

Informe de Gestión Semestral 2023

Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad
Dirección de Alimentos

Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina

ORGANIGRAMA

SUBSECRETARIA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y
DESARROLLO REGIONAL
SR. LUIS CONTIGIANI

DIRECCIÓN DE AGREGADO DE VALOR
Y GESTIÓN DE CALIDAD
Dr. PABLO MORÓN

DIRECCIÓN DE ALIMENTOS
Dr. JUAN MANUEL MORÓN

COORDINADORA GENERAL
LIC. MARCIA PALAMARA

COORDINACIÓN DE AGREGADO DE VALOR
CPN. AMBROSIO PONS LEZICA

COORDINACIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD
LIC. NATALIA EMMA BASSO

EQUIPO DE TRABAJO

ABLIN, AMALIE	COLAMARINO, IVANA	GAUNA, ÁNGEL	MIGUEL, ILEANA	POUILLER, PAULA
ASAD, ALEJANDRA	COSTA, CRISTINA	GOMEZ, PAULA	MORENO, CELINA	RODRÍGUEZ, NOELIA
BARBAGALLO, GUSTAVO	DI MARTINO, JUAN M	GORNO, FEDERICO	MORENO, DEBORA	ROMERO, ANALÍA
BARCUS, CELESTE	DOMÍNGUEZ, LAURA	GUERRA, NATALIA	NASO, FLORENCIA	SORIA, FACUNDO
BONVINI, NATALIA	DI PIETRO, LUIS	HENRÍQUEZ M, MARGARITA	NASO, PAULA	STRUNC, MARINA
BRKIC, MARIANA	FERREYRA, SILVINA	LEZCANO, ELIZABETH	NAVAS, EUGENIA	SOSA, MARIBEL
BRUSCHETTI, MATÍAS	FRANCO, DANIEL	LÓPEZ, MARIANA	NIETO, IVÁN	TORRANDELL, CRISTIAN
CAMERANO, VIVIANA	GARCÍA, CARLOS	MACCARONE, FLORENCIA	NIUBO, HÉCTOR	TRAVERSO, JULIETA
CASTELLANO, JOSEFINA	GARCÍA, MARÍA LAURA	MAYER, ADRIÁN	PEÑALVA, ALEJANDRA	VANACORE, MARÍA LAURA
CAVALLERA, MARÍA JOSÉ	GARCÍA ROSOLEN, ADRIÁN	MELILLI, MACARENA	PINTUS, PABLO	ZELAYA, CECILIA
CHULIVER, MARÍA BELÉN	GARRIDO, CECILIA			

EJES DE TRABAJO

**Agregado de Valor**

Herramientas de diferenciación y agregado de valor que permitan lograr mayor competitividad en los mercados.

**Gestión de Calidad**

Programas, proyectos y actividades que acompañan al sector en la búsqueda de lograr la perdurabilidad de las PyMEs Argentinas.

**Marco Regulatorio**

Desarrollo y elaboración de Normas Eficientes, Modernas, Razonables e Inclusivas para el sector.

**Sistemas Alimentarios Sostenibles**

Planes y acciones relacionados con la Seguridad Alimentaria, tendientes a reducir las pérdidas y desperdicios de Alimentos.

INTRODUCCIÓN



La **DIRECCIÓN DE AGREGADO DE VALOR Y GESTIÓN DE CALIDAD** y la **DIRECCIÓN DE ALIMENTOS** desempeñaron su trabajo de manera ordenada durante el primer semestre de este año, logrando la asistencia permanentemente a las PyMEs de alimentos y bebidas, y cumpliendo con la gestión e implementación de las leyes, programas y planes a cargo.

Cabe aclarar que la RESPONSABILIDAD PRIMARIA de la DIRECCIÓN DE AGREGADO DE VALOR Y GESTIÓN DE CALIDAD es proponer, diseñar y coordinar la ejecución de planes y programas de desarrollo, expansión y aumento de la eficiencia de las distintas cadenas productivas de alimentos y bebidas, así como también de su sostenibilidad, que permitan agregar valor a los productos, así como a la inocuidad y calidad de los mismos.

La DIRECCIÓN DE ALIMENTOS tiene como RESPONSABILIDAD PRIMARIA dirigir la realización de estudios, elaboración de propuestas y ejecución de políticas para fomentar el desarrollo competitivo de nuestras empresas de alimentos y la promoción comercial, la importancia de un abordaje integral de los sistemas alimentarios, contribuyendo al bien común y a la inclusión de nuestros productores, articulando las acciones con las áreas gubernamentales y actores del sector privado con competencia en la materia.

Se continua con el Plan Federal de Mejora de Gestión para Empresas Alimentarias -**PotenciAR Alimentos** - Resolución MAGYP Nº 96/2022. El objetivo del plan es potenciar las capacidades de gestión de las empresas de alimentos y bebidas con norte en la perdurabilidad, calidad, diferenciación y mejora continua, permitiendo su inserción comercial local, nacional e internacional. Potenci.AR nuclea los diferentes programas y esquemas de capacitación, asesoramiento y formación profesional vigente, asegurando la unidad en la acción y el acceso federal.

En este documento se presenta, los objetivos cumplidos y resultados obtenidos del trabajo realizado en los distintos ejes de trabajo y en el marco del Plan mencionado *up supra*, durante los seis meses del año 2023.

INDICE



SAIPA

Programa Federal de Formación Profesional para PyMEs de alimentos

Proyecto PROCAL: Implementación de Herramientas de diferenciación para PyMEs de A&B

DesarrollAR – ANR Procal



Sello ALIMENTOS ARGENTINOS

Producción Orgánica

IG/DO

Sistema de Reintegros

GustAR



CONAL

Atributo Vegano

Rotulado Nutricional Frontal

MERCOSUR

CODEX



Seguridad Alimentaria

Plan Nacional de Reducción de PDA



Soporte Jurídico



Comunicación



Agregado de Valor

Herramientas de diferenciación y agregado de valor que permitan lograr mayor competitividad en los mercados.





SELLO “ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL” LEY 26.967

Sello de Calidad de referencia para la industria alimentaria que promueve la distinción y otorga valor a los alimentos argentinos. Da garantía de que los productos son elaborados en conformidad a características específicas y/o condiciones especialmente establecidas en los respectivos protocolos.

- Colaboración y seguimiento del Programa “Implementación de protocolos del Sello AA” en 50 pymes en ejecución junto a PROCAL.
- Asistencia y comunicación permanente de las empresas cesionarias.

→ **5 NUEVAS CESIONES** por **14 productos**

→ **1 INCORPORACIÓN** por **186 productos**

→ **12 RENOVACIONES** de empresas argentinas que siguen eligiendo resaltar su calidad.



LOGROS

200 **NUEVOS PRODUCTOS**
CON SELLO

+ 3400 productos
comercializados con **SELLO**



GRATUITO Y DIGITAL





PRODUCCIÓN ECOLÓGICA, BIOLÓGICA

u ORGÁNICA - LEY 25.127

La superficie orgánica certificada alcanzó las 3,9 millones de ha.

- **Sup. Bajo seguimiento:**
-3,6 millones de ha de producción animal (ovinos en Patagonia principalmente).
-290.000 has de producción vegetal.
- **Sup. Cosechada:** 109.987 ha (+14% respecto a 2021)
- **118.685 tn exportadas:** EEUU (43%), Europa (38%), principalmente.

(SENASA, marzo 2023)



CATÁLOGO WEB

Actualización permanente de empresas y productos orgánicos.

➡ **150 EMPRESAS REGISTRADAS**

➡ PROYECTO DE LEY de Promoción de la Producción Orgánica

Se logró media sanción de la Cámara de Diputados del HCDN.

➡ EQUIVALENCIA ARGENTINA – UE

Se inició el trabajo de negociación de la equivalencia recíproca con la Unión Europea para alcanzar el reconocimiento mutuo en Diciembre de 2026.

➡ PREMIOS ARGENTINA ORGÁNICA y CONCURSO FOTOGRÁFICO

Creado por la Resolución SAGYP 269/2022, se inició la I Edición de los Premios que estarán conformados por DOCE (12) categorías de postulación y NUEVE (9) menciones especiales para reconocer a los diferentes actores de la cadena de valor orgánica.





Indicación Geográfica (IG) y Denominación de Origen (DO) de productos agrícolas y alimentarios Ley 25.380

Constituyen herramientas que permiten diferenciar y hacer distinguible la calidad de un producto relacionada con su origen geográfico.

Asimismo, otorgan protección legal al nombre, producto y grupo interesado, y tienden a promover el desarrollo rural.

- **Asesoramiento legal y técnico a 5 grupos de productores:** Cerezas de Los Antiguos – Santa Cruz; Queso Típico de Tandil – Buenos Aires; Fibra de Guanaco – Mendoza; Camote de Colonia Molina – Mendoza, Trucha Arco Iris de Neuquén.
- Creación de la **Mesa de Fortalecimiento Institucional de IG/DO** como espacio de intercambio y colaboración entre los 12 grupos de productores que ya cuentan con registros. Se conformó en el marco de un Programa de Cooperación Técnica de la FAO.
- **Asesoramiento, revisión de documentos y consultas específicas relativas a negociaciones internacionales** para la Dirección Nacional de Relaciones Internacionales y la Cancillería. En especial la gestión de la información **para el reconocimiento de usuarios previos del Acuerdo UE-Mercosur.**
- **Promoción de productos reconocidos:** participación de 5 productos con reconocimiento de IG/DO en los eventos de Cocinas Abiertas del Programa GustAR en el CCK.
- **Proyecto PROCAL de acompañamiento a 10 grupos de productores** en el desarrollo de requisitos técnicos y legales en función de la normativa vigente para lograr el registro de nuevas IG/DO. Se concretaron las etapas de relevamiento, selección, y se realizó el lanzamiento del proyecto y los primeros encuentros de cada grupo.
 - › Aceite de Oliva Virgen Extra Olivos, San Juan
 - › Poroto Pallar de la Quebrada de Escoipe, Salta
 - › Pimenton del Valle Calchaquí de Salta
 - › Sidras de Río Negro, Patagonia
 - › Salame quintero mercedino, Buenos Aires
 - › Queso de Los Toldos, Buenos Aires
 - › Orégano de San Carlos, Mendoza
 - › Peperina Serrana de Córdoba y San Luis
 - › Miel de Atamisqui, Santiago del Estero
 - › Miel del Monte Nativo Cordobés, Córdoba



**NUEVA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA**
**Miel de Azahar de Limón de
Tucumán**



CERTIFICACIONES OFICIALES DE CALIDAD

Aquellos productos que revistan la condición de alguna de las tres herramientas, es decir que tengan un certificado oficial de Calidad, tendrán un reintegro adicional del 0.5% en la exportación.



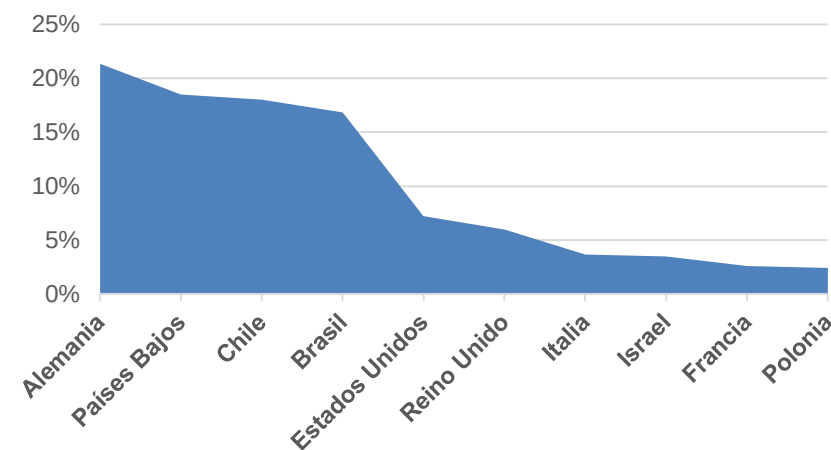
SISTEMA DE REINTEGRO DE EXPORTACIÓN PARA ALIMENTOS DIFERENCIADOS EN FUNCIÓN DEL DECRETO N° 1341/16

→ **Sello Alimentos Argentinos:** Se otorgaron **21.299 certificados** por un valor FOB de **U\$S 471.918.385** y **255.472 ton.** Los certificados fueron solicitados por 55 empresas, la mayoría Pymes distribuidas en todo el País.

PRODUCTOS CON SELLO AA EXPORTADOS (%)



PRINCIPALES DESTINOS (%)



→ **Indicación Geográfica y Denominación de Origen:** Se otorgaron **52 certificados** por un valor FOB de **U\$S 18.594.491** y **9.160 ton.** El producto exportado fue Yerba Mate y el destino principal Siria.





CERTIFICACIONES OFICIALES DE CALIDAD

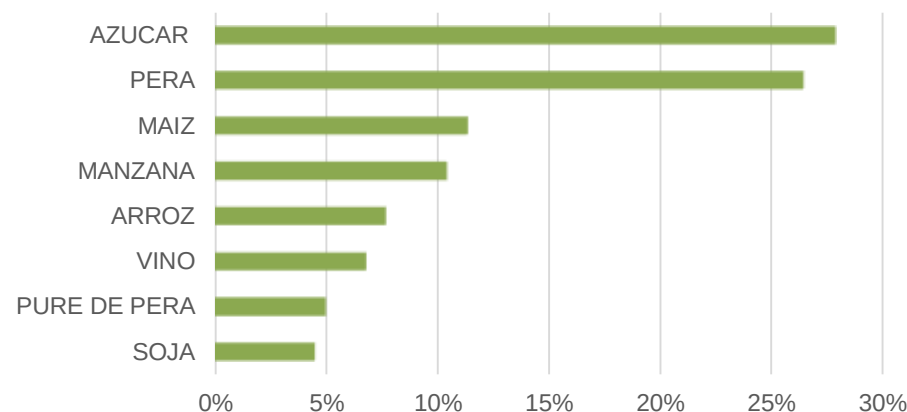
Total **23.520**
CERTIFICADOS de
reintegro por un valor
FOB de
U\$S 549.406.476

SISTEMA DE REINTEGRO DE EXPORTACIÓN PARA ALIMENTOS DIFERENCIADOS EN FUNCIÓN DEL DECRETO N° 1341/16

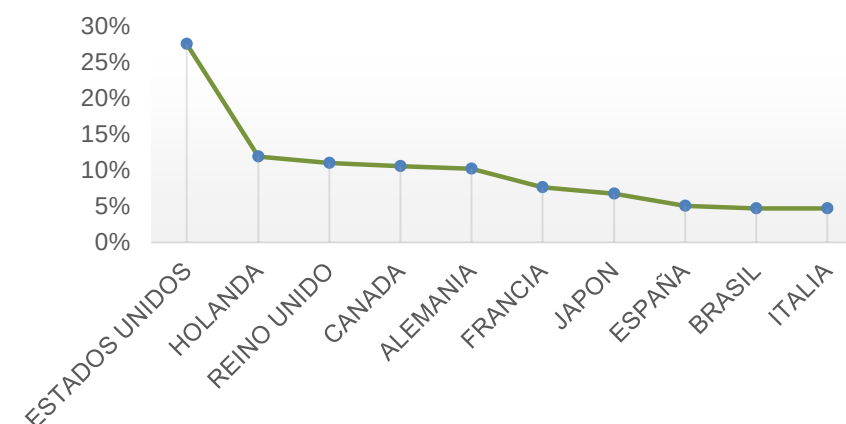
→ **Sello Orgánico***: Se otorgaron **2.169 certificados** por un valor FOB de U\$S 58.893.600 y 73.617 ton.

*Información extraída de la base de datos de Senasa.

PRODUCTOS ORGÁNICOS EXPORTADOS (%)



PRINCIPALES DESTINOS (%)



LOGRO

La puesta en funcionamiento del sistema de autogestión de SAGYP tuvo como resultado un proceso mas eficaz en cuanto a la gestión de los certificados de reintegro de Sello AA e IG/DO.

+ Digitalización + Celeridad + Eficiencia
en una sola plataforma



“PLATAFORMA DIGITAL DE COMERCIALIZACIÓN PARA ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS”

La plataforma es financiada por el Programa Sumar Valor para mejorar la competitividad de las PyMEs agroalimentarias (PROCAL IV)



Objetivo: Desarrollo de una aplicación para grupos de productores/elaboradores, que les permita llegar directamente al consumidor sin necesidad de locales comerciales o grandes superficies, reduciendo costos de intermediación, mediante una oferta web de sus productos.

Objetivos específicos:

- 1. Lograr que los productores y los consumidores de alimentos se encuentren de manera directa, sin intermediarios.
- 2. Dar a conocer de manera gratuita sus productos (mermeladas, dulces, aceites, comidas, etc.)
- 3. Concretar la compra (también podrá hacer el pedido on line, al estilo mi changuito).
- 4. Reducir costos de intermediación.
- 5. Prescindir de superficies físicas optimizando la logística y reducir los ciclos de maduración de productos (en términos financieros).

**La plataforma se
puede descargar
SIN COSTO**

Firma Consultora: SMARTWAY SRL, se firmó el contrato el 29/09/22. Cuenta con asistencia post-venta de 12 meses.

Beneficiarios: Cooperativa Agropecuaria Tierra Campesina Ltda en el marco del Movimiento Campesino Indígena (MNCI).- Almacén Campesino de la ciudad de Mendoza.

Metodología: se llevó a cabo un proyecto piloto de 6 meses. El desarrollo está finalizado y se encuentra disponible en un servidor para su utilización por parte del beneficiario. Esta etapa incluye, validación de manuales del usuario además de capacitación para puesta online por parte de la cooperativa.

Desarrollo plataforma de comercialización customizable: la firma desarrolladora se encuentra trabajando en conjunto con referentes del Área de Informática de SAGyP para definir requisitos de alojamiento del producto en la web, además de instrucciones para descargas futuras de otras asociaciones.

ESTE DESARROLLO PERMITIRÁ QUE MAS ASOCIACIONES PUEDAN DESCARGARLO Y ADAPTARLO A SUS NECESIDADES DE ORGANIZACIÓN



“Escuelas de Transformación Digital”

Aprender sobre cómo gestionar, liderar e innovar en el mundo de los negocios de la era digital y obtener herramientas para impulsar el cambio.



El **objetivo general** de este Programa es contribuir a la mejora de la rentabilidad y comercialización de las pymes agroalimentarias beneficiarias potenciando con herramientas de aplicación práctica e inmediata las capacidades de gestión económica y financiera de las mismas, bajo el principio rector del diseño de un Modelo de Negocio que los participantes puedan implementar a través de un Plan de Acción.

El programa intensivo será realizado en manera simultánea en **4 sedes**, situadas en **4 provincias** de la República Argentina, a determinar.

Con esta herramienta se espera beneficiar a un **total de 140 pymes**.

Público Objetivo: Directivos y/o responsables de pymes de alimentos y bebidas con agregado de valor.

Metodología y Contenidos: La capacitación deberá ser virtual y presencial; constará de 5 módulos, con un total de 60 horas de cursada.

Módulo 1: Modelos de negocios digitales, empresas INTELIGENTES. Primer acercamiento al ecosistema digital. (virtual)

Módulo 2: Cómo crear una cultura de aprendizaje continuo en una organización con cultura digital. Inteligencia Organizacional en entornos digitales. (virtual)

Módulo 3: Ventas en canales digitales. Marca y presencia digital. (presencial)

Módulo 4: E-Commerce (presencial)

Módulo 5: Análisis de datos en canales digitales y resultados. (virtual)

Se comenzó en junio el proceso de licitación para contratar a la firma consultora



Convenio entre el Ministerio de Cultura, Ministerio de Turismo Y Deportes, SAGYP y la Fundación Argentina con el objeto de fortalecer la cadena de valor agroalimentaria y el turismo gastronómico, desarrollar acciones de promoción y posicionar conocimientos, técnicas, revalorizando la cultura alimentaria de los distintos territorios de la Argentina.

Gustar
gusto argentino

SITIO WEB GUSTAR

Propuesta de contenido, diseño y actualización del sitio a lo largo del año.

PRESENCIA INSTITUCIONAL de GustAR a distintos eventos por medio de la promoción de las producciones y alimentos regionales de los destinos seleccionados en medios masivos y redes.

- Espacio Federal de Turismo en Mar del Plata – Enero 2023
- ExporAGRO en San Nicolás – Marzo 2023
- Programa Cocineros Argentinos de la TV Pública: 3 espacios en vivo - exclusivos para GustAR gestionados por MTyD.-

Eventos COCINAS ABIERTAS en el CCK

Espacio de demostración por región del país, con actividades abiertas al público con el objeto de promover la gastronomía argentina, desde una concepción interdisciplinaria producción, turismo y cultura.

- **PAMPEANA** - Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe
5, 6 y 7 de Mayo de 14 a 20 horas } **+ 5000 participantes**
- **NORESTE ARGENTINO (NEA)** - Corrientes, Chaco, Entre Ríos, Formosa y Misiones
9, 10 y 11 de Junio de 14 a 20 horas } **+ 8000 participantes**
- **NOROESTE ARGENTINO (NOA)** - Catamarca, Jujuy, Salta, Santiago del Estero y Tucumán
30, 1 y 2 de Julio de 14 a 20 horas } **+ 12000 participantes**





Gestión de Calidad

Programas, proyectos y actividades que acompañan al sector en la búsqueda de lograr la perdurabilidad de las PyMEs Argentinas.

Plan PontenciAR alimentos



PROCAL





SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL A PYMES AGROALIMENTARIAS

SAIPA ofrece un abanico de herramientas para las pymes que incluyen **guías de trámites** para habilitar, registrar, rotular y comercializar productos tanto en mercado interno como externo, **capacitaciones**, calendarios de ferias, entre otros, y brinda un asesoramiento personalizado mediante sus canales de contacto web y mail.

→ **Ticketera de consultas:** **607** consultas, con **98%** respuestas satisfactorias.

Objetivo: dar respuesta al sector PyME de alimentos brindándoles información, y así contribuir a reducir costos o tomar mejores decisiones.

→ **9 Cursos virtuales y 4 Tutoriales:** **26.231 usuarios aprobados** período ene-jun 2023

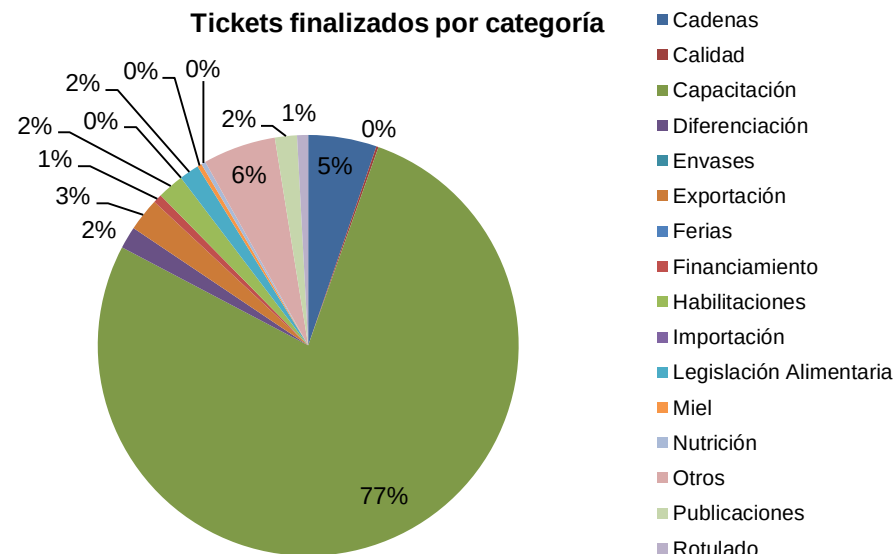
Temáticas abordadas: inocuidad, calidad y diferenciación de alimentos.

→ **Asistencia vía mail:**
4405 en capvirtual@magyp.gob.ar
447 en capacitaciondna@magyp.gob.ar

5459
CONSULTAS RESPONDIDAS



Tickets finalizados por categoría





PROGRAMA FEDERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA PYMES DE ALIMENTOS

Acompaña en el incremento de la productividad, la rentabilidad y la calidad del trabajo a través de la formación de los distintos actores del sector agroalimentario, con el fin de generar una masa crítica de profesionales, técnicos, productores y empresarios capacitados en las distintas regiones del país.

CURSO VIRTUAL DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Fue lanzado en septiembre de 2019 luego de la modificación del art. 21 del CAA.

La SAGYP fue reconocida por las siguientes Autoridades Sanitarias como entidad capacitadora y que los aprobados puedan tramitar el carnet de Manipulador de Alimentos (según corresponda):

- **Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA)** del Ministerio de Desarrollo Agrario de Bs. As., Disposición 17/2021, bajo el Registro N°6.

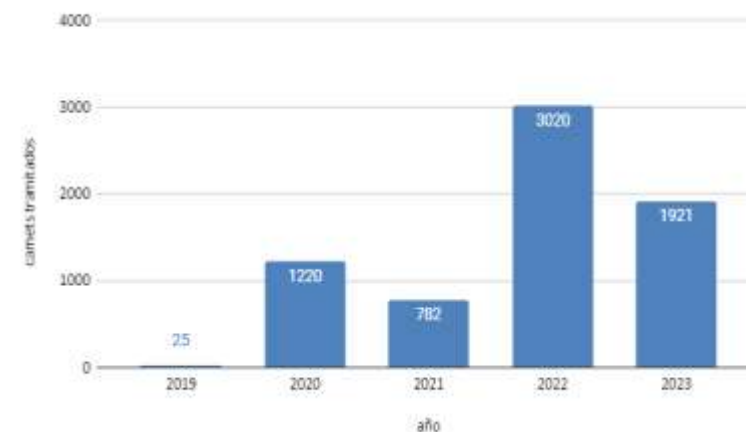
Exámenes adicionales al curso modalidad virtual: 38 fechas de examen y 13 recuperatorios (con 4 turnos por fecha): **253 encuentros.**

Ene-jun 2023 - 1921 carnets gestionados y enviados.

- **INAL** a través del Convenio Marco celebrado entre la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional (SsABYDR) del Ex-MAGYP y la ANMAT. **Carnets emitidos por INAL a capacitados con el curso de la SAGYP: 58**

- **Dirección de Seguridad Alimentaria (DSA)** de la Municipalidad Santa Fe. **Carnets emitidos por la DSA a capacitados con el curso de la SAGYP: 43**

6864 carnets de manipulador de alimentos tramitados ante DIPA en Bs. As.



Carnet de Manipulador de Alimentos
2022 Beneficiarios



PROGRAMA FEDERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA PYMES DE ALIMENTOS

9 EVENTOS

998 BENEFICIARIOS

- 3 Cursos de Formación de Implementadores de la Normativa Orgánica (Luján, Bs. As. / Catamarca / La Rioja): 87 participantes (profesionales)
- 3 webinarios sobre Producción Orgánica.
- 2 Jornadas para Pymes: Tendencias en la industria de alimentos: 120 participantes



- 1 Cursos Oficial PSA para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (PSA) destinado a 30 productores de frutas y hortalizas - Modalidad Virtual. Ley de Modernización de Inocuidad de los Alimentos - FSMA (Food Safety Modernization Act) de EEUU.





Proyecto PROCAL: Implementación de Herramientas de diferenciación para PyMES de A&B

Tiene por objetivo brindar herramientas que permitan optimizar la gestión empresarial y comercial de sus empresas, facilitar el acceso a nuevos mercados y contribuir a mejorar la competitividad y perdurabilidad en el tiempo.

2 PROYECTOS FINALIZADOS

1 PROYECTO EN GESTIÓN

150 BENEFICIARIOS
POTENCIALES

Estos Proyectos acompañan a las empresas en la adopción de estrategias de diferenciación basadas en origen, calidad y atributos cumpliendo con las exigencias nacionales e internacionales de calidad mediante esquemas de diferenciación de sus productos.

Se realizó la Adjudicación de 3 Procesos de licitación y se dio inicio a los siguientes proyectos:



PROYECTOS

1. **Implementación de Protocolos de Calidad del Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural, en PyMEs Alimentarias-** Objetivo: Acompañar a 50 empresas en la implementación de los protocolos de calidad existentes del Sello Alimentos Argentinos, y en el armado de la documentación para iniciar el trámite de solicitud. Firma Consultora: FIDA Lanzamiento 26/10- Duración: 7 meses Estado Actual: inició en abril, se encuentra en curso hasta octubre.



2. **DO e IG:** Objetivo: Acompañar a 10 grupos de productores/elaboradores para desarrollar los requisitos técnicos y legales, a fin de lograr la adopción de estrategias de diferenciación basadas en calidad vinculada al origen. Firma Consultora: FAUBA-Lanzamiento 27/10- Duración: 7 meses Estado actual: inició en diciembre y culminó con el cierre el 12 de junio.



3. **“Implementación de Buenas Prácticas para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PDA) en PyMEs Agroalimentarias:** Objetivo: Acompañar a 50 empresas en la implementación de la “Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles”, para la contribución a la prevención y reducción de pérdidas de alimentos en el sector privado. Firma Consultora: ISALUD Lanzamiento: 25/10. Duración: 4 meses. Estado Actual: comenzó en diciembre y culminó con el cierre el 18 de mayo.





SEMINARIOS DE CAPACITACIÓN

Jornadas “Tendencias en la Industria de Alimentos”

Ejes temáticos:

- Nuevas demandas de consumo.
- Certificaciones sostenibles
- Innovación tecnológica



Se realizó 1 Proceso de Adquisición (comparación de precios) para la organización integral de 4 seminarios regionales, publicado en el portal Compr.ar durante el mes de Octubre de 2022.

El 21/10, fue la fecha de recepción y apertura de las ofertas. A través de un comité conformado por técnicos de la DIPROSE y esta Subsecretaría, se evaluó y se preadjudicó a la firma “ Eventos Corporativos S.A” que presentó su oferta.

En el mes de junio se firmó el contrato de servicios para la ejecución de los eventos. Se definieron los lugares, contrapartes, colaboradores y disertantes y fechas de realización.

Los seminarios, tienen una duración de **4 hs en formato presencial** y se realizan en colaboración con los gobiernos provinciales, la Subsecretaría de Desarrollo Emprendedor de MECON, el INTI y el IRAM.

A la fecha están realizados:

1- San Miguel de Tucumán: 22 de junio en la Fac. de Agronomía, Zootecnia y Vet de la UNT. Se contó con 70 asistentes. Los casos “Que Lo Paleó” y “La Candelaria” fueron beneficiarios de PROCAL.

2- Entre Ríos: 29 de junio en Paraná. Se contó con 60 asistentes.

Pendientes de realizar:

3-Mar del Plata: 7 de julio, en el Centro Cultural Victoria Ocampo.

4-Catamarca: 27 de julio - San Fernando Del Valle de Catamarca.



**2 Seminarios Realizados
+ 130 Pymes Participantes
12 Oradores**

Programa Nacional de Promoción de Agregado de Valor para el Desarrollo Regional “DESARROLLAR” (Resolución MAGyP N° 219/2020)

El objetivo es potenciar las oportunidades de PyMEs alimentarias para agregar valor y contribuir a mejorar sus condiciones competitivas, ofreciendo nuevas alternativas productivas y comerciales.

ANR - PROCAL

Su objeto es la promoción de inversiones privadas destinadas a la Modernización Tecnológica de las PyMEs solicitantes, a través de Aportes No Reembolsables. Es requisito excluyente haber participado previamente de alguno de los proyectos PROCAL.

DESARROLLAR

CONVOCATORIA 2022 ➡ Total de Proyectos Ingresados: **143** (se aceptan 100 sin deuda AFIP)

➡ Total de inversión privada comprometida de los **88** Proyectos en gestión: **\$397.503.717,21**

Monto de ANR: **\$92.041.367,27**

➡ Total de **Resoluciones Firmadas: 50** por un monto de ANR: **\$53.269.091,26**
 * **1er semestre 2023: 23** resoluciones firmadas ? ANR: **\$25.095.999,36**
 Total de **Proyectos Pagados: 33** por un monto de ANR: **\$36.351.282,31**
 * **1er semestre 2023: 29** proyectos pagados ? ANR: **\$31.992.529,91**
 Rendiciones **en trámite: 1** por un monto de ANR **\$1.200.000,00**
 En **proceso de Pago: 2** por un monto de ANR: **\$1.950.000,00**

TRÁMITE en TAD
GRATUITO Y
DIGITAL

Cifras y Datos ➡ <https://view.genial.ly/6441415583ae4f001a0baeaa/interactive-content-datos-desarrollar-2022>

ANR – PROCAL (Fondos BID 3806)

➡ Total de ANR pagado a **4** Beneficiarios durante 2023: **\$2.399.830,58**

➡ Total de inversión privada realizada por los Beneficiarios: **\$11.571.106,93**

➡ Total de Proyectos con Disposición y Contrato: **4**





Marco Regulatorio

Desarrollo y elaboración de Normas Eficientes, Modernas, Razonables e Inclusivas para el sector.





COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS

CONAL es un organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, establecido por el Decreto 815/99. Integrada por Autoridades Nacionales y Provinciales tanto del sector productivo como sanitario. Acompañamiento al sector A&B en el desarrollo de normas y actualización de las existentes en el Código Alimentario Argentino.

Actualización del CAA en el período Enero-Jun 2023:

- **19 RESOLUCIONES CONJUNTAS** publicadas en el Boletín Oficial. Entre ellas:
 - RESFC-2023-18-APN-SCS#MS Sustitución artículo 155 tris (límite grasas trans).
 - RESFC-2023-14-APN-SCS#MS Incorporación del artículo 783 Tris a través del cual se regula a aquellos productos que contengan miel en su formulación, a los efectos de poder diferenciarlos de la miel y así resguardar su genuinidad y evitar posibles engaños al consumidor.



2023 Presidencia SAGYP

- **2** Reuniones CONAL (4 programadas para 2023).
- **49** Expedientes tratados.
- **10** Expedientes que salieron de CONAL para iniciar el Trámite Administrativo.
- **10** Temas en Consulta Pública.
- **28** Nuevas solicitudes ante la CONAL.



COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS

Durante el 2023, la Comisión Nacional de Alimentos es presidida por el **Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación**, y está a cargo de la Secretaría Técnico-Administrativa de la CONAL, que depende de la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional.

→ 20 PIEZAS DE COMUNICACIÓN

Se difundieron entre las cuales se destacan: placas sobre trámite en instancia en Consulta Pública, Resoluciones Conjuntas Publicadas; y placas con información (datos) de las 2 Reuniones Ordinarias llevadas a cabo en 2023.

→ **Un Encuentro de la MESA DE INTERCAMBIO TÉCNICO SAGYP-COPAL** donde se analizaron los siguientes temas: Vegano-Vegetariano / Etiquetado Nutricional Frontal / Preparado Vegetal Bebible / Consultas de expedientes en Trámite Administrativo, entre otros.

→ **Un ENCUESTO PRE-CONAL con los REPRESENTANTES PROVINCIALES del área de Producción** por temas de interés para las distintas regiones: Incorporación del Ñire al CAA / Incorporación de orujo deshidratado de manzana.





BAGAZO CERVECERO SECO

Con este proyecto todas las plantas cerveceras del país podrán agregar valor a este subproducto, para luego poder ser incorporado a galletitas, productos panificados, barras de cereales, entre otros.

EX-2019-68749661- -APN-DERA#ANMAT:

- Incorporación del art. 1083bis (Cap. XIII: Bebidas Fermentadas del C.A.A.). Proyecto de Resolución Conjunta enviado a Trámite Administrativo en la Reunión CONAL N° 149, en marzo de 2023. La Resolución fue producto de la solicitud inicial de la ex- Subsecretaría Interjurisdiccional e Interinstitucional de la Secretaría de Gobierno de Ambiente y Desarrollo Sustentable y lo sustentó la ex Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, con la colaboración de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO -, mediante la solicitud a la Red de Seguridad Alimentaria (RSA), del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) de un informe técnico para avanzar en la caracterización del producto.
- Un importante avance en materia de legislación alimentaria para el sector de la cervecería PyME de Argentina que próximamente se verá reflejado en el B.O.





COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNION REPRESENTATIVA FEDERAL



150° Reunión Ordinaria de la CONAL, en el Centro Provincial de Convenciones de la localidad de Paraná, Entre Ríos.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS de las Resoluciones Conjuntas publicadas en el B.O.





ATRIBUTO VEGANO

La normativa buscó dar un marco para que se puedan ofrecer alimentos con el atributo vegano/vegetariano, en función de una definición única, para evitar el engaño al consumidor.

(Resolución conjunta 5/2022: referida a los términos vegano y vegetariano).



- **Mesa de Desarrollo Productivo y Promoción de alimentos veganos-vegetarianos:** se convocó y coordinó la 1era reunión.
- **Acciones para operativizar el uso del atributo vegano**
 - Se realizaron 12 reuniones con el INAL para la gestión de solicitudes para el atributo vegano.
 - Se desarrolló 1 instructivo para que las Entidades Certificadoras soliciten el reconocimiento oficial para el atributo vegano a través de la plataforma TAD.
 - Se desarrollaron y validaron modelos de: Informe técnico, dictamen y notificación para el reconocimiento oficial de la Entidades certificadoras para el atributo vegano.
 - Proyecto de Resolución Conjunta (PRC): desarrollado para establecer el marco normativo de la Comisión Evaluadora para el atributo vegano.
 - Se definieron los requisitos para la solicitud de utilización del atributo vegano, los requisitos legales y técnicos para entidad certificadora u organismo de certificación y los términos y condiciones para las entidades certificadoras para el atributo vegano.
 - Se realizaron 8 reuniones con entidades certificadoras, el INTI y la Asociación de elaboradores de Alimentos a Base de Plantas.
- **GT ad hoc CONAL de vegano/vegetariano:**
 - Se coordinó 1 reunión del GT. Se desarrolló 1 propuesta de documento de trabajo.
 - Se realizó 1 reunión interna de coordinación de grupo.
 - Se remitió 1 informe de avance a la 150° Reunión CONAL.





ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL Ley N° 27.642 - Promoción de la alimentación saludable

Es la declaración obligatoria en la cara principal de los alimentos envasados en ausencia del consumidor, y consiste en la colocación de uno o más sello/s de advertencia por cada nutriente crítico, según corresponda: "EXCESO EN AZÚCARES", "EXCESO EN SODIO", "EXCESO EN GRASAS SATURADAS", "EXCESO EN GRASAS TOTALES", "EXCESO EN CALORÍAS". También incluyen las leyendas precautorias de EDULCORANTES y CAFEÍNA.

ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS

- Se realizó un video explicativo de rotulado de alimentos envasados y otro de rotulado nutricional frontal.
- Se respondieron más de 20 consultas por mail.
- Se generó información para la actualización de contenidos del curso virtual de Manipulación Segura de Alimentos, se incorporó la sección de rotulado nutricional frontal.
- Se participó de 2 reuniones relacionadas con la implementación de la Ley N° 27.642 de Promoción de la alimentación saludable y la donación de alimentos.





MERCOSUR – COMISIÓN DE ALIMENTOS SGT N°3

Tiene por objetivo armonizar las normas de los distintos Estados Partes del MERCOSUR para favorecer el intercambio de alimentos a través de los Reglamentos Técnicos sobre rotulado, normas de identidad y calidad de alimentos, coincidentes con las exigencias internacionales y las de nuestro mercado local.



→ Incorporación al OJ:

- Resolución GMC N° 63/18 - “RTM de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos (Derogación de la Resolución GMC N° 73/97)”, Res. Conj.13/2023, 03/05/2023.

- Resolución GMC N° 61/19 - “RTM de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia (Derogación de la Resolución GMC N° 43/94, Res. Conj.12/2023, 24/04/2023.

→ Proyectos de Resolución en consulta interna:

- P. Res “Modificación de las Resoluciones GMC N° 50/97, 53/98, 54/98, 16/00, 51/00, 08/06 y 09/07 sobre Aditivos Alimentarios”.
- P. Res. “Definición de Contaminante (Modificación de la Resolución GMC N° 31/92)”.

→ Participación en 24 reuniones relacionadas con Aditivos alimentarios:

- 2 reuniones ordinarias (LXXXIII y LXXXIV) bajo la Presidencia Pro tempore de Argentina (PPTA).
- 2 reuniones preparatorias.
- 20 reuniones internas.

→ Participación en 11 reuniones relacionadas con Rotulado

- Se participó de 2 Reuniones Ordinarias del Subgrupo de trabajo N°3, Comisión de Alimentos, MERCOSUR: LXXXIII Reunión Ordinaria (abril) y LXXXIV Reunión Ordinaria (junio) - Virtual.
- Se participó de 1 Videoconferencia MERCOSUR para la revisión de la Res. GMC N° 46/03 sobre rotulado nutricional.
- Se participó de 6 reuniones internas: rotulado general y nutricional.
- Se participó de 2 reuniones preparatorias con el sector privado.



CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS

El Codex Alimentarius, o “Código Alimentario”, es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), constituye el elemento central del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

→ COMITÉ DE GRASAS Y ACEITES (CCFO)

Se remitieron informes al sector público y privado sobre:

- Cartas circulares correspondientes a temas tratados en la 27° reunión del CCFO en 2021.
- Documento elaborado por el grupo electrónico de trabajo sobre la inclusión del **aceite de soja alto oleico** en la Norma del Codex sobre Aceites Vegetales

CODEX ALIMENTARIUS
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



→ COMITÉ DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS (CCFL)

Se coordinaron 2 reuniones del Comité nacional.

Se compilaron comentarios y se dió respuesta a los siguientes documentos:

- CL 07/23: Anteproyecto de Directrices sobre el suministro de información alimentaria para los alimentos preenvasados que se ofrecen a través del comercio electrónico
- CL 06/23: Etiquetado de alérgenos alimentarios.
- CL 16/23: Documento de debate sobre declaraciones de propiedades de sostenibilidad en el etiquetado.
- CL 08/23: Anteproyecto de directrices sobre la utilización de la tecnología para ofrecer información sobre los alimentos.
- Posición Nacional al 2do borrador de Anteproyecto de orientación sobre la provisión de información alimentaria para alimentos preenvasados que se ofrecerán a través del comercio electrónico.



Sistemas Alimentarios Sostenibles

Planes y acciones relacionados con la Seguridad Alimentaria, tendientes a reducir las pérdidas y desperdicios de Alimentos.



Gustar
gusto argentino



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Se impulsa el desarrollo de políticas y proyectos integrales tendientes a promover la seguridad alimentaria y nutricional.

Además se articulan acciones con otras áreas y organismos y con el sector de alimentos y bebidas para promover una alimentación saludable.

PLAN ESTRATÉGICO DE LEGUMBRES

- Contribución al desarrollo del plan estratégico elaborado por la Subsecretaría de Agricultura (SSA), la Cámara de Legumbres de la República Argentina (CLERA) y la Dirección General de Programas y Proyectos Sectoriales y Especiales (DIPROSE).
- Se participó de 2 reuniones en el marco del plan estratégico.

PROMOCIÓN DE CONSUMO - CONCURSO FRUTEÁ TU ESCUELA 7MA EDICIÓN

- Se participó de la 1era reunión de jurados - mayo 2023.

REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN ARGENTINA (GAPA):

- Se participó de 2 reuniones del Comité técnico ampliado.
- Actualmente participando de la etapa 2 del plan de trabajo: Revisión de la evidencia y diagnóstico, generación de lineamientos generales de acuerdo con los principios y alcances establecidos.

REDUCCIÓN DE NUTRIENTES CRÍTICOS - GRASAS TRANS:

- Se realizaron 3 placas para difusión sobre la actualización del art 155 tris en el Código Alimentario Argentino.

DOCUMENTOS INTERNACIONALES. Se realizaron observaciones y aportes a los siguientes documentos:

- Plan de acción para la Estrategia de la FAO para la ciencia y la innovación (2022-25).
- Aportes y opiniones para la construcción de un Modelo de Seguridad y Soberanía Alimentaria Nacional. Consejo Económico y Social de la Secretaría de Asuntos Estratégicos de la Presidencia de la Nación.
- Se propuso incorporar el tema: “Desarrollo e innovación en proteínas alternativas: Nuevas matrices productivas para la Seguridad Alimentaria”, en el Programa de Trabajo del CSA 2024-2027.



PLAN NACIONAL DE REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS - LEY 27454

El propósito es coordinar, proponer e implementar acciones y políticas públicas, a los efectos de la prevención y la reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en la Argentina, creando valor para el sistema agroalimentario y la sociedad en su conjunto.



- Proyecto PROCAL “Implementación de buenas prácticas para la reducción de PDA en PyMEs agroalimentarias” para acompañar a **50 empresas** en la aplicación de la “Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles”.



- Actualización de datos 2022 del **TABLERO OPERATIVO DE MERMAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**, desarrollado en el marco del **Grupo de Trabajo de Industrias y Retail** coordinado por GS1 Argentina y el Plan Nacional.
- Conformación del **Grupo de Trabajo Sector Público** y realización de 2 encuentros.
- **Creación del Grupo de Trabajo Provincias y Municipios** y realización de 3 charlas de capacitación en el marco del Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de PDA para Provincias y Municipios – Potenciar Sostenibilidad- Resolución 134/2022.





PLAN NACIONAL DE REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS - LEY 27454

El propósito es coordinar, proponer e implementar acciones y políticas públicas, a los efectos de la prevención y la reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en la Argentina, creando valor para el sistema agroalimentario y la sociedad en su conjunto.



- **6 NEWSLETTER MENSUALES** “Las 5 de Valoremos Los Alimentos”, para transmitir noticias nacionales e internacionales, publicaciones, eventos, proyectos, entre otras novedades.
- **9 DISERTACIONES** en eventos nacionales e internacionales y del ámbito universitario, de carácter presencial y virtual.
- **Asesoramiento a miembros de la RED NACIONAL** que están iniciando o diseñando proyectos para estimación, prevención y reducción de PDA o aprovechamiento de subproductos.
- **LANZAMIENTO** de la **“Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA”** en el Mercado Cooperativo 2 de septiembre del Pilar junto a la FAO y el Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires. [Video](#).



AREAS TRANSVERSALES

SOPORTE JURÍDICO

COMUNICACIÓN



SOPORTE JURÍDICO

El área de soporte jurídico presta servicios legales a los distintos programas y herramientas de ambas direcciones. Son el nexo entre las áreas técnicas y la Dirección de Jurídicos de MAGYP. Además de formular los documentos legales, hacen el seguimiento respectivo, como también el cumplimiento de las leyes a cargo de la SAByDR.

→ SELLOS OFICIALES DE CALIDAD

12 Resoluciones firmadas

22 En trámite



→ ORGÁNICOS

- **1 Proyecto Resolución “PREMIOS ARGENTINA ORGÁNICA”** (en el marco del “Encuentro Nacional e Internacional de Producción Orgánica” y como parte del “PLAN ESTRATÉGICO DEL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA ARGENTINA 2030”).
- **1 Resolución** de creación del **SELLO ORGÁNICO EN CONVERSIÓN**
- **1 Proyecto de Resolución:** Creación del **“CONCURSO NACIONAL DE FOTOGRAFÍA ORGÁNICOS EN FOCO”** (en trámite)
- **1 Proyecto de Disposición:** **“PREMIOS ARGENTINA ORGÁNICA”** (en trámite)

→ 30 NOTAS DE NOTIFICACIÓN A ADUANA

→ **1 Proyecto** de disposición Administrativa Para el Pago del OAA

→ **4 Expedientes** analizados en el marco de la legislación para **ATRIBUTO VEGANO**

→ **10 Resoluciones** Fortalecimiento Institucional y mejora competitividad (ANR)



SOPORTE JURÍDICO

TOTAL 163

DOCUMENTOS

NORMATIVOS GENERADOS

→ CONAL

15 Resoluciones Conjuntas publicadas en el Boletín Oficial.

→ DESARROLLAR

5 Resoluciones correspondientes a la convocatoria 2021.

Análisis jurídico de 140 carpetas del año 2022.

26 Resoluciones firmadas correspondientes a la convocatoria 2022.

→ ANR PROCAL

40 ANR gestionados el trámite administrativo.

→ CONVENIOS

En trámite: Fundación Argentina, UNAHUR, ANMAT , IUDPT, CAME y Universidad Maimónides.

En seguimiento y con modificaciones: Ente de Cooperación Técnica y Financiera del Servicio Penitenciario Federal “ENCOPE”.

→ COOPAR

Colaboración en la elaboración de la resolución de creación del PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR PARA COOPERATIVAS AGROINDUSTRIALES (RESOL-2022-50-APN-SAGYP#MEC)



COMUNICACIÓN

Se mantiene una comunicación fluida con los distintos actores del sector alimentario, siendo los principales destinatarios las PyMEs. Se realizan comunicaciones institucionales por mail, en redes y en el sitio web sobre las distintas actividades.

Además, se dió continuidad a la Revista Alimentos Argentinos, vigente desde hace 26 años, que refleja la gestión realizada y ofrece información actualizada sobre los avances en los 4 ejes de trabajo en el rubro alimentos y bebidas.

→ REVISTA “ALIMENTOS ARGENTINOS”

Edición: N°82 Junio 2023

→ 5 GACETILLAS de Prensa.

→ 150 PIEZAS GRÁFICAS

→ 2910 SUSCRIPTORES en el CANAL YOU TUBE “ALIMENTOS ARGENTINOS”

Edición de 10 videos de youtube.

- Ciclo de Webinar "El camino hacia lo Orgánico"
- Metodología para la medición del Índice de Desperdicios de Alimentos (IDA).
- Lanzamiento Grupo de Trabajo Municipios + Producción de alimentos orgánicos en gobiernos locales.
- Biodistritos para gobernanzas Sostenibles.



Redes sociales del área





MÁS DESARROLLO TERRITORIAL, CON MÁS PRODUCTORES Y CON MÁS OPORTUNIDADES

La DIRECCIÓN DE AGREGADO DE VALOR Y GESTIÓN DE CALIDAD y la DIRECCIÓN DE ALIMENTOS continuarán acompañando a los distintos actores del sistema alimentario, en la actualización y adecuación de normas vigentes, acercando tecnología, financiamiento, fomentando la sostenibilidad en sus procesos productivos, asistencia técnica y capacitación.

