



UPATECO

UNIVERSIDAD PROVINCIAL
ADMINISTRACIÓN • TECNOLOGÍA • OFICIOS

Diplomatura en GESTIÓN DE AGROINDUSTRIA Y AGROALIMENTOS LOCALES



PROYECTO: DIPLOMATURA EN GESTIÓN DE AGROINDUSTRIA Y AGROALIMENTOS LOCALES

DURACIÓN: 4 Meses

CARGA HORARIA: 120 Hs reloj.

MODALIDAD: Virtual

DURACIÓN TOTAL:120 (ciento veinte) horas

COSTO: Gratuita

OBJETIVO GENERAL:

Potenciar la Agroindustria local, mediante la formación de operarios y emprendedores certificados en procesos agroalimentarios inocuos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Desarrollar proyectos alimentarios locales viables y sostenibles.
- Desarrollar estrategias de comercialización para productos alimentarios locales.
- Integrar los principios de las BPM con un enfoque de sostenibilidad.
- Optimizar la gestión de procesos alimentarios para garantizar la inocuidad.
- Implementar sistemas de registro, calidad, y certificación en la industria agroalimentaria.

MÓDULOS/ EJES TEMÁTICOS:

- Sostenibilidad y Seguridad Agro Alimentaria.
- Gestión y Procesos Agro Alimentarios.
- Normas de Calidad y Certificación.
- Formulación de Proyectos Alimentarios y Comercialización de productos agroalimentarios.

DESTINATARIOS: Emprendedores locales, dedicados a la producción agro industrial, elaboración, procesamiento, transporte y comercialización de productos agroalimentarios.

REQUISITOS:

- Estudios secundarios y manejo de PC con herramientas informáticas como Word y Excel.
- Manejo de Excel
- Secundario completo
- Llevar adelante un emprendimiento agroalimentario y asegurar al finalizar al curso, el registro pertinente ante Provincia del producto.

FUNDAMENTACIÓN:

La “Diplomatura en Gestión de agroindustria y agroalimentos locales” es una propuesta de capacitación y formación, para dar respuesta al escaso número de emprendedores agroalimentarios y agroindustria local en relación a la obtención de productos con registro y certificación exigible por ley.

Tiene el objetivo de formar recursos humanos altamente calificados que puedan liderar y aplicar estrategias de calidad en los procesos agroindustriales bajo conceptos de competitividad.

Sus ejes temáticos están definidos por:

- La sostenibilidad y seguridad alimentaria.
- La planificación y gestión eficiente de procesos alimentarios.
- El cumplimiento de estándares de calidad y certificación.
- La formulación e implementación de proyectos innovadores.

INSTITUCIONES PARTICIPANTES:

Secretaría de Industria, Comercio y empleo de la Provincia de Salta
Secretaría de Desarrollo Agropecuario de la Provincia de Salta

COORDINACIÓN GENERAL Y SOPORTE: Universidad Provincial de la Administración Pública, Tecnología y Oficios.

COORDINACIÓN INSTITUCIONAL E INSTITUCIONES PARTICIPANTES: por Ing. Agr. MGA Mariela Terán – Directora de Agroindustria- Gobierno de Salta. En relación a la industria agroalimentaria: INTI – UCASAL.

En relación a la formulación de proyectos locales: Gobierno de Salta – Ministerio de Producción y DS- INTA.

En relación a la Normativa y aspectos legales: SENASA y Gobierno de Salta – Bromatología- Ministerio de Salud.

PROYECTO FINAL: Desarrollo de un Proyecto Alimentario Local Sostenible, aplicando normativa BPM.

OPORTUNIDADES Y FORTALEZAS:

La Agroindustria en la provincia de Salta desempeña un papel crucial en el desarrollo económico y social de la región. Es una de las principales actividades productivas, está integrada por diversas

cadenas productivas que avanzan hacia cadenas de valor cuyo destino son los mercados locales, federales e internacionales.

Es amplia la diversidad de productos posibles de agregar valor dentro de la provincia, como fruti hortícola (tropicales, de carozo y pepita), legumbres (poroto, soja, garbanzo, lenteja), industriales (caña de azúcar, sorgo, trigo), nutraceuticos (chía, quínoa, yacón) aromáticos (pimiento, hierbas), todos destacan por su calidad y potencial industrial. Sin desestimar el potencial dentro de la Bioeconomía.

En este contexto, la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se ha convertido en un requisito indispensable para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos. Las BPM no solo responden a exigencias normativas nacionales e internacionales, sino que también representan un factor clave para acceder a mercados más exigentes y mejorar la competitividad del sector. La adopción de estas prácticas también contribuye a la sostenibilidad del sector, minimizando el impacto ambiental y promoviendo condiciones laborales seguras y responsables.

DEBILIDADES:

Sin embargo, en la región se han identificado brechas significativas en el conocimiento y aplicación de las BPM, tanto a nivel de pequeños y medianos productores como en empresas agroindustriales. Estas brechas limitan el cumplimiento de normativas, la certificación de productos y el acceso a nuevos mercados. La capacitación y profesionalización de los actores clave del sector resulta, por lo tanto, una necesidad urgente para garantizar la competitividad y sostenibilidad de la agroindustria salteña.

AMENAZAS:

Bajo este contexto, los emprendedores alimentarios desconocen cómo conseguir los registros alimentarios exigibles por ley, como también la formulación de proyectos y el análisis de sus negocios, y el gerenciamiento.

La diplomatura busca articular esfuerzos entre todos los actores instituciones e intervinientes en la cadena, sector productivo, normativo y de aplicación, sector industrial, tecnológico, comercial, entre otros.

- INTA
- INTI
- SENASA
- SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. Dirección Nacional de Alimentos.

- GOBIERNO DE SALTA: Ministerio de Producción y DS: Producción, Industria y Comercio; Ministerio de Salud: Bromatología. Sector Académico: UPATECO, otras universidades locales y regionales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Integrar los principios de las BPM con un enfoque de sostenibilidad.
- Optimizar la gestión de procesos alimentarios para garantizar la inocuidad.
- Implementar sistemas de registro, calidad, y certificación en la industria agroalimentaria.
- Desarrollar proyectos alimentarios locales viables y sostenibles.

METODOLOGÍA:

Los ejes se aprueban con la presentación de un informe de cada uno de los ejes temáticos con características prácticas.

- 4 (cuatro) Informes Parciales.
- La certificación del curso se obtiene con el 80% de asistencia asincrónica virtual de las clases teóricas. Y el 100% de presentación presencial de las clases prácticas.
- 1 (un) Informe Final.
- Se aprueba con la exposición del trabajo final de “Agro Alimentos Locales Sostenibles”, con el uso de un producto local.

PROPUESTA ACADÉMICA:

Módulo/Eje 1: Sostenibilidad y Seguridad Alimentaria – MES 1 (30 horas)

Contenido Teórico: 24 horas

Contenido Práctico y Exposición: 6 horas.

TEMAS:

- Valorización de los productos del territorio. Diversidad productiva local. Relación entre sostenibilidad, soberanía alimentaria.
- Seguridad alimentaria y BPM.
- Introducción al Codex Alimentarius y su enfoque de inocuidad. Control de peligros
- Identificación de peligros microbiológicos, químicos y físicos. Herramientas para minimizar riesgos.
- Procedimientos Operativos Estandarizados (POE).
- Análisis de puntos críticos de control (HACCP). Capacitación y buenas prácticas del personal. Implementación de sistemas de trazabilidad.

- Plan de acción frente a incidentes de inocuidad.

Trabajo Práctico: Diseño de un proceso alimentario local sostenible basado en BPM.

Módulo/Eje 2: Gestión y Procesos Alimentarios – MES 2 (30 horas)

- Contenido Teórico: 24 horas
- Contenido Práctico y Exposición: 6 horas.
- Manejo y gestión ambiental en la industria alimentaria Reducción de residuos y consumo eficiente de recursos. Gestión del agua potable y energía en procesos productivos. Diseño de instalaciones alimentarias.
- Layout y flujos operativos seguros. Manejo de plagas y control ambiental.
- Control de materias primas y productos terminados. Recepción, almacenamiento y despacho.
- Monitoreo y registros para garantizar trazabilidad.

Trabajo práctico: Inspección de una línea de producción para aplicar BPM, en Agroindustria Local.

Módulo/Eje 3: Calidad y Certificación - MES 3 (30 horas)

- Contenido Teórico: 24 horas
- Contenido Práctico y Exposición: 6 horas. Normativas y estándares de calidad Introducción a ISO 22000 y otros estándares.
- Requisitos legales y certificaciones internacionales. Auditorías y mejora continua.
- Auditorías internas y externas.
- Indicadores clave de desempeño en BPM.

Trabajo práctico: Simulación de una auditoría interna y plan de mejora, en una industria local.

Módulo/Eje 4: Formulación de Proyectos Alimentarios - MES 4 (30 horas)

- Principios para formular proyectos alimentarios. Identificación de necesidades y recursos.
- Análisis de viabilidad técnica y económica. Integración de BPM en proyectos nuevos.
- Diseño de procesos basados en buenas prácticas. Incorporación de estándares de sostenibilidad y calidad. Gestión de riesgos en proyectos alimentarios.
- Evaluación de impactos ambientales y sociales. Estrategias de mitigación.
- Plan de negocios. Metodología CANVAS.
- Estrategias de comercialización. Uso de redes.

PROYECTO FINAL: Desarrollo de un Proyecto Alimentario Local Sostenible, aplicando BPM.

CERTIFICACION:

El emprendedor formado y capacitado recibirá la certificación de: “Diplomado en Gestión de agroindustria y agroalimentos locales”

CONTENIDOS:

EJE TEMÁTICO/MÓDULO	TEMA	FORMADOR	HORAS	CONSULTA	APROBACIÓN DEL PROYECTO FINAL
1. Sostenibilidad y Seguridad Alimentaria	Valorización de los productos del territorio	Ing. Marcelo Champredone Dra. Marcela Fili (INTA)	4	2	0
	Diversidad productiva local	Ing. Juan Garay (Gobierno)	2	2	2
	Relación entre sostenibilidad, soberanía alimentaria.	Lic. Melisa Tejerina (Consultora)	2	0	0
	Seguridad alimentaria y BPM.	Ing. Ana Olivares De La Madrid (INTI)	4	2	0
	Introducción al codex alimentario y su enfoque de inocuidad.	Marcela Fili (INTA)			
	Identificación de peligros microbiológicos, químicos y físicos.	Lic. Guadalupe Fernández Villa (SENASA) Ing. Silvia Orozco (INTA)	4	2	2
	Herramientas para minimizar riesgos.				
	Procedimientos operativos estandarizados (POE).				
	Análisis de puntos críticos de control (HACCP).				
Capacitación y buenas prácticas del personal.	Luciana Mailin Lobo (Consultora)	2	2	2	
Implementación de sistemas de		2			

	trazabilidad				
2. Gestión y Procesos Alimentarios	Rotulado alimentario.	INTA	2		
	Consideraciones del Codex.		2		
	Reducción de residuos y consumo eficiente de recursos.	Ing. Mariela Terán (Gobierno)	6		
	Diseño de instalaciones alimentarias.	Ing. Manuel Zambrano (INTI)	2	2	2
	Layout y flujos operativos seguros.				
	Limpieza, desinfección y manejo de residuos.	Ing. Diego Toledo (Consultor)	2	2	
	Manejo de plagas y control ambiental.				
	Control de materias primas y productos terminados.	SENASA	4	2	
Recepción, Almacenamiento y despacho.		4			
Monitoreo y Registro para garantizar trazabilidad.					
3. Normativas, Calidad y Certificación	Higiene personal y vestimenta.	Luciana Mailin Lobo (Consultora).	2	2	0
	Requisitos para operarios.	SENASA.	2		
	Capacitación y conciencia.				
	Normativas y estándares de calidad.	Lic. Guadalupe Fernández Villa (SENASA)	0	2	0
	Introducción a ISO 22000 y otros estándares.		2		
Requisitos legales y certificaciones					

	internacionales.				
	Auditorías y mejora continua.	Ing. Cintia López (Consultora)	2	2	2
	Auditorías internas y externas.	Ing. Mariela Terán (Gobierno)	2		
	Monitoreo y registro.		0		
	Indicadores clave de desempeño en BPM.				
4. Formulación de Proyectos Alimentarios y comercialización de productos agroalimentarios	Principios para formular proyectos alimentarios.	Ing. Gunther Schreiner y Daniel Medina. Mariela Terán (Gobierno)	8	2	
	Identificación de necesidades y recursos.				
	Análisis de viabilidad técnica y económica.			2	
	Proyectos y registros bromatológicos.	Br. Alejandra Choque y Verónica Casares (Bromatología)	4	2	2
	Integración BPM en proyectos nuevos.				
	Plan de negocios.	Ing. Tilca José Alejandro (Consultor)	2	2	0
	Metodología CANVAS				
	Estrategias de comercialización.	Lic. Andrea Chávez (Consultora)	2	2	0
Estrategias de comercialización. Red de emprendedores.	Ing. Ana Herrera	2	2	0	
			72	32	16
					TOTAL 120

