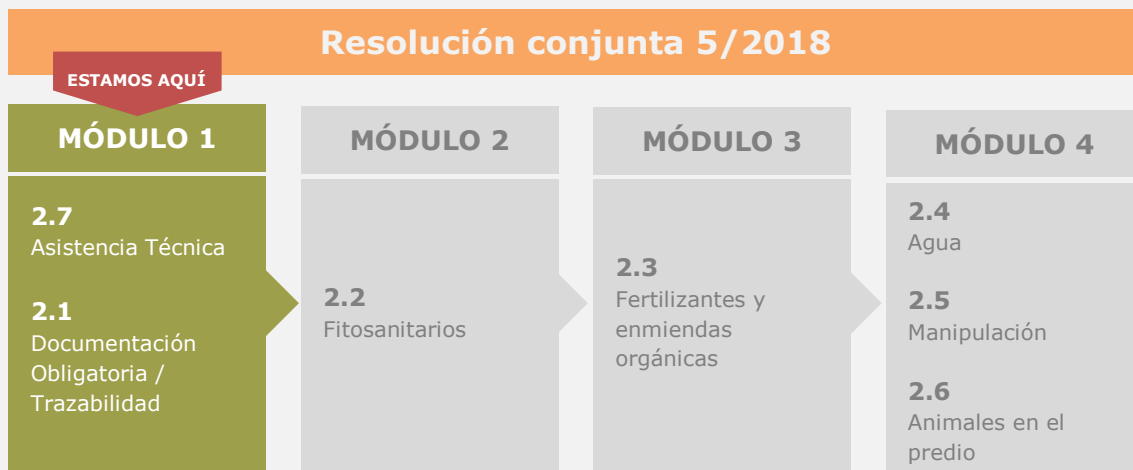
Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): Asistencia técnica / Documentación obligatoria / Trazabilidad



Autores: Pablo Sceglio / María Carolina López / Norberto Echeverría /
Cristina Slepatis

Índice

Introducción.....	2
Recorriendo las BPA obligatorias.....	2
El Código Alimentario Argentino (CAA).....	4
Asistencia Técnica	5
Documentación obligatoria / trazabilidad.....	9
1. Trazabilidad.....	10
2.IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR AGROPECUARIO: el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA)	11
3. Rotulado/etiquetado	17
4.Documento sanitario de tránsito de productos de origen vegetal (DTV-e)	22
Ideas para el acompañamiento.....	28
A modo de introducción	28
¿A qué llamamos aprendizaje? ¿Cómo aprendemos las personas adultas?.	28
Algunas ideas sobre la enseñanza	31
Materiales.....	35
Bibliografía de referencia	36



Introducción

En este primer módulo aprenderemos el concepto de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para establecer el valor de la obligatoriedad de este tipo de Prácticas.

Para ello desarrollaremos como tema central la importancia del Código Alimentario Argentino (CAA) en relación a las BPA.

Asimismo, a través de las distintas resoluciones que se presentarán en el marco de las BPA, se abordarán temáticas en relación a la asistencia técnica, la documentación obligatoria requerida y la trazabilidad de los productos (frutas y hortalizas).

Recorriendo las BPA obligatorias

A partir de la **Resolución Conjunta N°5/2018** de las Secretarías de Gobierno de Agroindustria y Salud se aprobó la incorporación al **Código Alimentario Argentino** (CAA) la obligatoriedad de implementar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en las producciones frutihortícolas (Art. 154 Tris del CAA).

¿Qué son las BPA?



Las **BPA** son prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.

Resolución Conjunta N° 5/2018

La Resolución incorpora 7 requisitos mínimos a cumplimentar, requisitos sobre los cuales trabajaremos en el curso.

¿Para quienes es obligatoria la Resolución Conjunta N° 5/2018?

... Toda persona física o jurídica responsable de la producción de frutas y hortalizas deberá cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), cuando se realicen una o más de las actividades siguientes: producción primaria (cultivo-cosecha), almacenamiento hasta la comercialización dentro del establecimiento productivo, a excepción de aquellos registrados como empaques, con el objetivo de reducir los riesgos microbiológicos, físicos y químicos en los procesos de siembra, cosecha y postcosecha de la producción primaria, produciendo alimentos de calidad e inocuidad en una producción sostenible en lo ambiental, económico y social.

La Resolución establece que debemos implementar acciones en torno a los requisitos que se presentan en la siguiente figura. Estas acciones permitirán mitigar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden estar presentes en estos productos.



¿A partir de cuándo son obligatorias las BPA?

Para las producciones frutícolas: desde el 2 de enero 2020

Para las producciones de hortalizas: desde el 4 de enero del 2021

Artículo 2 - Resolución Conjunta 5/2018



Lectura obligatoria:

Resolución Conjunta 5/2018 <https://bit.ly/3JLZL8m>



Para profundizar recomendamos leer: Las Directrices BPA Frutihortícolas

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/bpa/que_debo_saber.php

El Código Alimentario Argentino (CAA)

¿Qué es el CAA?



El Código **Alimentario Argentino** (CAA), es el instrumento legal vigente donde se encuentran las regulaciones oficiales de los productos alimenticios y establecimientos productores, elaboradores y comercializadores de estos productos, sus envases, aparatos y accesorios para alimentos. Fue puesto en vigencia por la Ley Nº 18284.

Este reglamento técnico está en permanente actualización y establece las normas higiénico sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir todos los establecimientos, las personas físicas o jurídicas y los productos que son de su incumbencia.

Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, pero también están involucradas cuestiones adicionales como la calidad, la genuinidad, la comercialización y la identificación de mercaderías, además de aspectos vinculados con las relaciones comerciales y los acuerdos internacionales.

El Código Alimentario Argentino (CAA) fue puesto en vigencia por la [Ley Nº18.284/69¹](#), que fue reglamentada por el [Decreto Nº2126/71²](#), y cuyo Anexo I es el texto del Código. Es un documento que es revisado y actualizado periódicamente.



Les proponemos ingresar al siguiente sitio donde encontrarán las normativas vinculadas al CAA, como así también el desarrollo de los 22 capítulos que lo conforman, con sus actualizaciones:

Código Alimentario Argentino (CAA)

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

¹ Ley Nº 18.284/1969. Establece la vigencia del Código Alimentario Argentino. Disponible en https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ley_18284.pdf (última consulta: abril 2021).

² Decreto Nº2126/1971 reglamenta la Ley Nº 18.284. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_decreto_2126-1971.pdf (última consulta: abril 2021).

Con la publicación en el Boletín Oficial de la [Resolución Conjunta N°5/18³](#), el 22 de noviembre de 2018 las BPA quedaron incorporadas al Código Alimentario Argentino. La medida se incorpora al Capítulo III "Normas Generales Alimentos", bajo el Artículo 154 tris mencionado anteriormente.

La Resolución en la actualidad se encuentra vigente en todos sus alcances.

Esta normativa busca que el sector primario implemente las BPA, de tal forma de obtener alimentos seguros para el consumidor.

A lo largo del curso recorreremos cada uno de los requisitos mínimos. Comenzaremos por el requisito 2.7 Asistencia Técnica

Asistencia Técnica



Requisito 2.7 Asistencia Técnica

Los productores "deberán contar con la asistencia de un técnico /profesional para asesorar en la implementación de las BPA, a través de personal capacitado en la temática, de organismos nacionales, provinciales, municipales, universidades, escuelas agrotécnicas, Programa Cambio Rural y otros programas relacionados, organismos descentralizados, profesionales independientes y entidades privadas reconocidas. La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica".

Resolución Conjunta N° 5/2018

Para dar cumplimiento a este punto se crea el **Programa de Formación Oficial SAGyP-SENASA-INTA** en BPA frutihortícola.

A través de la **Resolución N° 214/2020** se aprueban los cursos:

- Formador de Formadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de frutas y hortalizas frescas
- Asesores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de frutas y hortalizas frescas

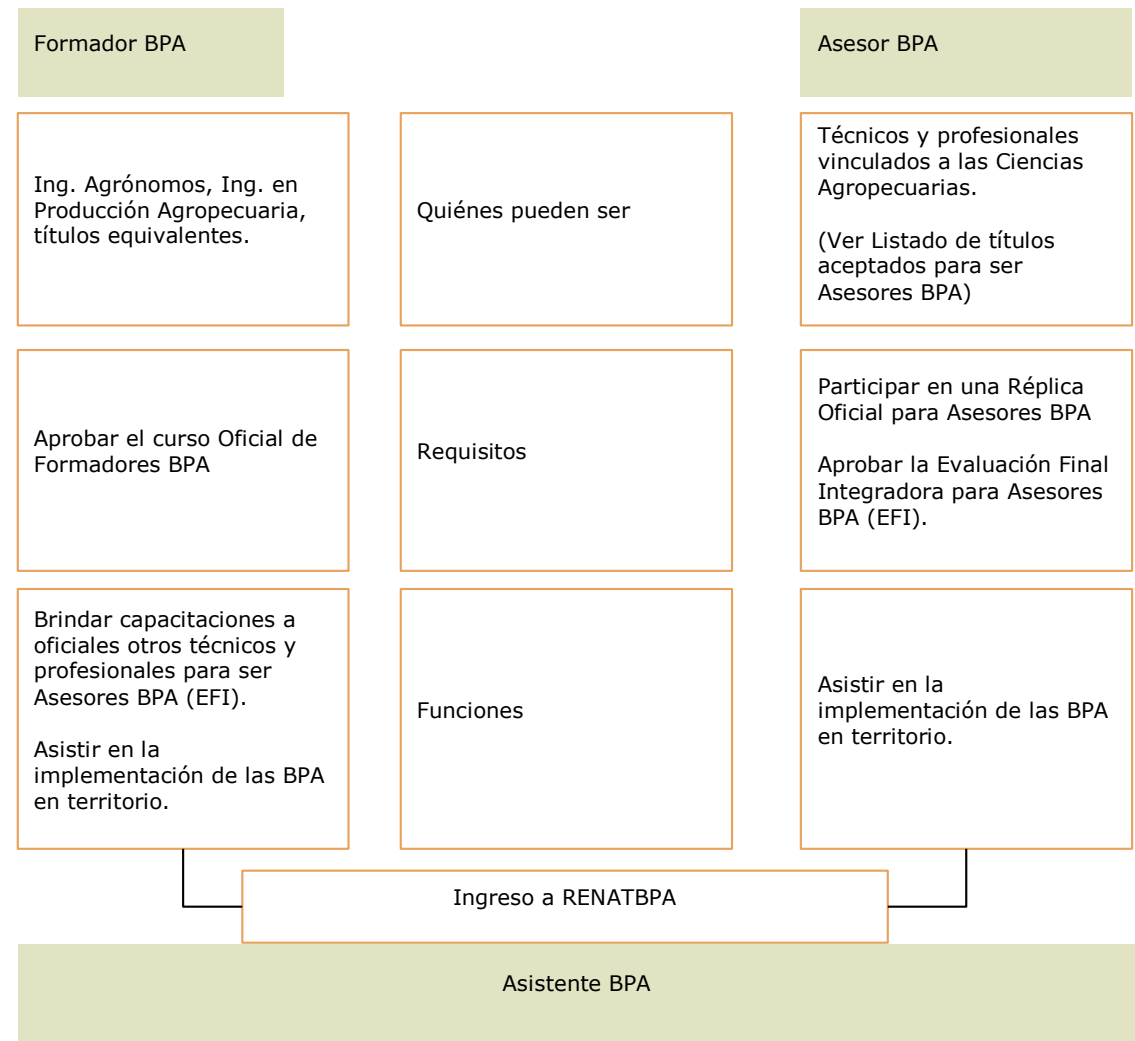
³ Resolución Conjunta N°5/ 2018, entre Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria, y la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/#!DetalleNorma/196322/20181121> (última consulta: abril 2021).

Es en este marco en el cual se enmarca el presente curso.

El Programa de Formación Oficial permite uniformizar criterios, modos de abordaje, diseño curricular, capacidades y modalidades de capacitación.

El curso de **Formadores BPA** tiene como finalidad capacitar profesionales que a su vez puedan capacitar a otros técnicos y profesionales (Asesores BPA) en todas las regiones del país. Y de esta manera, multiplicar las directrices para la aplicación de la resolución y asistir a los productores en la implementación.

Roles: Formador, Asesor y Asistente BPA



Los Formadores y Asesores en BPA pueden ingresar al **Registro Nacional de Asistentes Técnicos de BPA** (RENATBPA) cumpliendo los requisitos que se solicitan para tal fin denominándose a partir de ese momento **Asistentes Técnicos BPA** (RES. MAGyP N° 34/2022).

**Lectura obligatoria:**Resolución N° 214/2020 <https://bit.ly/3PMecNB>Resolución N° 34/2022 <https://bit.ly/43eFS0y>

Veamos cada uno de los roles...

**Formador BPA**

Profesional, tanto público como privado, que haya aprobado este curso oficial dictado por SAGyP, INTA y SENASA "Formador de Formador en BPA" quien tendrá como función capacitar a técnicos/profesionales (asesores) y asistir en la implementación de las BPA a los productores.

Los **Formadores BPA** contribuyen a una rápida progresión de la propuesta formativa, multiplicando y escalando la capacitación a técnicos y profesionales a través de las Réplicas Oficiales. Contar con **Asistentes Técnicos** (Formadores y Asesores) en territorio permite que los productores puedan recibir asesoramiento en la implementación de las BPA obligatorias.

**Réplica Oficial**

Permite multiplicar la capacitación oficial a nuevos asesores. Es la capacitación para Asesores BPA brindada por el Formador BPA que es aprobada oficialmente y que cumple con las características establecidas.

Características de las Réplicas Oficiales BPA

- Son brindadas por Formadores Oficiales BPA.
- Se gestionan y aprueban a través del Portal de Réplicas Oficiales BPA.
- Tienen una duración de 16 h.
- Pueden presenciales, virtuales o combinadas.
- Se abordan todos los temas propuestos en las capacitaciones oficiales.
- Se realizan actividades en torno a la Lista de Chequeo (próximamente sobre la app BPA Frutas y Hortalizas) propuesta.

El Formador informará quienes han cumplido con la capacitación de 16 horas y en función a esta información serán convocados a participar en la **Evaluación Final Integradora para Asesores (EFI)** desde INTA PROCADIS. La EFI es una actividad autogestionada on line que le permitirá al futuro asesor completar su trayecto formativo oficial y recibir su certificado al aprobar.



Para acceder al **Listado de Formador de Formadores de BPA** visite:
www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/capacitacion.php



Asesor de BPA

Profesionales/ técnicos públicos y privados que han aprobado el curso de asesores, cumplimentando las 16 horas de capacitación con un Formador Oficial y aprobado la Evaluación Final Integradora para Asesores BPA. Pueden asistir en la implementación de BPA en el territorio.

Ambos roles, Formadores BPA y Asesores BPA, acceden al **Registro Nacional de Asistentes Técnicos de BPA** (RENATBPA) una vez aprobada su formación, denominándose **Asistentes Técnicos BPA** a partir de ese momento.

Los **Asistentes Técnicos** tienen la responsabilidad de brindar las herramientas prácticas y/o teóricas necesarias para la implementación de los puntos obligatorios en las fincas frutihortícolas. Al consultar el Registro que se publica en la web de SAGyP, los productores pueden seleccionar Asistentes Técnicos para implementar las BPA obligatorias.

Próximamente, los Asistentes técnicos estarán habilitados para utilizar la App BPA. La misma les permitirá realizar el seguimiento de la implementación en las producciones frutihortícolas y obtener la garantía de cumplimiento de los requisitos de la Res. Conjunta 5/2018.



Para más información visite:
<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/bpa/asistencia-tecnica.php>

Documentación obligatoria / trazabilidad

Comenzamos a partir de este apartado a recorrer un nuevo requisito de la Res. Conjunta 5/2018, el requisito 2.1



2.1 2.1. Documentación obligatoria/trazabilidad.

2.1.1. Los productores deben cumplir con la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA).

2.1.2. Los productores deberán identificar los alimentos fruti-hortícolas producidos, empleando etiqueta/rótulo, consignándose los datos previstos en normativa vigente.

2.1.3. Los productores deberán trasladar los productos fruti-hortícolas producidos, empleando el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal (DTV), cuando las autoridades sanitarias lo exijan, previsto en normativa vigente.

Resolución Conjunta 5/2018

Es necesario considerar 4 aspectos claves para dar cumplimiento a este requisito:

1. **Trazabilidad**
2. Cumplir con la inscripción en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (**RENSPA**).
3. Identificar la producción frutihortícola empleando **etiqueta/rótulo**, consignando los datos previstos en la normativa vigente.
4. Transportar los productos frutihortícolas frescos regulados, empleando el Documento de Tránsito Sanitario Vegetal Electrónico (**DTV-e**) y presentarlo cuando las autoridades sanitarias así lo exijan.

Las BPA al encontrarse incorporadas en el CAA, son alcanzadas por todos los estamentos jurisdiccionales de orden nacional, provincial y municipal, por ello resulta importante su difusión como el conocimiento tanto por el futuro asesor/asistente, como del productor frutihortícola.

Comenzaremos repasando dos conceptos centrales: trazabilidad e inocuidad.

1. Trazabilidad



La **trazabilidad** es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

La trazabilidad se construye con procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado.



La finalidad es poder rastrear la mercadería cuando existe una no conformidad, y llegar al origen de ésta (productor – empaque – mercado - comercialización entre otros).



La **inocuidad** es la garantía de que los alimentos no causarán perjuicios a los consumidores cuando sean preparados o ingeridos, identificación de definición de acuerdo con sus usos previstos.

Codex

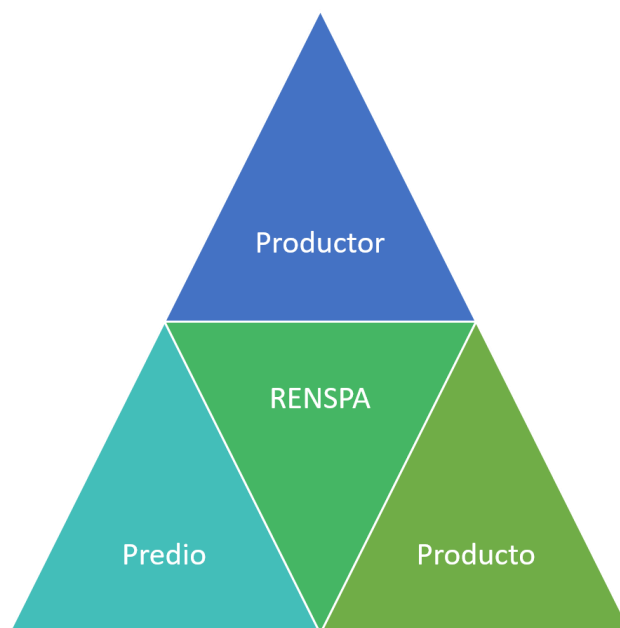


“La inocuidad de los alimentos es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus o residuos de pesticidas, entre otros ejemplos. No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos”.

ANMAT

2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR AGROPECUARIO: el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA)

El **Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios**, (RENSPA), es un registro que vincula al productor agropecuario, la actividad que realiza y el predio donde realiza su producción.



El RENSPA recaba información sobre:

- El responsable de la actividad. PRODUCTOR
- Las características del establecimiento, predio o lugar físico donde se ubica la producción. PREDIO
- Las características de la explotación. PRODUCTO

La inscripción y reinscripción en el RENSPA permite mantener actualizados los datos, fortalece el control sanitario preservando la sanidad animal y vegetal y la calidad, higiene e inocuidad de los productos agropecuarios, insumos y alimentos. Además, viabiliza el control de las normas que obligan a los productores a prevenir, erradicar y controlar enfermedades y plagas. Permite una rápida respuesta ante una emergencia fitozoosanitaria, vincula al productor con las políticas fitozoosanitarias que impulsa el Estado Nacional y habilita trámites con otros organismos.

¿Cómo inscribirse en el RENSPA?

La **inscripción se realiza por autogestión o por gestión presencial.**

Por autogestión: Se realiza la carga de datos a través de un formulario de preinscripción del sistema informático, denominado **Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios** (RENSPA). El cual el productor se vincula ingresando a la página web AFIP a través de su CUIT/CUIL y la clave fiscal. Además, debe declarar un correo electrónico, en el que dentro de 72 horas, la oficina local de Senasa enviará la credencial de inscripción al solicitante.

La Oficina del Senasa evaluará los datos declarados y en un plazo máximo de 72 horas; el usuario recibirá la constancia de RENSPA al correo electrónico confirmado. En caso de no recibir respuesta debe contactarse con la Oficina Local del Senasa.

Ante casos donde los datos ingresados no den certeza de la ubicación del establecimiento declarado, la Oficina del Senasa remitirá un correo electrónico con la solicitud de los datos necesarios para culminar la inscripción o rechazarla.

Por gestión presencial, el productor debe presentarse ante la Oficina Local correspondiente con la documentación afín de realizar la carga en el sistema y obtener la credencial.

Los datos declarados en la inscripción/actualización en el RENSPA revisten carácter de declaración jurada y deben ser aportados por el productor o por su representante o apoderado.



Ingresar al sitio:

<https://www.argentina.gob.ar/senasa/micrositios/renspa>

¿Quiénes deben inscribirse?

La **inscripción en el RENSPA es obligatoria para todos los productores** pecuarios y agrícolas del país, independientemente de la forma de uso/tenencia de la tierra, el sistema de producción utilizado y la escala de la misma. Se incluye por lo tanto a tenedores de animales o a la producción de subsistencia y Agricultura Familiar.

Es obligatorio **inscribir también a toda institución pública o privada, con o sin fines de lucro, que realice alguna actividad agrícola o posea animales en sus predios**, como Universidades, Institutos de Investigación, Fundaciones, Centros de Inseminación, Fuerzas Armadas, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, etc., aunque puedan no ser considerados “productores” en el sentido estricto.

El RENSPA se rige por la [Resolución N°423/14⁴](#) del Senasa. Compartimos a continuación algunos puntos claves a tener en cuenta:

-Corresponsabilidad Sanitaria

Los integrantes de la cadena de producción y comercialización de origen animal o vegetal (que no son productores primarios) son corresponsables sanitarios y deben verificar la inscripción en el RENSPA. Todos los intermediarios de la cadena agroalimentaria son responsables de cumplir con las normas sanitarias.

-Establecimiento agropecuario

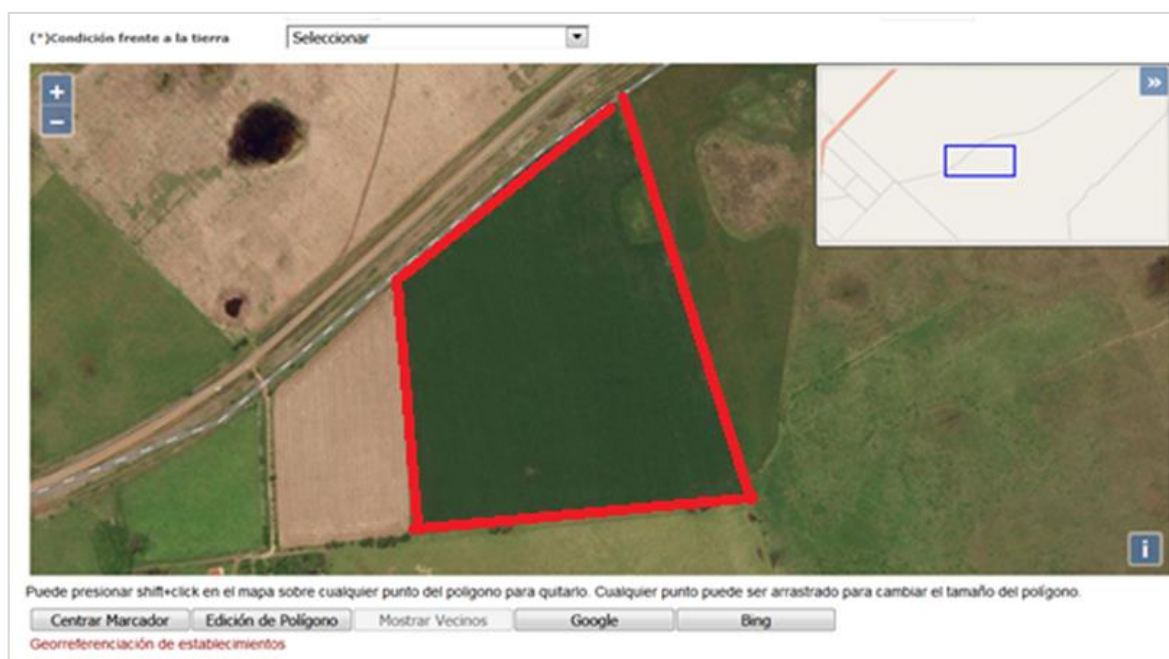
Para el RENSPA se considera como la unidad territorial, al lugar donde se desarrolla la actividad productiva.

Los campos o predios a declararse en este registro son aquellos donde desarrolla su actividad el productor a la fecha de inscripción, independientemente de la forma de uso de la tierra.

⁴ Resolución N°423/2014. Registro Nacional de Productores Agropecuarios. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa). Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/235000-239999/235535/norma.htm> (última consulta: abril 2021)

El productor al declarar los datos de su predio, ya sea en cualquiera de las dos modalidades: autogestión o en forma presencial, debe indicar los puntos de georreferenciación y el polígono de perímetro del mismo, tal como se observa en las siguientes imágenes:





-Productor agropecuario



Se define como **productor agropecuario** a toda persona física o jurídica que desarrolle una actividad agrícola o pecuaria, responsable de la misma y de los aspectos sanitarios de su producción, ya sea en calidad de propietario, arrendatario, aparcero, pastajero, usufructo u otras formas de tenencia de un establecimiento, campo o predio.

Esta denominación alcanza a los tenedores de hacienda doméstica, aún en economías de subsistencia como así también a los productores de Agricultura Familiar (AF).

-Número de RENSPA

La asignación de un número de RENSPA (código o clave única) posee la finalidad de identificación, en este caso, de un productor ubicado en un establecimiento y de su producción.

Es importante aclarar que el **RENSPA se limita a la identificación del responsable sanitario de la producción.**

a) Asignación del número de RENSPA

Se asignará al productor un RENSPA por cada Unidad Productiva (UP) donde se realice una actividad agrícola, ganadera o mixta. Es decir, un productor tendrá tantos RENSPA como UP posea.

El RENSPA se le otorgará al productor responsable de la actividad, sin que ello implique crear, transmitir, modificar o extinguir derechos sobre la propiedad en las que éstas se desarrollan.

En los casos en que varios productores trabajen en un mismo establecimiento, se le otorgará un número de RENSPA a cada productor.

b) Conceptos generales de codificación

Es un número que identifica cada una de las unidades de un registro, sin repetición. Es un identificador unívoco, exclusivo y excluyente de cada uno de los elementos de la lista.

CODIFICACIÓN UTILIZADA PARA EL RENSPA

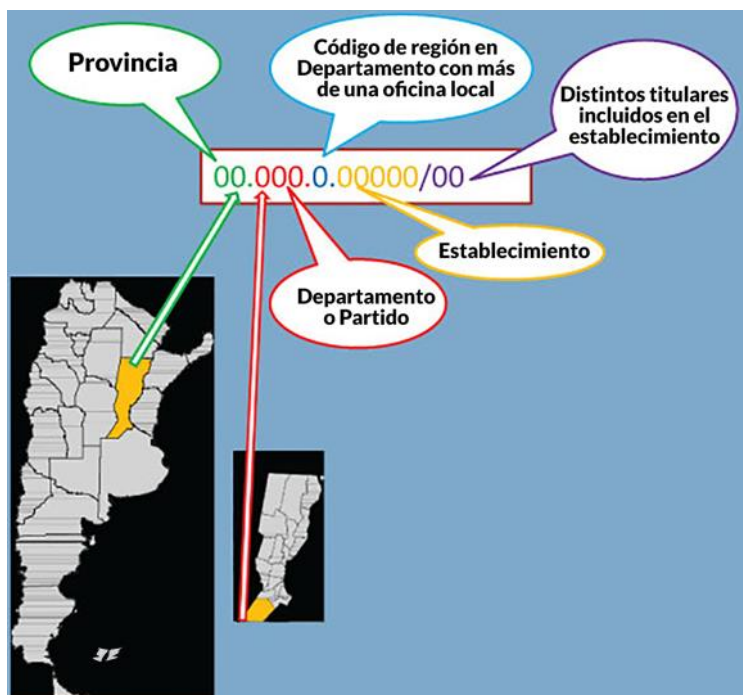
ID territorio, establecimiento

ID persona física o jurídica

ID RENSPA corresponde a la entidad — Unidad Productiva

REFERENCIA GEOPOLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

La misma se utiliza en SENASA y no se corresponde a la codificación oficial de la República Argentina, pautada por el INDEC y el IGN. Las tablas con los Códigos de Provincia, Departamento y Oficina Local, están determinados en el Sistema Único de Registros de Senasa (SUR).



c) Código de identificación de establecimiento

La **unidad territorial establecimiento agropecuario** corresponde a la codificación de cinco dígitos, que unido a los códigos provincia, partido y región, no ha de repetirse en su jurisdicción.

El establecimiento, predio, campo o unidad de la que hablamos tiene su identificador único que es una parte del número de RENSPA: 00.000.0.00000, aunque en la unidad pueda darse la coexistencia de varios propietarios. El número del establecimiento es único e irrepetible.

La relación entre titular y establecimiento está definida en el número de código denominado Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), constituido por 17 caracteres.



En el capítulo II y III del **Manual de autogestión para la inscripción al Sistema RENSPA**, se describen todos los procedimientos para inscribirse en el sistema RENSPA.

http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENASA/SENASA%20COMUNICA/manual_autogestion_rensa_-_enero_2018.pdf

3. Rotulado/etiquetado

Conceptos a tener en cuenta

Existen normas que establecen el tipo de información y la manera en que ésta debe figurar en los rótulos de los alimentos. El objetivo es orientar la decisión de compra, brindando información relevante, evitando que se describa al alimento de manera errónea, o se presente información que de algún modo resulte falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en algún aspecto; de modo de velar por la protección del consumidor y mejorar la libre circulación de los productos.

Rotulado - Etiquetado: Identificación del producto vegetal para su comercialización.



Un **rotulo** es toda inscripción, leyenda, imagen o materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, esparcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento.

Las hortalizas frescas con destino a los Mercados de Interés Nacional deberán contar con "marca comercial e identificación expresa (persona física o jurídica) del productor y del empacador, de corresponder".

También es necesario que la identificación de la mercadería cuente con un Número de RENSPA, por lo tanto, la inscripción en este Registro Nacional es obligatoria.

En la [Resolución N°297/83⁵](#) se reglamentan **las normas de tipificación, empaque y fiscalización de las hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional**.

En el Capítulo 5 refiere a las **Hortalizas frescas** y establece:

CAPÍTULO V Identificación de la mercadería

5. A los efectos de una correcta identificación de las hortalizas empacadas, los envases deberán cumplir con lo siguiente:

5.1.1. Leyendas.

5.1.1.1. Nombre de la especie.

5.1.1.2. Nombre del tipo comercial y/o cultivar.

5.1.1.3. Grado de Selección.

5.1.1.4. Zona de producción o procedencia.

5.1.1.5 Marca comercial e identificación expresa (persona física o jurídica) del productor y del empacador, de corresponder". Modificado por la Resolución 58/2007.

5.1.1.6. Calibre o tamaño de la especie, si corresponde.

⁵ Resolución N°297/1983. Reglamentación de las normas de tipificación, empaque y fiscalización de las hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional. Elaborada por la Ex Secretaría de Agricultura y Ganadería.
Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/95000-99999/96677/norma.htm>
(última consulta: abril 2021)

5.1.1.7. Peso neto expresado en kg o el número de unidades que contiene el envase, según corresponda.

5.1.1.8. Las expresiones: "Producción Argentina" o "Industria Argentina" si se producen en el país, cualquiera sea el mercado al que están destinadas y "Uso industrial", si correspondiere.

5.1.1.9 Número de Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA)". Modificada por la [Resolución N°58/07⁶](#).

Registro de Renspa Vegetal
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

MODELO GENÉRICO DE RÓTULO

Variedad (A completar)	TOMATE para consumo	Grado de selección (A completar)
N° empaque habilitado (A completar)	Nombre del productor / empacador VIENTO NORTE S.A	Kgs. netos aproximados (A completar)
N° RENSPA 01.060.9.00003/00	Producto de ARANO Pcia. BUENOS AIRES	Establecimiento VIENTO NORTE
		Producto Argentina

Oficina local:
Fecha de Emisión y Entrega: 15/05/2009

Firma y aclaración
Productor/Autorizado

Firma y aclaración
Responsable SENASA

CENTRO REGIONAL METROPOLITANO
OFICINA TURIALES
15 MAY 2009
SALIDA

5.2. La impresión de las leyendas podrá efectuarse en: fajas, rótulos, tarjetas, marbetes o etiquetas, las que serán fijadas como se indica seguidamente:

5.2.1. Envases de cartón corrugado y madera aserrada, laminada conglomerada, etc.

El impreso será fijado en uno de los cabecales, cuyas medidas mínimas serán de ciento veinte milímetros (120 mm) de ancho por doscientos milímetros (200 mm) de largo.

5.2.2. Bolsas de malla abierta "tipo red"; si se utilizan impresos en su interior, éstos deberán colocarse a no menos de un tercio (1/3) de la boca y los mismos deben tener como mínimo un tamaño equivalente a la quinta parte del largo de la bolsa por el ancho de ésta.

⁶ Resolución N°58/2007. Sobre Identificación de la mercadería. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/125000-129999/126561/norma.htm> (última consulta: abril 2021)

5.2.3. Bolsas de malla abierta o "tipo red" cuando no lleven impresos en su interior, la identificación se hará en marbetes, provistos de anillo metálico, cuyas dimensiones mínimas serán de sesenta milímetros (60 mm) de ancho por ciento diez milímetros (110 mm) de largo, los que se coserán en un extremo del cierre de la boca de la bolsa.

5.2.4. Bolsas de malla cerrada "tipo arpillera"; la identificación de la mercadería irá impresa sobre la bolsa. Se utilizará lo descripto en 5.2.3 únicamente si el material con que está confeccionado el envase no lo permite.



5.3. Si resultara conveniente, la impresión de las leyendas 5.1.1 podrá hacerse directamente sobre los envases, a fuego directo o con tinta indeleble, conforme se especifica.

5.3.1. Cajones: la impresión deberá hacerse en uno de los cabezales y en el opuesto se consignará la expresión "Producción Argentina" o "Industria Argentina".

5.3.2. Bolsas: la impresión se hará en uno de los frentes de la bolsa y el conjunto deberá abarcar como mínimo, la mitad de la misma.



5.4. En todos los casos el estampado de las leyendas en los envases deberá efectuarse en forma tal que las inscripciones resulten bien legibles, destacándose con un recuadro el nombre del tipo comercial o cultivar de la especie.

5.5. Solamente en circunstancias especiales y previa autorización de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), se permitirá envases con rótulos superpuestos o sustitución de los mismos.

5.6. La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) podrá hacer extensivo el estampado de alguna de las leyendas que se mencionan en el Apartado 5.1.1.; en otros lugares del envase, cuando lo considere conveniente.

5.7. En la mercadería importada, además de llevar el nombre del país de origen y el nombre del importador, deberá cumplir con las especificaciones del punto 5.

Sistema de Control de Frutas y Hortalizas (SICOFHOR)



El **Sistema de Control de Frutas y Hortalizas (SICOFHOR)** es un procedimiento de identificación, monitoreo, vigilancia y diagnóstico en frutas y hortalizas, cuyo objetivo principal es:

- Identificar los actores y productos de la cadena agroalimentaria frutihortícola.
- Implementar un programa de monitoreo para determinar la posible presencia de residuos de plaguicidas en los productos frutihortícolas, conforme al Programa propuesto por la Unidad de Monitoreo y Vigilancia de Residuos y Contaminantes Químicos y Microbiológicos del Senasa.
- Implementar un Programa de monitoreo para determinar la posible presencia de contaminantes biológicos en los productos frutihortícolas, conforme al Programa propuesto por la Unidad de Monitoreo y Vigilancia de Residuos y Contaminantes Químicos y Microbiológicos del Senasa.

Por otro lado, en la [Resolución N°637/11⁷](#) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa), se establece el **Sistema de Control de Frutas y Hortalizas**.

⁷ Resolución N°637/2011. Sistema de control de frutas y hortalizas. Senasa. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/185000-189999/186947/norma.htm> (última consulta: abril 2021)

En el artículo 6 de la [Resolución N°637/11](#), se establecen las categorías y subcategorías de establecimientos dividiendo a los mismos en:

- a) Establecimiento mayorista o concentrador, el que a su vez se**
encuentra subdividido en 3 categorías A, B o C, de acuerdo al número de operadores que posee.
- b) Depósitos de frutas y hortalizas**
- c) Centro de reexpedición**



Otras Normativas relacionadas con la producción de frutas y hortalizas:

- [Resolución SAGPYA N°58/07](#) Hortalizas frescas

Modificatoria de la Resolución

- [Resolución Ex SAG N°297/83](#) Reglamentación de hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional
- [Resolución Ex SAG N°554/83](#) Frutas Frescas No Cítricas
- [Resolución Ex SAG N°145/83](#) Frutas Frescas Cítricas

4. Documento sanitario de tránsito de productos de origen vegetal (DTV-e)

El DTV-e es un documento informático que resguarda los movimientos de traslado de los productos, subproductos y derivados de origen vegetal por el territorio de la República Argentina. Permite conocer el origen de la mercadería, desde que sale del establecimiento productivo y a lo largo de toda la cadena de comercialización, fortaleciendo la trazabilidad de los productos vegetales.



La **DVT-e** es una declaración jurada que emite el mismo interesado a través de un sistema informático (llamado Sistema Integrado de Gestión del Documento de Tránsito Vegetal – SIGDTV-e al que se accede desde la página de Senasa).

El Senasa aprobó mediante la [Resolución N°31/15](#) el **Documento sanitario de tránsito de productos de origen vegetal (DTV-e)**.

Los establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas, Centros de Reexpedición y Depósitos deben recibir la mercadería con DTV-e, validarlo (cerrarlo) para luego emitir un nuevo DTV-e a los destinos finales (Gestión del DTV-e).

A partir de la implementación del DTVe, todos los actores de la cadena, en forma gradual y progresiva, y de acuerdo a la ejecución de las Resoluciones o Disposiciones pertinentes deben mover la mercadería al amparo de dicho documento. Los casos en los cuales deba aplicarse el uso del DTV-e, se irán notificando oportunamente, conforme se vayan dictando las medidas reglamentarias. En este módulo se citan las normas en las que se establecen qué productos se encuentran bajo alcance.

Se prohíbe el ingreso o egreso de productos vegetales regulados que no cuenten con el pertinente DTV-e.

Por eso, el DTV-e debe:

- Generarse antes del traslado del producto vegetal.
- Contener todos los datos completos requeridos en el mismo.
- Acompañar a la mercadería transportada en todo su recorrido.
- Ser exhibido en los controles de ruta.

La exhibición del documento es obligatoria ante las autoridades que lo soliciten. En caso de no cumplir con la documentación correspondiente, los infractores pueden recibir sanciones, como la destrucción de plantas, productos y subproductos o cualquier otra medida que resulte necesaria de acuerdo a las circunstancias de riesgo sanitario.

¿Cómo es la implementación del DTV-e?

La implementación del DTV-e será en forma gradual, por especies de acuerdo a criterios de análisis de inocuidad, calidad y de riesgo fitosanitario. La incorporación de nuevas especies será debidamente informada a los actores de la cadena por medios oficiales.

La emisión y utilización del DTV-e se realiza únicamente a través del [Sistema Integrado de Gestión del Documento de Tránsito Vegetal \(SIG-DTV-e\)](#)⁸ que se encuentra disponible en la página web del Senasa. El acceso al mismo se realiza a través de la correspondiente Clave Fiscal y mediante la autogestión del interesado, las personas físicas o jurídicas delegadas por el interesado o las oficinas del Senasa (a pedido del interesado).

El SIG-DTV-e autoriza al interesado a gestionar en dicho sistema, los DTV-e de sus establecimientos cuando: estos se encuentren debidamente inscriptos en el registro oficial, hayan dado cumplimiento a todas las obligaciones exigibles y tengan registrados los productos a movilizar.

El mismo deberá ser generado previamente al traslado del producto y debe contener todos sus campos completos.

En el DTV-e se tiene que indicar el origen, el destino y el detalle de la carga, además de los datos del transporte. El origen y el destino de la carga deben constar en registros oficiales de Senasa.

Este documento DTV-e debe acompañar a la carga en todo momento y ser exhibido cada vez que sea requerido ante quién corresponda. Cuando la carga arriba al destino, el receptor de la carga es el responsable de cerrar el movimiento en el SIG-DTV-e y conservar el documento impreso o cualquier soporte que lo ampare.

Junto con el DTV-e se emiten tres constancias, una para el emisor, que debe ser firmada por el transportista, una para el transportista, que debe ser firmada por el receptor en el destino y una para la oficina de Senasa, en el caso que sea esta quien haya emitido el documento, que debe ser firmada por el solicitante. En cualquiera de estos tres casos, cada uno de los responsables debe conservar la constancia.

⁸ Sitio Sistema Integrado de Gestión del Documento de Tránsito Vegetal (SIG-DTV-e)_disponible en <https://www.argentina.gob.ar/senasa/solicitar-documento-de-tr%C3%A1nsito-vegetal-electronico-dtv-e> (última consulta: agosto 2023)

**SIG-DTV-e (SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE DOCUMENTOS DE TRÁNSITO VEGETAL)⁹**

SIG-DTV-e (sistema integrado de gestión de documentos de tránsito vegetal)

Manual SIG DTV-e

Mesa de Ayuda: 0800-999-2386 y 4121-5000 (int. 6094)

Mail: dtve@senasa.gob.ar

Consideraciones generales sobre el DTV-e

- Posee un plazo de vencimiento.
- Puede ser emitido con anterioridad al movimiento, con una fecha diferida.
- En el momento de la emisión del DTV-e, si existieran restricciones impuestas por Senasa, el SIG-DTV-e generará advertencias, las mismas serán aclaradas en pantalla y en el documento impreso, y deberán ser regularizadas para poder trasladar la mercadería. Las advertencias pueden implicar procesos en los que deba intervenir un inspector habilitado de Senasa, quien intervendrá en el documento, para que el mismo tenga validez.
- Cuando el movimiento no esté permitido por Senasa, el sistema bloqueará la posibilidad de emitir el DTV-e, aclarándolo en pantalla.
- Cuando el origen del movimiento sea Producción, el registro oficial de Senasa es el RENSPA. El productor además de estar inscripto, deberá haber declarado previamente el producto a transportar.
- Algunos datos pueden ser agregados a mano como ser el del transportista y transporte, con posterioridad a la emisión del documento. Los campos obligatorios deben estar completos al momento de iniciar el traslado de la carga.

⁹ Sitio Sistema Integrado de Gestión del Documento de Tránsito Vegetal (SIG-DTV-e) disponible en <https://www.argentina.gob.ar/senasa/solicitar-documento-de-tr%C3%A1nsito-vegetal-electronico-dtv-e>

-
- El diagrama muestra un formulario de transporte de productos agrícolas con varias secciones y anotaciones:
- seNASA**: Servicio Nacional de Sanidad y Alimentación.
 - SECCION DEL MOVIMIENTO**: Incluye datos de origen y destino.
 - FECHA CARGA**: 15/09/2014.
 - CUIT N°**: 30-6803454-7.
 - DTV**: Documento de Transporte de Vehículos.
 - N° 00001275-0**: Número de identificación.
 - ORIGEN**: Sección que incluye un código QR y datos de origen.
 - DESTINO**: Sección que incluye datos de destino.
 - DETALLE**: Sección que incluye una tabla de detalles de carga.
 - CUVE**: Código Único de Validación Electrónica.
 - CONFORMIDAD DEL TRANSPORTISTA**: Sección que incluye datos de conformidad.
- El texto principal en el diagrama indica:
- El productor frutihortícola deberá tildar que conoce la Resolución Conjunta N° 5/2018 de las BPA Obligatorias

26

FORMULARIO DTV

Validación Electrónica

Identificación del origen

Fecha de Vencimiento

Identificación del destino

Código de Cierre Electrónico

Datos del Transportista

Intervención Oficial en Origen ó Destino

Advertencias Sanitarias y Observaciones

Intervenciones Oficiales en Barreras o Puestos de Control

Formulario DTV (Documento de Transporte Vegetal)

SENASA Servicio Nacional de Sanidad y Control de Alimentos

CUVE Código Único de Validación Electrónica

Nº: 049027-1

Con este código usted podrá verificar la autenticidad y validez del documento mediante alguna de las:

0800-999-7362

Tr: 0265345454

www.senasa.gub.uy

Nº Remito: 662

DATOS DEL MOVIMIENTO

Tipo: EST-EMP

Motivo: PROCESAMIENTO DE CÍTRICOS

FECHA CARGA: 11/09/2015

FECHA DE VENCIMIENTO: 22/09/2015

DATOS DEL ORIGEN

Registro de Senasa: 13.011.0.0048000

Título: STEVEN EDUARDO

CUI: 23-0284609-9

Establecimiento: SIN NOMBRE

Localidad: S/D

Provincia: MISIONES

DATOS DEL DESTINO

Registro de Senasa: E-2619-a-C

Título: GOMEZ DAVID CARLOS

CUI: 23-0421889-9

Establecimiento: GOMEZ DAVID CARLOS

Localidad: CHAJARI

Provincia: ENTRE RIOS

DETALLES DE CARGA

Producto-Us	Variedad	Tipo de	Cantidad	Peso/Unidad	U. Medida	Peso
MANDARINA-FRUTO	MURCOTT	Bins	58	400	Kg	27200

ADVERTENCIA: Ver observaciones

CONFORMIDAD DEL SOLICITANTE

Nombre y Apellido: DRILEAL Nº: _____

Firma: _____

CONFORMIDAD DEL TRANSPORTISTA

Nº Habilitación: C. Lavado: CARRERA HUGO DANIEL

Empresa: CUI: 20-16173811-6

CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN

Código de CIERRE: 291034

Fecha: ____/____/____

Hora: ____:____

CONFORMIDAD DE INSPECCIÓN ORIGEN

Inspector: _____

Fecha: ____/____/____

Firma: _____

CONFORMIDAD DE INSPECCIÓN DESTINO

Inspector: _____

Fecha: ____/____/____

Firma: _____

CONTROLES

Fecha y Hora	Lugar	Organismo	Responsable	Firma

OBSERVACIONES

Movimiento autorizado solo con intervención de SENASA en origen por diferente condición sanitaria ante HLB. -Res SENASA-155/13-

Especies que exigen estar amparadas por DTV-e

Disposiciones

- **Resolución N°448/2016.** Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Procedimiento para el egreso de la región Patagónica de especies vegetales, destinada a consumo en fresco, de hospederos mosca de los frutos y Carpocapsa.
- **Resolución N°22/2016.** Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Registro Fitosanitario Algodonero.
- **Disposición N°6/2016.** Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Uso del DTV-e para fruta vid consumo en todo el país.
- **Disposición N°2/2016.** Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Cítricos a granel.
- **Disposición N°2/2017.** Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Material de propagación Cítrico.
- **Disposición N° 5-E/2017.** Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Aprobación del DTV-e en Algodón.

- **Disposición N°2-E/2018.** Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Material de propagación Kiwi, frutales de carozo, vid y olivo.
- **Disposición N° 3-E/2018.** Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria - Fruta fresca de pimiento, durazno y nectarina.
- **Disposición conjunta N°3/2018.** DNPV-DNICA (Entre las Direcciones Nacionales de Protección Vegetal, y de inocuidad y Calidad Agroalimentaria). Hortalizas pesadas como papa, batata, ajo, cebolla y tubérculos andinos
- **Resolución general conjunta N°4297/2018-** Senasa-AFIP. Creación del Documento de tránsito sanitario vegetal electrónico (DTV-e)
- **Disposición N°13/2018.** Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Traslado de frutos hospedantes de moscas de la fruta
- **Disposición Conjunta DNPV-DNICA Senasa N°1/2021.** Se incorpora Banana fresca al Documento de Tránsito Vegetal Electrónico (DTV-e)
- **Disposición Conjunta Senasa DNICA -DNPV 1/2021** Obligatoriedad DTV-e Banana

Ideas para el acompañamiento

A modo de introducción

Como mencionamos en el inicio de este módulo, esta primera etapa de adaptación a la normativa de BPA que atravesarán los productores, requiere un proceso de transición en el cual será necesario acompañar a todos los actores que intervienen en los procesos productivos vinculados a este sector.

En este apartado, “Ideas para el acompañamiento”, compartiremos estrategias y herramientas para esta tarea de formación y asesoramiento.

¿A qué llamamos aprendizaje? ¿Cómo aprendemos las personas adultas?

Aprender es una experiencia que transitamos en primera persona desde que nacemos, lo observamos cotidianamente en nosotros y en quienes nos rodean. Definirla no es una tarea fácil ya que es un concepto complejo de delimitar y que puede ser comprendido de diversas formas.

Seguramente este tipo de expresiones les resultan muy comunes de escuchar:

“En 2020 aprendí a utilizar Zoom”

“Estoy haciendo un curso de actualización y aprendiendo sobre cómo usar editores de imágenes satelitales”

“Aprendí a hacer la receta de la torta de chocolate en la taza”

“Estoy aprendiendo yoga”

“Estoy aprendiendo nuevas estrategias para dinamizar talleres”.

Si prestamos atención, entre unas y otras expresiones, encontramos pequeñas diferencias en la forma de referirnos al concepto de aprendizaje.

En algunas, como las dos primeras, nos referimos al aprendizaje como resultado. Es decir, lo pensamos en término de adquisición, de aquello que “queda” en la mente del sujeto. Este tipo de definiciones podemos decir que se refieren a lo que sucede en el “interior de la cabeza” del individuo y el modo en que el conocimiento se construye que no es observable a simple vista.

En otras como las tres últimas, se recupera el sentido de aprendizaje como proceso, entendiéndolo como aquellas tareas que realizamos para construir un determinado conocimiento. Hace referencias a acciones que son externas, es decir, que podemos observar y describir como por ejemplo; prestar atención, leer, probar, redactar, nadar, manejar, etc.

Les proponemos pensar en alguna propuesta donde ustedes fueron aprendices, ¿Recuerdan lo último que aprendieron?, ¿Cómo se dieron cuenta que habían aprendido? ¿Cómo aprendieron?, ¿Qué aspectos los ayudaron en su aprendizaje?, ¿Qué dificultades surgieron en ese proceso?, ¿Recuerdan a quienes les enseñaron en esa situación?, ¿Cómo llevaron adelante su propuesta, qué estrategias utilizaron, cuáles consideran que les ayudaron a aprender?

Este conocimiento es construido activamente por el sujeto que aprende, es decir, este no es recibido por el aprendiz pasivamente del entorno. Por eso, ¿el aprendizaje es comprendido como una actividad personal e intransferible y requiere voluntad, disposición, esfuerzo y compromiso?

Los/as estudiantes aprenden al estudiar, esto es cuando desarrollan el “conjunto de actividades para apropiarse del contenido (tratar con los docentes, resolver las tareas asignadas, leer la bibliografía, elaborar resúmenes, identificar dificultades, hacer consultas, analizar casos, ejercitarse, participar en un encuentro con especialistas, etc.)” (Fenstermacher, 1989).

Para poder aprender y establecer una relación activa con el objeto de conocimiento, se requiere tanto un ambiente emocionalmente confiable como cognitivamente estimulante.

Para aprender es imprescindible saber cómo hacerlo, poder hacerlo. Para ello es necesario disponer de las capacidades, conocimientos, estrategias y destrezas necesarias (componentes cognitivos).

Pero además, es necesario querer hacerlo, es decir, tener la disposición, intención y motivación suficientes (componentes motivacionales) que permitan poner en marcha los mecanismos cognitivos en la dirección de las metas que se pretenden alcanzar.

Y para que todo esto suceda es necesario un contexto psicosocial que estimule y no obstruya ese proceso de aprendizaje.

¿Qué es enseñar? ¿Cómo enseñar? Dependerá de cómo consideremos que se aprende. Si bien solemos referirnos al término “proceso enseñanza-aprendizaje”, como un proceso único, no existe una relación lineal entre enseñanza y aprendizaje, ni se trata de un sólo proceso. Se puede aprender sin que haya enseñanza...y puede haber enseñanza sin que se aprenda.

Algunas ideas sobre la enseñanza

Muchas veces se considera que el docente, en nuestro caso, el formador, como facilitador de aprendizaje es quien expone los contenidos, brinda materiales, propone actividades para que quien aprenda, resuelva. Sin embargo la idea de facilitación está vinculada con un formador guía, conductor de un aprendizaje para lo cual se requieren determinadas estrategias de intervención didáctica. Y esas estrategias deben tener en cuenta a los destinatarios: adultos.

La enseñanza tiene como característica la intencionalidad: una persona o grupo de personas busca influir sobre el aprendizaje de otros/as en un determinado sentido. Y en esta intencionalidad da cuenta de su significado social porque se generan procesos de transmisión, comunicación, interacción, recreación y construcción del conocimiento.

La enseñanza es una tarea compleja atravesada por múltiples elementos que tiene como objetivo promover el aprendizaje, esto es, crear las mejores condiciones posibles para que el aprendizaje “suceda”.

Algunas personas creen que es suficiente con que el formador/a sea experto/a en el tema a desarrollar. Pero esta *expertise* en un área no implica ser capaces de transmitir ese conocimiento experto a otras personas.

Es importante enseñar a aprender, y para ello tenemos que ser capaces de transmitir a los/as aprendices (quienes son destinatarios/as de nuestra formación) que nuestra función es ayudarles a aprender.

¿Cómo? Las siguientes son algunas estrategias que favorecen el aprendizaje:

- Enseñarles cómo utilizar sus propios errores para aprender.
- Utilizar las dudas que surjan como recurso para la formación/clase.
- Explicar la fundamentación de un concepto, compartiendo las estrategias para buscar información adicional y dar pautas sobre cómo utilizar esa información adicional para ampliar el conocimiento sobre un tema.

- Incorporar el contexto de los/las aprendices como un espacio donde analizar las experiencias vividas, poner las problemáticas identificadas en el centro de la escena del análisis proponiendo la búsqueda de posibles soluciones.
- Identificar fuentes de ayuda, cómo y cuándo utilizarlas. Incluir el uso de internet.
- Favorecer el trabajo colaborativo y el aprendizaje entre pares.

Algunas ideas para facilitar el aprendizaje en adultos:

- Estimular el interés de los/las aprendices orientando las actividades al estudio de casos o la solución de problemas reales relacionados con su contexto. Entendiendo que el contexto es algo que nos rodea, pero a la vez es algo que creamos/transformamos a través de nuestra actividad, por lo tanto los contextos no son algo definitivamente dado, sino que se construyen dinámicamente, mutuamente, con la actividad de los/las participantes.
- Proponer como objetivo lograr una tarea en la cual sea necesario poner en juego el contenido, como por ejemplo resolviendo una situación problemática. No proponer actividades donde haya que memorizar el contenido (que rápidamente se olvida).
- Plantear preguntas abiertas al introducir un tema, favoreciendo el recuerdo de la información con base en la experiencia personal. Esto favorece el aprendizaje significativo, “pone sobre la mesa lo que ya se sabe”, es decir, cuáles son las ideas previas sobre ese contenido.
- Permitir que los/las aprendices establezcan sus propias necesidades de aprendizaje, y comprometerlos a que autoevalúen y reflexionen críticamente sobre ello. Esto es, que puedan analizar qué saben y qué les falta aprender.
- Utilizar dinámicas en grupo favoreciendo la participación activa de todos los/las integrantes. Donde cada uno pueda hacer su propio aporte y que entre todos se vaya construyendo el conocimiento.
- Planificar tareas y objetivos realistas, es decir que puedan ser realizables.

A continuación compartimos algunas estrategias para abordar temáticas desarrolladas en este módulo:

Indagación de ideas previas sobre las BPA: “desde donde partimos”

Como formadores/as es muy importante indagar cómo define/comprende el concepto de BPA cada destinatario de nuestra acción de formación y/o asesoramiento. Porque, en función de cómo una persona comprende qué es, tomará unas decisiones y no otras sobre las acciones que se llevarán adelante.

La obligatoriedad de las BPA en la producción de frutas y hortalizas frescas implica un cambio de perspectiva en la producción frutihortícola, que requiere que productores la conozcan, la analicen y planifiquen cómo implementarlas en un proceso progresivo y gradual.

En nuestro rol como formadores/as, es importante tener en cuenta que antes de iniciar la presentación y explicación de un tema, cualquiera sea éste, es importante relevar qué conocimientos previos tienen sobre el mismo los/las destinatarios/as de nuestra formación: qué sabe, qué conoce, qué imagina, qué hace y/o cómo lo hace, etc. Algunas preguntas a modo de guía pueden ser:

¿Qué es el CAA ¿lo han leído/consultado, Para qué?

¿Qué es una BPA?

¿Qué conocen sobre BPA?

¿Implementan/implementaron alguna acción relacionada con BPA?

¿Qué experiencias pueden compartir que realizaron y/o conocen?

¿Cómo podrían implementarlas en los procesos productivos que llevan adelante?

Es importante tomar nota de las ideas que vayan surgiendo ya que servirán a modo de guía para saber “desde dónde partir”... para presentar el tema: por dónde empezar, qué ideas confirmar, refutar o poner a discusión.

Búsqueda, lectura y análisis de marcos normativos

Es clave que los/as aprendices puedan conocer cuáles son las normativas vigentes sobre BPA en la producción de frutas y hortalizas en su zona. A lo largo de este módulo (y de todo el curso en general) se hará referencia a los marcos regulatorios normativos, haciendo referencia a diferentes leyes, decretos y resoluciones del ámbito nacional.

Se sugiere que estos/as puedan acceder directamente a estas normativas, ya que son una fuente de información de primera mano.

Por ejemplo se puede proponer:

- Búsqueda en internet en InfoLeg, sitio de Información Jurídica y Legal del Ministerio de Justicia y Derechos Humanos de la Nación:
http://www.infoleg.gob.ar/?page_id=119
- Consulta al sitio de Normativas del Senasa
<http://www.senasa.gob.ar/normativas>
- Acceso al CAA:
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Leer algunos puntos clave sobre BPA
- Conocer la Ley y el decreto que lo reglamenta
- Analizar algún punto clave sobre BPA en relación al contexto productivo de cada educando: qué se está haciendo, qué se podría modificar, cómo se podría planificar su implementación gradual en etapas.

Más allá de la búsqueda es importante proponer una lectura conjunta, de manera tal de analizar cada uno de los puntos y comprender sus alcances en relación a la implementación de BPA que va a realizar el productor en terreno.

Armar un plan gradual y progresivo

Como formadores/as uno de nuestros propósitos es ayudar a identificar en qué situación está una producción de frutas y hortalizas en relación a la implementación de BPA establecidas en el CAA. Esto permitirá, luego de analizarla, diseñar posibles acciones:

1- Identificar la situación en los procesos productivos que participan en relación a la documentación obligatoria:

¿Están inscriptos en el RENSPA?

¿Etiquetan sus productos? ¿Cómo? ¿Tienen en cuenta la normativa vigente?

¿Conocen y/o utilizan el DTV-e cuando trasladan su producción?

2- Planificar un esquema posible de acciones a realizar para cumplir con la documentación obligatoria

Lo importante es proponer actividades que sean posibles y concretas. Puede ser un primer esquema que luego sea revisado y mejorado mientras se pone en marcha, en función de las situaciones que se vayan dando.

Se sugiere que se solicite el plan por escrito. Facilitará su visualización y análisis. Las preguntas que pueden orientar este momento del proceso giran en torno a qué acciones pueden ser posibles para implementar, quiénes las llevarían adelante, con qué recursos materiales y humanos se contaría para implementarlas, cuál sería la secuencia que consideran más adecuada para llevar adelante, entre otras.

Materiales

En el aula encontrarán un material para incluir en la formación. Este es una presentación de diapositivas: **Material - Presentación M1.**

Una manera de presentar un tema es a través de una presentación de diapositivas, que combina texto, imágenes, gráficos, vídeos e hipervínculos a sitios web.

Si bien no es un recurso original, este tipo de presentaciones potencian la construcción de conocimiento. En nuestro rol de formadores/as, esto implica tomar decisiones en el proceso de su elaboración: qué incluir, qué imagen seleccionar, etc.

Hay varias aplicaciones que se pueden utilizar para elaborar una presentación de este tipo:

Microsoft Power Point (con licencia)	tutorial aquí¹⁰
Microsoft Open Office Impress (libre y gratuito. Se descarga de la web)	tutorial aquí¹¹
Google Drive presentaciones (libre y gratuito, requiere cuenta de correo Gmail y conectividad)	tutorial aquí¹²

El material presentado es una guía para incluir en nuestra propuesta de formación, pero a la vez es un material editable. Es decir, cada formador/a puede modificarlo en función de su propuesta.

Bibliografía de referencia

Decretos (ordenados según año)

-Decreto N°1585/1996. Sobre el Senasa. Poder Ejecutivo Nacional.

Disponible en: <http://www.senasa.gob.ar/normativas/decreto-nacional-1585-1996-poder-ejecutivo-nacional> (última consulta: abril 2021)

-Decreto N°815/1999. Sistema Nacional de Control de Alimentos. Senasa.

Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59060/norma.htm> (última consulta abril 2021)

¹⁰ Tutorial Microsoft Power Point. Disponible en: <https://support.office.com/es-es/article/tareas-b%C3%A1sicas-para-crear-una-presentaci%C3%B3n-de-powerpoint-efbbc1cd-c5f1-4264-b48e-c8a7b0334e36>

¹¹ Libre Office Impress. Disponible descarga en: <https://es.libreoffice.org/descubre/impress/> Tutorial disponible en: <https://wiki.documentfoundation.org/images/7/79/GS5206-PrimerosPasosConImpress.pdf>

¹² Tutorial Google Drive Presentaciones. Disponible en: <https://support.google.com/docs/answer/2763168?co=GENIE.Platform%3DDesktop&hl=es>

-Decreto N°825/2010. Modificatorio del anterior Decreto N°1585/1996.

Disponible en:

<http://www.senasa.gob.ar/normativas/decreto-nacional-825-2010-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria> (última consulta: abril 2021)

Resoluciones (ordenadas según año)

-Resolución Ex SAG N°145/83. Reglamentación de Frutas Frescas Cítricas.

Disponible en:

<http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-145-1983-sagpya-secretaria-de-agricultura-ganaderia-pesca-y-alimentos>
(última consulta: abril 2021)

-Resolución N°297/1983. Reglamentación de las normas de tipificación, empaque y fiscalización de las hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional. Elaborada por la Ex Secretaría de Agricultura y Ganadería.

Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/95000-99999/96677/norma.htm> (última consulta: abril 2021)

-Resolución Ex SAG N°554/1983 Reglamentación de Frutas Frescas No Cítricas. Secretaría de Agricultura y Ganadería. Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59468/texact.htm> (última consulta: abril 2021)

-Resolución N°58/2007. Sobre Identificación de la mercadería. Hortalizas frescas. De la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/125000-129999/126561/norma.htm> (última consulta: abril 2021)

-Resolución N°637/2011. Sistema de control de frutas y hortalizas. Senasa.

Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/185000-189999/186947/norma.htm> (última consulta: abril 2021)

-Resolución N°423/2014. Creación del Registro Nacional de Productores Agropecuarios (RENSPA). Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa). Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/235000-239999/235535/norma.htm> (última consulta: abril 2021)

-Resolución N°31/2015. Creación del Documento Sanitario Nacional de Productos de Origen Vegetal (DTV-e). Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agropecuaria. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Disponible en: <http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-31-2015-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria> (última consulta: abril 2021)

-Resolución N°445/2015 Aprobación del Manual RENSPA. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agropecuaria. Disponible en: <http://www.senasa.gob.ar/normativas/resolucion-4452015-0> (última consulta abril 2021)

-Resolución Conjunta N°5/2018: RESFC-2018-5-APN-SRYGS#MSYDS. Secretaría de Regulación y Gestión Sanitaria, y Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, Argentina. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/#!DetalleNorma/196322/20181121> (última consulta: abril 2021).

Disposiciones que establecen las especies que deben estar amparadas por DTV-e

-Resolución N°448/2016. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Procedimiento para el egreso de la región Patagónica de especies vegetales, destinada a consumo en fresco, de hospederos mosca de los frutos y Carpocapsa.

-Resolución N°22/2016. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Registro Fitosanitario Algodonero

- [Disposición N°6/2016](#). Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Uso del DTV para fruta vid consumo en todo el país
- [Disposición N°2/2016](#). Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Cítricos a granel
- [Disposición N°2/2017](#). Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Material de propagación Cítrico.
- [Disposición N° 5-E/2017](#). Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Aprobación del DTV en Algodón.
- [Disposición N°2-E/2018](#). Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria. - Material de propagación Kiwi, frutales de carozo, vid y olivo.
- [Disposición N° 3-E/2018](#). Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Ministerio de Agroindustria - Fruta fresca de pimiento, durazno y nectarina.
- [Disposición conjunta N°3/2018](#). DNPV-DNICA (Entre las Direcciones Nacionales de Protección Vegetal, y de inocuidad y Calidad Agroalimentaria). Hortalizas pesadas como papa, batata, ajo, cebolla y tubérculos andinos.
- [Resolución general conjunta N°4297/2018](#)- Senasa -AFIP. Creación del Documento de tránsito sanitario vegetal electrónico (DTVe).
- [Disposición N°13/2018](#). Dirección Nacional de Protección Vegetal. Senasa. Traslado de frutos hospedantes de moscas de la fruta.
- [Disposición Conjunta DNPV-DNICA Senasa N°1/2021](#). Se incorpora Banana fresca al Documento de Tránsito Vegetal Electrónico (DTV-e). (última consulta: 22/03/22)

Textos

- Galeano, C. y Piedrabuena, C. 2012. La seguridad alimentaria y los sistemas de gestión de la calidad. Especialización de seguridad alimentaria.

Sitios de interés:

- **Código Alimentario Argentino (CAA).** Disponible en:
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
 - Código Alimentario Argentino (CAA) Ley N° 18.284/1969. Normas para la producción, elaboración y circulación de alimentos de consumo humano en todo el país. Código Alimentario Argentino. Disponible en:
<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/21841/norma.htm> (última consulta: marzo 2020).
 - Decreto N°2126/1971. Reglamentación de la Ley N°12.284/69. Disponible en:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_decreto_2126-1971.pdf (última consulta: marzo 2020).
- **RENSPA**
Sitio <https://www.argentina.gob.ar/senasa/micrositios/renspa>
Manual de autogestión para la inscripción al Sistema RENSPA
http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENESA/SENASA%20COMUNICA/manual_autogestion_rensa_-_enero_2018.pdf
- **Sistema Integrado de Gestión del Documento de Tránsito Vegetal (SIG-DTV-e)**
Sitio: <https://www.argentina.gob.ar/senasa/solicitar-documento-de-tránsito-vegetal-electronico-dtv-e>
Manual para usuario autogestor SIG-DTV-e
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/instructivo_dtv_auto_gestor.pdf
- **AFIP**
Sitio: <https://auth.afip.gov.ar/contribuyente/>