



## Newsletter Alimentos Argentinos



Le acercamos con esta edición N° 124 del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. Como siempre, nos puede encontrar en internet: [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)

### Dirección de Agroalimentos

#### Noticias

- » Reconocen como Indicación Geográfica al “Cordero Patagónico”
- » Nueva Edición de la Revista Alimentos Argentinos
- » Guía de Buenas Prácticas Apícolas y de Manufactura
- » Presentación de Proyecto para el Agregado de Valor Vitivinícola en el INV junto al PROCAL
- » Jornada de Valorización de Productos Locales/Regionales a partir de Características Diferenciales
- » Proyecto de Asesoramiento Personalizado en el Diseño de Comunicación Integral a Productores de Alimentos Gourmet de San Luis (Etapa 2)
- » Taller sobre Estructura de costos aplicado a la elaboración de chacinados en Caroya, provincia de Córdoba
- » Presentación de Proyectos y Degustación de Alimentos en el 5to. Concurso de Paella de Conejo Salteño
- » 1° Workshop de Análisis Sensorial de Miel de Latinoamérica y el Caribe
- » Participación en la V Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA): “Sumando actores: la participación comunitaria y la intersectorialidad como factores clave en el éxito de las intervenciones”
- » Participación en Seminario sobre Comercio Internacional de Alimentos y Bebidas
- » Taller de Alimentación Saludable y Nutrición para personal de Comedores Comunitarios
- » Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- » Ya pasamos los 3000 seguidores!!!

#### Cadenas Alimentarias

- » Sector Olivícola - Informe Sectorial N° 1
- » Jugo Concentrado de Naranja - Informe Sectorial N° 3

#### Programa Nacional de Agregado de Valor – Valorar

- » **Sello Alimentos Argentinos**
- » **Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen**

#### Normativa

- » Resolución Conjunta N° 307/2014 SPReI y 379/2014 SAGyP
- » Ley 26.917
- » Resolución 326/2014

#### Agenda de actividades mes de Octubre 2014

- » Seminario Internacional sobre Producción, Consumo y Comercio Mundial de Productos Orgánicos “Tendencias y Oportunidades para el Centro Argentino”
- » Formación en Olivicultura Orgánica en la provincia de La Rioja
- » 36° Fiesta Nacional de la Yerba Mate
- » 7° Festival Internacional de la Cerveza Artesanal en Paraná
- » Participación en la Convocatoria a Expertos sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. Santiago de Chile
- » 7ma. Fiesta del Alcaucil Platense
- » Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a Cultivos Intensivos en Jujuy
- » Participación en la V Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA). Villa La Angostura, Neuquén
- » Talleres de educación alimentaria con la Red Argentina de Bancos de Alimentos
- » Capacitación Teórico-Práctica Módulo II Curso Integral en Agricultura Orgánica
- » 2° Jornada Regional de Alimentación y Nutrición
- » Formación de Asesores en Horticultura Orgánica en provincia de Buenos Aires
- » Reunión del Comité de etiquetado de los alimentos del Codex Alimentarius
- » Jornada sobre Producción Orgánica en Mendoza

#### Conal

- » El miércoles 8 de octubre tendrá lugar la 104° Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), en la ciudad de Salta. Del encuentro participarán la SAGyP, la SPReI, la SCI, el INAL, el SENASA y representantes de las distintas provincias de nuestro país.

#### Ferias, Eventos Y Cursos relacionados con el Sector

- » III Seminario Internacional de Frutos Secos en la Patagonia
- » Tecnópolis 2014 – 2° Edición de RAIZ
- » 12° Colecta Nacional de Alimentos “Sumá 1+ a tu mesa”
- » Food Technology Summit



## Noticias

### Reconocen como Indicación Geográfica al “Cordero Patagónico”

El pasado 4 de septiembre fue aprobado el protocolo que reconoce, registra y protege a la Indicación Geográfica Argentina “Cordero Patagónico”. La medida fue establecida por la Resolución SAGyP N° 326/2014. Es importante destacar que la carne del cordero patagónico se trata de un producto reconocido en el país y en el mundo por su excelente calidad sensorial, sus características nutricionales destacables y su equilibrio de suavidad, ternura y jugosidad.



Más información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga\\_noticias/archivos/1411136109sept-aprobacion-cordero.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga_noticias/archivos/1411136109sept-aprobacion-cordero.pdf)

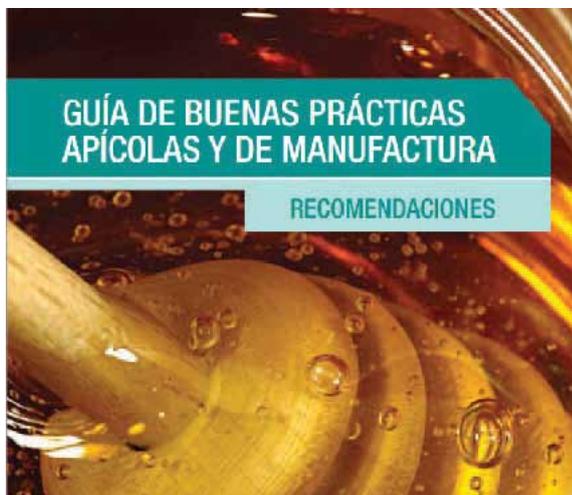
### Nueva Edición de la Revista Alimentos Argentinos



Les informamos que se encuentra online la edición Nro. 63 de la Revista Alimentos Argentinos, con nuevo diseño e igual calidad de información.

Más información

[http://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/aa\\_63\\_issu?e=11393057/9389962](http://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/aa_63_issu?e=11393057/9389962)



## Guía de Buenas Prácticas Apícolas y de Manufactura

Se encuentra disponible en la web la guía actualizada de Buenas Prácticas Apícolas y de Manufactura.

### Más información

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/calidad/bpm/BPM\\_apicola.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/calidad/bpm/BPM_apicola.pdf)

## Presentación de Proyecto para el Agregado de Valor Vitivinícola en el INV junto al PROCAL

Se presentó el pasado 3 de septiembre en Mendoza el Programa de Asistencia en Calidad, Comercialización, Imagen y Comunicación para empresas productoras de vino, que pretende asistir a productores y elaboradores en la adopción de herramientas y técnicas tendientes a mejorar su desempeño competitivo, atacando sus debilidades y con el objetivo de agregar valor en origen.

La iniciativa, diseñada por la Subsecretaría de Agregado de Valor y consensuada con el Instituto Nacional de Vitivinicultura, se circunscribe en las acciones propias del PROCAL y desarrolla su asistencia en la adopción de 3 módulos integrales:

Trazabilidad, Comercialización y Comunicación de productos vitivinícolas. El mismo incluirá un software totalmente gratuito de trazabilidad, que los productores podrán implementar para trazar la cadena productiva, y así agregar más valor a la industria.



### Más información:

[http://www.minagri.gov.ar/site/agregado\\_de\\_valor/index.php?edit\\_accion=noticia&id\\_info=140904165935](http://www.minagri.gov.ar/site/agregado_de_valor/index.php?edit_accion=noticia&id_info=140904165935)



## Jornada de Valorización de Productos Locales/Regionales a partir de Características Diferenciales

El pasado 2 de septiembre, se llevó a cabo la Jornada de Formación de Formadores: “Valorización de productos locales/regionales a partir de características diferenciales”. Estuvo organizado en conjunto con el Centro INTI Misiones, y formó parte del proyecto “Mejora de las Economías Regionales y Desarrollo Local”. Profesionales de la DAA, expusieron sobre las herramientas: Producción Orgánica, Sello Alimentos Argentinos e Indicación Geográfica.

Se contó con la presencia del experto internacional Dr. Antonio Bentabol Manzanares, responsable de la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios y Director de la Casa de la Miel del Cabildo de Tenerife, quien ha tenido un rol de singular importancia en la aprobación de la “Miel de Tenerife DOT”.



## Proyecto de Asesoramiento Personalizado en el Diseño de Comunicación Integral a Productores de Alimentos Gourmet de San Luis (Etapa 2)



Productores de alimentos gourmet, agrupados bajo la Cooperativa “San Luis Gourmet”, pudieron mejorar su marca y la presentación de sus productos, en el marco del Proyecto de Asesoramiento personalizado en el diseño de comunicación integral a productores de alimentos gourmet de San Luis, que llevó adelante el PROCAL.

Ver resultados del asesoramiento:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/ProcaIII/proyectospilotos/2014/resultado/9\\_comunicacionintegral\\_sanluis.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/ProcaIII/proyectospilotos/2014/resultado/9_comunicacionintegral_sanluis.pdf)



## Taller sobre Estructura de costos aplicado a la elaboración de chacinados en Caroya, provincia de Córdoba

El pasado 2 de septiembre se realizó el taller “Estructura de Costos Aplicado a la Elaboración de Chacinados”, dirigido a los productores beneficiarios del “Proyecto de Asistencia Integral IG Salame Típico de Colonia Caroya”, en el marco del PROCAL. El miércoles 3, se hizo una visita de asesoramiento a cada planta elaboradora de salame. Ambas actividades se llevaron a cabo en la localidad de Colonia Caroya, provincia de Córdoba y fueron organizadas en forma conjunta con el municipio local.

## Presentación de Proyectos y Degustación de Alimentos en el 5to. Concurso de Paella de Conejo Salteño

El 7 de septiembre pasado, en la ciudad de Salta se realizó el 5to. Concurso de Paella de Conejo Salteño. La actividad fue llevada adelante por la Asociación de Criadores de Conejos de Salta con el acompañamiento del MAGyP -a través del PROCAL-, la Secretaría de Turismo de la Municipalidad de Salta y el INTA. El evento tuvo como finalidad promover el consumo y las bondades de la carne de conejo, dando continuidad a los resultados obtenidos en el Estudio de Mercado de la Carne de Conejo Salteño, realizado por el PROCAL durante el año 2013.



### Más información

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga\\_noticias/archivos/1410189356septiembre-gacetpresentacion-proyectos-y-paella-conejo-salta-ajustada.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga_noticias/archivos/1410189356septiembre-gacetpresentacion-proyectos-y-paella-conejo-salta-ajustada.pdf)



## 1º Workshop de Análisis Sensorial de Miel de Latinoamérica y el Caribe

El 3 de Septiembre, profesionales de la Dirección de Agroalimentos participaron del “1º Workshop de Análisis Sensorial de Miel de Latinoamérica y el Caribe”, que fue organizado por INTA e INTI, en la ciudad de Puerto Iguazú, provincia de Misiones.

## Participación en la V Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA): “Sumando actores: la participación comunitaria y la intersectorialidad como factores clave en el éxito de las intervenciones”

La Jornada se desarrolló durante los días 18 y 19 de septiembre en la ciudad de Larroque, Entre Ríos. El Equipo de NEyA de la DAA realizó una presentación de las actividades que desarrolla, haciendo hincapié en las acciones que actualmente se gestionan para conocer las pérdidas y desperdicios de alimentos del país.



## Participación en Seminario sobre Comercio Internacional de Alimentos y Bebidas



El Seminario se llevó a cabo el pasado 30 de septiembre en la C.A.B.A. Profesionales de la DAA brindaron capacitación y asesoramiento a los empresarios argentinos que participarán del “Salón Internacional de Agroalimentos SIAL París 2014”, a realizarse en la capital francesa del 19 al 23 de octubre, y que convoca anualmente a más de 5.000 expositores de 94 naciones. El evento fue organizado conjuntamente con el PROCAL y la Fundación Exportar.

Más información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga\\_noticias/archivos/1412092827septiembre-gacetseminario-sial-fund-exportar-ajustada.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga_noticias/archivos/1412092827septiembre-gacetseminario-sial-fund-exportar-ajustada.pdf)



## Taller de Alimentación Saludable y Nutrición para personal de Comedores Comunitarios

El equipo de NEyA de la DAA realizó un taller para la Fundación Banco de Alimentos de Buenos Aires en la sede de Munro, dirigido a personas que se desempeñan en las organizaciones comunitarias vinculadas a la Fundación.

Más información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga\\_noticias/archivos/1411665178septiembregacetilla-taller-bcoalimmunronbasso.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga_noticias/archivos/1411665178septiembregacetilla-taller-bcoalimmunronbasso.pdf)



## Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° N°32 “Pastas: Beneficios al dente”

Más información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/ficha\\_32.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/ficha_32.php)



## Ya pasamos los 3000 seguidores!!!

Formá parte de la comunidad de Alimentos Argentinos, danos un “Me gusta” en nuestro perfil en Facebook y te mantendremos permanentemente informado de las actividades de tu interés, a la vez que podrás ver todas nuestras acciones en fotos y videos.

Accedé a nuestro perfil desde:

<http://www.facebook.com/aalimentosargentinos>



# Agenda de actividades mes de Octubre 2014

## Seminario Internacional sobre Producción, Consumo y Comercio Mundial de Productos Orgánicos “Tendencias y Oportunidades para el Centro Argentino”

El día jueves 16 de octubre se realizará el Seminario Internacional sobre “Producción, Consumo y Comercio Mundial de Productos Orgánicos “Tendencias y Oportunidades para el Centro Argentino”, en la ciudad de Rosario de la provincia de Santa Fe. Está dirigido a empresarios, productores, profesionales, exportadores, comercializadores, técnicos, universidades asociaciones y organizaciones del sector.

Las exposiciones, centradas en la producción orgánica como herramienta para el agregado de valor (con énfasis en el Centro Argentino), estarán a cargo de distinguidos profesionales del ámbito nacional e internacional.

Informes e Inscripción hasta el 14/10 a las 12:00 hs.:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>  
E-mail: [capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)  
Tel. 011- 4349-2026/2090

## Formación en Olivicultura Orgánica en la provincia de La Rioja

Se encuentra abierta la inscripción al curso “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Olivicultura”, que se desarrollará del 4 al 6 de noviembre, con clases teóricas y visitas a establecimientos olivícolas de La Rioja. Está dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, ingeniería/licenciatura en alimentos, química y carreras afines, que deseen especializarse como asesores y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. Es organizado conjuntamente con el PROCAL y el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de la provincia de La Rioja; y cuenta con el apoyo de la Cámara Olivícola Riojana.

Informes e Inscripción hasta el 17/10

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>  
E-mail: [capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)  
Tel. 011- 4349-2026/2090



## 36° Fiesta Nacional de la Yerba Mate

El MAGyP participará en la 36° “Fiesta Nacional de la yerba mate”, que se desarrollará del 1 al 5 de octubre en la provincia de Misiones. El evento es organizado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), INTA, el Municipio de Apóstoles y el Gobierno de la Provincia de Misiones. La DAA y el PROCAL, participarán en las jornadas técnicas sobre yerba mate a realizarse el día viernes 3, presentando los avances del proyecto que está en ejecución para el reconocimiento de la IG “Yerba Mate Argentina”. Estas jornadas técnicas se realizarán en el Club Ucraniano Apóstoles, sito en Alvear y Salta, en el horario de 8:30hs a 11:15hs.

Más información:

<http://www.fiestadelayerbamate.com.ar/>

## 7° Festival Internacional de la Cerveza Artesanal en Paraná

Del 10 al 13 de octubre se desarrollará el 7° Festival Internacional de la Cerveza Artesanal, en la ciudad de Paraná, provincia de Entre Ríos.

El evento es organizado por la Asociación Civil Somos Cerveceros (ACSC), y cuenta con el apoyo de PROCAL, y se enmarca en las acciones con la industria cervecera artesanal.

Técnicos de la DAA participarán en el ciclo de charlas ofrecido por el Festival con una disertación sobre normativa alimentaria: “Abordaje público-privado en relación al sector cervecero”. También se distribuirá material bibliográfico elaborado por las entidades mencionadas y se brindará asesoramiento técnico en el stand montado por la cartera agropecuaria nacional.

Más información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga\\_noticias/archivos/1412105584septiembre-gacet-vii-festival-cerveza-artesanal-parana-rossato-ajustada.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga_noticias/archivos/1412105584septiembre-gacet-vii-festival-cerveza-artesanal-parana-rossato-ajustada.pdf)



## Participación en la Convocatoria a Expertos sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. Santiago de Chile

El equipo de NyEA de la DAA participará de la “Consulta Regional de Expertos sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos”, la cual se llevará a cabo entre el 8 y el 10 de octubre en Chile. Esta actividad es organizada por la Oficina Regional de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, con motivo de la conformación de la Red de Expertos en Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe.

**“REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS  
EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE”**

### CONVOCATORIA A EXPERTOS



**América latina  
y el Caribe**

## 7ma. Fiesta del Alcaucil Platense

Los días 4 y 5 de octubre tendrá lugar la 7ma Fiesta del Alcaucil Platense en la Estación Provincial Circuito Cultural Meridiano V, situado en la calle 71 y 17 de la ciudad de La Plata. En el evento habrá un stand interinstitucional donde participarán las instituciones que colaboran anualmente en la consolidación y el funcionamiento del Grupo de Productores de Alcauciles de La Plata “Alcachofas Platenses” para la promoción y difusión del cultivo del alcaucil. Estará presente la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de esta Dirección.



## Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a Cultivos Intensivos en Jujuy

Se desarrollará entre el 7 y 9 de octubre en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy. Esta dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, técnicos en producción vegetal orgánica o carreras equivalentes, que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

El curso es organizado en forma conjunta con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy, contándose además con el apoyo del SENASA y del INTA.

Los asistentes deben contar con formación previa, comprobable, en producción agrícola, y para alcanzar la aprobación será necesario realizar un examen y elaborar un Plan de Manejo dirigido a reconvertir una producción convencional en una producción orgánica.

### Más información:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: [capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)

Tel. 011- 4349-2026/2090

## Participación en la V Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA). Villa La Angostura, Neuquén



La Jornada se llevará a cabo durante los días 20 y 21 de octubre. El Equipo de NEyA de la DAA realizará una presentación de las actividades que desarrolla, haciendo hincapié en las acciones que actualmente se gestionan para conocer las pérdidas y desperdicios de alimentos del país.

## Talleres de educación alimentaria con la Red Argentina de Bancos de Alimentos



Los días 21 y 22 de octubre en Valle de Uco, provincia de Mendoza y en Mendoza capital, se llevarán a cabo Talleres sobre "Enfermedades Crónicas no Transmisibles y Enfermedades Vinculadas con la Alimentación". Estas capacitaciones estarán dirigidas a las organizaciones comunitarias vinculadas con la Fundación de Bancos de Alimentos de Mendoza y el Banco de Alimentos de Valle de Uco.





## Capacitación Teórico-Práctica Módulo II Curso Integral en Agricultura Orgánica

Los días 23 y 24 de octubre se llevará a cabo en la Ciudad de Salta capital un Curso-Taller sobre manejo orgánico del suelo en hortalizas, frutales y elaboración de fertilizantes orgánicos. El curso está dirigido a docentes y egresados de escuelas agrotécnicas, así como a técnicos y profesionales interesados en profundizar sus conocimientos en técnicas de producción orgánica y otorgará puntaje docente a quienes cumplan todos los requisitos oficiales. Es organizado a través del PROCAL, conjuntamente con la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta, contándose asimismo con el apoyo de la Secretaría de Asuntos Agrarios de la provincia.

Más información:

[www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

## 2° Jornada Regional de Alimentación y Nutrición

El 24 de octubre en la ciudad de Villa Regina, provincia de Neuquén, técnicos de la DAA disertarán sobre los siguientes temas: “Plan de Negocios, Mercado. Evaluación Económica y Financiera de Proyectos” y “Panorama internacional sobre desperdicios. Situación a nivel América Latina y el Caribe. Acciones de la Dirección de Agroalimentos”. Dicha Jornada es organizada en forma conjunta por la Dirección, el PROCAL y la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue.

Informes e Inscripción:

Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Mail:[secretaria.extencion@facta.uncoma.edu.ar](mailto:secretaria.extencion@facta.uncoma.edu.ar) /[investigacion.postgrado@facta.uncoma.edu.ar](mailto:investigacion.postgrado@facta.uncoma.edu.ar)

Tel: 2984-463200 int 107/126



## Formación de Asesores en Horticultura Orgánica en provincia de Buenos Aires

Entre el 23 y 25 de octubre, se dictará en la ciudad de Mar del Plata, un “Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola”, dirigido a profesionales universitarios graduados en ciencias agronómicas y afines, que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

Es organizado con el apoyo del PROCAL en conjunto con el Colegio de Ingenieros Distrito II de la Provincia de Buenos Aires y el Centro de Ingenieros de Mar del Plata, contándose además con el apoyo del SENASA.

Los asistentes deben contar con formación previa, comprobable, en producción agrícola, y para alcanzar la aprobación será necesario realizar un examen y elaborar un Plan de Manejo dirigido a reconvertir una producción convencional en una producción orgánica.

### Más información:

Informes e Inscripción hasta el martes 14 de octubre

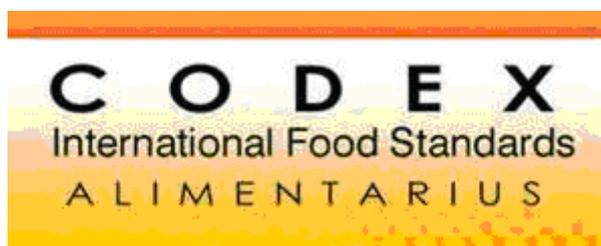
Web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar) (Link a Sección Eventos)

E-mail: [capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)

Tel. 011- 4349-2026/2090

## Reunión del Comité de etiquetado de los alimentos del Codex Alimentarius

Técnicos de la DAA participarán de la próxima reunión a llevarse a cabo entre los días 21 al 24 de octubre próximos en la Ciudad de Roma, Italia.





## Jornada sobre Producción Orgánica en Mendoza

El día miércoles 29 de octubre, se llevará a cabo en la Escuela Moisés Julio Chade de la localidad de Alto Verde, provincia de Mendoza, la jornada “Producción Orgánica como Herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor”. El encuentro tiene como objetivo brindar los conceptos generales sobre las características de la producción orgánica a profesionales, productores, estudiantes y empresas agroalimentarias de la provincia de Mendoza. Es organizada en el marco del PROCAL, conjuntamente con la Cámara de Turismo de la Municipalidad de San Martín y la Escuela Moisés Julio Chade, de la provincia de Mendoza.

### Informes e inscripción:

Web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

E-mail: [moisesjchade@yahoo.com.ar](mailto:moisesjchade@yahoo.com.ar)

Tel: 0263- 4453588

Cupos Limitados.

## Curso de Comunicación y conocimiento para la toma de decisiones en seguridad alimentaria y nutricional en América Latina

El equipo de NyEA de la DAA se encuentra participando del curso semipresencial, organizado por la FAO, conjuntamente con el IICA y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID); destinado a funcionarios y técnicos vinculados con estas temáticas en la región y el objetivo del mismo es fortalecer las capacidades y competencias de comunicación de funcionarios públicos que mejoren los procesos de toma de decisiones y gestión de conocimiento para la seguridad alimentaria y nutricional de América Latina. La fase presencial del curso se llevará a cabo entre los días 12 al 18 de octubre en la ciudad de Antigua, Guatemala.



Núcleo de Capacitación  
en Políticas Públicas  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca





# CADENAS ALIMENTARIAS

## Informes Sectoriales

- » Sector Olivícola - Informe Sectorial N° 1
- » Jugo Concentrado de Naranja - Informe Sectorial N° 3

# PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR



## Sello Alimentos Argentinos

### NOTICIAS

- » Se disertó en la Primera Cumbre sobre Alimentos, Nutrición y Salud - Buenos Aires Alimentos 2014, organizada por el gobierno de la provincia de Buenos Aires. En el evento, realizado en el Auditorio de Universidad Católica Argentina, CABA, se expuso sobre el Sello Alimentos Argentinos.
- » El pasado 4 de septiembre se disertó en el Encuentro del Centro Regional Patagonia Norte del INTA, realizado en la EEA Alto Valle, de Allen, provincia de Río Negro, exponiendo sobre el Sello Alimentos Argentinos y el PROCAL.

### AGENDA

- » Los días 22 y 23 de octubre se participará del 3er. Congreso de Valor Agregado en Origen, organizado por el INTA, en EEA General Roca, provincia de Río Negro y se realizará una disertación sobre Herramientas de Valor Agregado y Diferenciación de la Dirección de Agroalimentos.



## Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

### AGENDA

- » Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen.

El próximo viernes 24 de octubre se llevará a cabo, en el auditorio José Hernández del MAGyP, la V Reunión de la Comisión Nacional que brinda asesoramiento, apoyo y promoción al régimen de IG y DO de Productos Agrícolas y Alimentarios de nuestro país, y recomienda el reconocimiento de las presentaciones realizadas.

El encuentro contará con la presencia del Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Dr. Roberto Gabriel Delgado, del Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, Ing. Oscar Solís, del Director de Agroalimentos, Dr. Pablo Morón, de miembros de la Oficina de Registro y técnicos de diversas áreas del MAGyP a los que se suman representantes provinciales y del SENASA, INTA, INTI, CFI y del INPI.

Durante el desarrollo de la reunión se evaluará el expediente correspondiente a la solicitud de registro: IG “Melón de Media Agua, San Juan” (Exp. N° S05:0001811/2014) el cual aspira a convertirse en Indicación Geográfica, reconocimiento que otorga protección legal e impulsa la valorización del producto que lo obtiene. Asimismo, se realizará un taller sobre diferenciación y valorización de productos alimentarios con la participación de los asistentes.



## NORMATIVA

- » Resolución Conjunta N° 307/2014 SPReI y 379/2014 SAGyP - Se deroga el artículo 257, y se sustituye el artículo 271 del Código Alimentario Argentino, por lo que se excluye el tratamiento por inmersión de aves muertas y pescado fresco con los antibióticos clortetraciclina y clorhidrato de oxitetraciclina como agentes antimicrobianos para la conservación de alimentos.
- » Ley 26.917 – Publicación en el Boletín Oficial de la promulgación de la ley que crea el Sello “Alimentos Argentinos una Elección Natural” y su versión en inglés “Argentine Food a Natural Choice” y el premio “Alimentos Argentinos”.
- » Resolución 326/2014 – Aprobación del Protocolo para I.G Cordero Patagónico.

## CONAL

- » El miércoles 8 de octubre tendrá lugar la 104° Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), en la ciudad de Salta. Del encuentro participarán la SAGyP, la SPReI, la SCI, el INAL, el SENASA y representantes de las distintas provincias de nuestro país.

En el transcurso de la jornada se tratarán, entre otros temas, aspectos vinculados a los siguientes productos alimentarios: leyenda “cerveza artesanal”, suplementos dietarios, bebidas sin alcohol (aguas con jugo) y fórmulas infantiles.

Para mayor información ingresar a:  
[www.conal.gob.ar](http://www.conal.gob.ar)



# FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

## III Seminario Internacional de Frutos Secos en la Patagonia

del 15 al 17 de octubre

El Centro PyME ADENEU con la colaboración del INTA Alto Valle y el Clúster de Frutos Secos, organizan en el Complejo Olivia -Ruta Nac.22 Km 1.230- de Neuquén, el “III Seminario Internacional de Frutos Secos”. Durante este evento, referentes internacionales de la Argentina, España, Italia e Irán abordarán temáticas relacionadas con la producción y comercio de nueces, almendras, avellanas y pistachos. Además de las conferencias, se prevé realizar visitas a establecimientos del Alto Valle con plantaciones de frutos secos.

Para informes e inscripciones, conectarse a:

<http://cpymeadeneu.com.ar/seminario-internacional-de-frutos-secos/>

## Tecnópolis 2014 – 2º Edición de RAIZ

Del 30 de octubre al 2 de noviembre

Parque del Bicentenario - Villa Martelli – Pcia. De Buenos Aire

Más información:

<http://tecnopolis.ar/2014>

## Food Technology Summit

Alimentación - Tecnología

28 de octubre de 2014

Espacio Darwin, Hipódromo de San Isidro – San Isidro – Pcia. De Buenos Aires

Más información:

<http://ftsummit.com.ar>



## 12° Colecta Nacional de Alimentos “Sumá 1+ a tu mesa”

4 de Octubre en 20 ciudades de Argentina

Al igual que en las ediciones anteriores, las cadenas de supermercados más importantes del país brindarán su apoyo a la Red Banco de Alimentos cediendo sus tiendas para que grupos de voluntarios de Banco de Alimentos soliciten la donación de alimentos no perecederos a quienes ingresen a hacer sus compras ese sábado.

Más información:  
<http://redbda.org.ar/r>



### 12° Colecta Nacional de Alimentos

DE LOS BANCOS DE ALIMENTOS DE ARGENTINA

Sábado 4 de Octubre 2014

Sumando un alimento no perecedero a tu compra, colaborarás con la alimentación de más de 245.000 personas.



#### ALIMENTOS SUGERIDOS

AZÚCAR, LECHE EN POLVO (1 LITRO O 1 KG), ARROZ, FRUTOS, ACEITE, HARINA

O cualquier alimento no perecedero.

Este Noticiero es de distribución gratuita.  
Si no desea recibir más nuestro correo electrónico envíenos uno con la palabra “REMOVED” en Asunto.