ANEXO II

Capacitaciones obligatorias, complementarias y otros cursos para mantener la condición de habilitación de la Pequeña Unidad Productiva de Alimentos Artesanales (PUPAAs)

1. CAPACITACIONES OBLIGATORIAS

1.1 Cursos-Talleres para la certificación oficial:

1.1.1 Curso oficial de manipulación oficial: dictado por entidades capacitadoras oficiales registradas ante el Ministerio de Desarrollo Agrario. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 7 horas reloj como mínimo.
Contenidos: Los contenidos serán los determinados por el artículo 21 del Código Alimentario Argentino.

1.1.2 Curso-Taller de Procedimientos de Higiene. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de limpieza y desinfección. Agentes físicos y químicos utilizados. Procedimientos pre-operacionales, operacionales, pos-operacionales. Registros.

1.1.3 Curso-Taller de Rotulado de alimentos envasados. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Rotulado de alimentos: definición y alcance. Información obligatoria (Res. GMC 26/03). Declaración de alérgenos (Art. 235 séptimo CAA). Rotulación facultativa (Res. GMC 01/12).

1.1.4 Curso-Taller de trazabilidad, Registros y Autocontrol. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de registro. Definición de autocontrol. Trazabilidad hacia atrás. Trazabilidad interna. Trazabilidad hacia adelante. Metodología. Procedimientos.

1.1.5 Curso Taller de Buenas Prácticas de Manufactura. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.

Ministerio de Desarrollo Agrario
Torre Gubernamental I. Calle 12 y 51
Piso 7º - La Plata (1900)
Provincia de Buenos Aires
(0221) 429-5301
privadaministro@mda.gba.gob.ar
gba.gob.ar/desarrollo_agrario

Contenidos: Definición de BPM. Condiciones edilicias. Condiciones de higiene. BPM en el proceso de elaboración. Uso del Agua para higiene y Elaboración de Alimentos. Documentación y registros.

1.1.6 Curso-Taller de Métodos de Conservación Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de conservación. Distintas formas de conservación de los alimentos. Variables bajo control. Determinación de vida útil.

1.1.7 Curso-Taller de Microbiología aplicada a PUPAAs. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de microbiología. Contaminación de alimentos: definición, tipos, factores intrínsecos y extrínsecos. Definición de contaminación cruzada. Enfermedades transmitidas por alimentos: definición, clasificación, fuentes de contaminación.

2. CAPACITACIONES COMPLEMENTARIAS

2.1. Curso-Taller de Manejo Integrado de Plagas. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de plaga. Identificación de plagas más frecuentes. Métodos de control: físicos, químicos y biológicos. Registros

2.2 Curso-Taller de Conservas Vegetales. Modalidad: presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de conservas vegetales. Variables físicas y químicas. Métodos de elaboración. Medidas de control. Requisitos para la conservación. Vida útil.

2.3 Curso-Taller de Panificados. Modalidad: presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de panificados. Variables físicas y químicas que influyen en su elaboración. Medidas de control. Requisitos para la conservación. Vida útil.

2.4 Curso-Taller de Comercialización. Modalidad: virtual o presencial.

Ministerio de Desarrollo Agrario
Torre Gubernamental I. Calle 12 y 51
Piso 7º - La Plata (1900)
Provincia de Buenos Aires
(0221) 429-5301
privadaministro@mda.gba.gob.ar
gba.gba.gob.ar/desarrollo_agrario

Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de comercialización, sistema alimentario y cadena agroalimentaria. Circuitos de comercialización: definición, tipos. Obligaciones, derechos y responsabilidades. Herramientas tributarias diferenciadas para los elaboradores de PUPAAs.

2.5 Curso –Taller de Seguridad y Soberanía Alimentaria. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Seguridad y soberanía alimentaria: recorrido histórico y conceptual. Caracterización del sistema alimentario actual y su impacto. Políticas públicas vinculadas a la seguridad y soberanía alimentaria.

2.6 Curso-Taller de Análisis de Riesgo. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de riesgo. Categorías de riesgo. Definición de peligro. Clasificación de peligros. Implementación del sistema en las PUPAAs.

2.7 Curso Taller de Seguridad e Higiene Laboral .Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Higiene en el Trabajo: Limpieza, Desinfección y Control de Vectores. Conceptos básicos en uso, manejo y control de extintores en espacios de elaboración de alimentos. Ergonomía aplicada en procesos de elaboración.

2.8 Curso Taller Gestión Impositiva orientada a PUPAA. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Herramientas para la formalización. Monotributo social y del Régimen general. Ingresos Brutos: régimen simplificado. Ejecución y rendición de proyectos.

2.9 Curso Taller Evolución de la PUPAA al RNE. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Registros sanitarios de establecimientos elaboradores de alimentos: definición, alcance, marco normativo. Registro PUPAA y RNE: requisitos, proceso de inscripción, obligaciones y derechos del titular.

2.10 Curso Taller: Etiquetado Nutricional Frontal. Modalidad: virtual o presencial.

Ministerio de Desarrollo Agrario
Torre Gubernamental I. Calle 12 y 51
Piso 7º - La Plata (1900)
Provincia de Buenos Aires
(0221) 429-5301
privadaministro@mda.gba.gob.ar
gba.gob.ar/desarrollo_agrario

Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Rotulado nutricional (Res. GMC N° 46/03). Ley de Promoción de la alimentación saludable: fundamentos, alcance, características, aplicación práctica.

2.11 Curso Taller de elaboración de Dulces, Jaleas y Mermeladas. Modalidad: presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de confituras: dulces, jaleas, mermeladas. Variables físicas y químicas. Métodos de elaboración. Medidas de control. Requisitos para la conservación. Vida útil.

2.12 Curso Taller de Retiro de Productos del Mercado. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de incidente alimentario. Retiro de alimentos: definición, tipos, normativa vinculada, procedimiento. Obligaciones del titular.

2.13 Curso Taller de Alérgenos. Modalidad: virtual o presencial.
Carga horaria: 3 horas reloj.
Contenidos: Definición de alergia alimentaria y alérgeno. Principales alérgenos alimentarios. Normativa nacional sobre rotulado de alérgenos. Gestión de alérgenos en planta.

Ministerio de Desarrollo Agrario
Torre Gubernamental I. Calle 12 y 51
Piso 7º - La Plata (1900)
Provincia de Buenos Aires
(0221) 429-5301
privadaministro@mda.gba.gob.ar
gba.gob.ar/desarrollo_agrario

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2026 - "Año de los Derechos Humanos por la Memoria, la Verdad y la Justicia. A 50 años de la última Dictadura cívico militar"

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2026-06701564-GDEBA-SSTAYLMDAGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Viernes 27 de Febrero de 2026

Referencia: Anexo II - Capacitaciones obligatorias y complementarias para PUPAAs

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2026.02.27 12:16:46 -03'00'

Leonardo Laguna Weinberg
Subsecretario
Subsecretaría Técnica, Administrativa y Legal
Ministerio de Desarrollo Agrario

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2026.02.27 12:16:46 -03'00'