

Nº 125, noviembre 2014

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 125 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

Dirección de Agroalimentos (DAA)

Noticias

- » Seminario Internacional sobre “Tendencias de Producción, Consumo y Comercio Mundial de Productos Orgánicos : “Oportunidades para el Centro Argentino”
- » III Congreso de Agregado de Valor n Origen, organizado por INTA
- » 4ª Reunión Internacional de Aprovechamiento Integral de la Tuna: “ Agregado de Valor en Agroalimentos”
- » V Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen
- » 7º Festival Internacional de la Cerveza Artesanal en Paraná
- » Festival Gastronómico RAIZ en Tecnópolis
- » Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a Cultivos Intensivos en Jujuy
- » Formación de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de alimentos
- » Curso de Comunicación y conocimiento para la toma de decisiones en seguridad alimentaria y nutricional en América Latina
- » Iniciativa Menos Sal, Más Vida
- » Conmemoración del Día Mundial de la Alimentación
- » Capacitación y Ronda de Negocios para Elaboradores de Alimentos Gourmet en San Juan
- » Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición para Personal de Comedores Comunitarios
- » Participación en la V Jornada Regional de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA). Villa La Angostura, Neuquén
- » Capacitación Teórico Práctica Módulo II Curso Integral en Agricultura Orgánica
- » Formación de asesores en Horticultura Orgánica
- » 2º “Encuentro Regional de Alimentación y Nutrición”
- » Participación en el Festival ECO, Encuentro por el Cuidado del Planeta
- » Participación en “Congreso Mundial de la Pasta” y “Día Mundial de la Pasta”
- » Jornada sobre Producción Orgánica en Mendoza
- » Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- » Ya pasamos los 3000 seguidores!!!

Agenda Noviembre 2014

- » Curso de Formación de Asesores en Producción Olivícola Orgánica
- » Capacitación sobre “Legislación alimentaria” en Universidad Maimónides
- » Capacitación teórico-práctica MÓDULO III Curso Integral en Agricultura Orgánica
- » Talleres de educación alimentaria con la Red Argentina de Bancos de Alimentos
- » Taller de alimentación saludable, nutrición y productos de la huerta - Organización TECHO
- » Segundo Simulador de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA)

Cadenas Alimentarias

- » Informes Sectoriales
 - » Sector Vitivinícola
 - » Sector bebidas alcohólicas: Ron

Programa Nacional de Agregado de Valor – Valorar

- » Sello Alimentos Argentinos
- » Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen
- » Producción Orgánica

Conal

- » 3º Reunión Anual de la Comisión Nacional de Alimentos

Mercosur

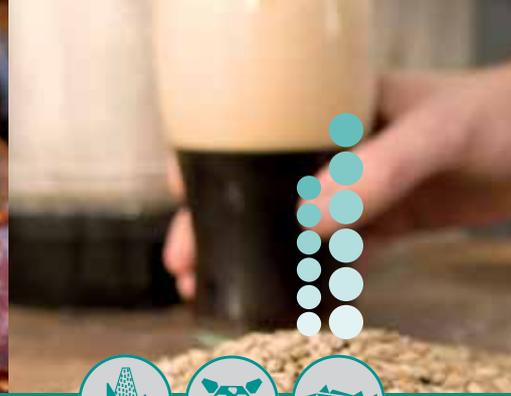
- » LIII Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo Nº3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”.

Ferias, Eventos y Cursos Relacionados con el Sector

- » Seminario: “Nuevas Herramientas de Gestión para Empresas Agroalimentarias”
- » Jornadas PROD
- » y más...

Dirección de Agroalimentos

C1063AW - CABA - Argentina
Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228
Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097



NOTICIAS

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

El Seminario contó con el apoyo y acompañamiento de la Municipalidad de Rosario, del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA-Argentina) y del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP).

Asimismo, del encuentro participaron el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Agroalimentaria (SENASA), el Movimiento Argentino de Productores Orgánicos (MAPO), entre otros. El evento tuvo lugar el pasado 16 de octubre en los salones de la Bolsa de Cereales de Rosario, entre los contenidos desarrollados cabe destacar: Panorama



mundial de la producción orgánica en América Latina y el comercio de productos orgánicos; Rol de la producción orgánica como estrategia de agregado de valor: Producción orgánica en Argentina y Experiencia española en instrumentos de la promoción de la producción orgánica y el consumo, entre otros.





III Congreso de Agregado de Valor n Origen, organizado por INTA

Los días 22 y 23 de octubre se llevó a cabo en la Asociación Española y Casa de la Cultura de la ciudad de General Roca, Pcia. de Río Negro, el III Congreso de Valor Agregado en Origen, organizado por el INTA. La apertura fue realizada por el Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ing. Agr. Carlos Casamiquela, y participó también el Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, Ing. Agr. Oscar Solís, entre otras autoridades. El evento contó con una asistencia de más de 400 participantes, resultando de gran interés las presentaciones de casi 50 casos exitosos de productores asociados de la Patagonia que Agregaron Valor en Origen.



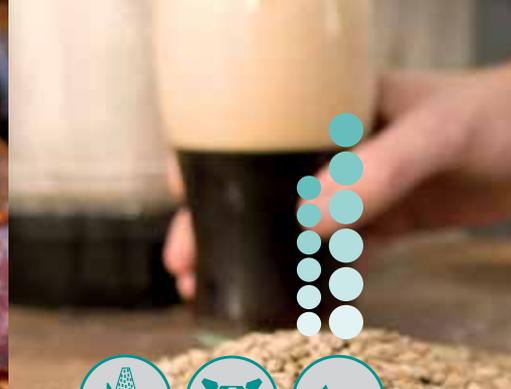
4ª Reunión Internacional de Aprovechamiento Integral de la Tuna: “Agregado de Valor en Agroalimentos”

El Seminario Internacional sobre Aprovechamiento Integral de la Tuna se llevó a cabo del 21 al 23 de octubre y contó con auspicio y co-organización de las siguientes instituciones: PROCAL, UCAR, FAO, UNSE, Provincia de Santiago del Estero y Municipio de Las Termas de Río Hondo.



Este evento contó con la presencia de destacados investigadores internacionales (México, Brasil, Chile, Bolivia e Italia) y representantes nacionales de las provincias de Santiago del Estero, Catamarca, Chaco, Córdoba y Mendoza. Asimismo, y como parte de las actividades, se desarrolló un taller de gastronomía en base a la tuna, que abarcó desde elaboración hasta mesas de degustación de platos salados y dulces, licores y postres de tuna.





V Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

El evento se llevó a cabo el viernes 24 de octubre de 2014, en el Microcine del MAGyP y contó con la presencia del Sr. Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, Ing. Oscar Solís; el Sr. Secretario de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la prov. de San Juan, Mg. Andrés Díaz Cano; el Sr. Intendente del Dpto de Sarmiento de la prov. de San Juan, Dr. Alberto Hensel; representantes del Comité Promotor de la Indicación Geográfica; la Dra. Elena Schiavone, como coordinadora del proyecto, el Sr. Coordinador del PROCAL, Cdor. Ambrosio Pons Lezica; representantes provinciales, del SENASA, del INTA, del INPI y técnicos de diversas áreas del MAGyP.

Durante el encuentro se debatió sobre los aspectos jurídicos y técnicos de la solicitud de registro: IG “Melón de Media Agua, San Juan” (Exp. N° S05: 0001811/2014), y acordaron en elevar a trámite administrativo el proyecto para que se reconozca oficialmente como Indicación Geográfica, recomendando su registro al Sr. Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Al finalizar la jornada de trabajo se realizó una actividad integradora, sobre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, que permitió el intercambio de ideas y el enriquecimiento del conocimiento que se tiene sobre este sistema de diferenciación de la calidad vinculada al origen.

Hasta la fecha son cinco los productos agroalimentarios nacionales diferenciados con el sello de calidad de Denominación de Origen e Indicación Geográfica: DO “Salame de Tandil”, DO “Chivito Criollo del Norte Neuquino”, IG “Salame Típico de Colonia Caroya”, IG “Cordero Patagónico” e IG “Melón de Media Agua, San Juan”. La importancia del registro es que se otorga a los productos la protección legal contra imitaciones engañosas y usurpación del nombre, al mismo tiempo que se impulsa la valorización del producto.

7º Festival Internacional de la Cerveza Artesanal en Paraná

Del 10 al 13 de octubre se llevó a cabo el 7º Festival Internacional de la Cerveza Artesanal, en la ciudad de Paraná, provincia de Entre Ríos.

El evento fue organizado por la Asociación Civil Somos Cerveceros (ACSC), y auspiciado por el MAGyP, el PROCAL, entre otros.

En este marco, técnicos de la DAA disertaron sobre normativa alimentaria: “Abordaje público-privado en relación al sector cervecero” y se distribuyó la Guía de BPM para pequeños establecimientos cerveceros a los 300 productores que participaron del Festival y a más de 1100 asistentes.



Dirección de Agroalimentos
C1063AW - CABA - Argentina
Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228
Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097



Festival Gastronómico RAIZ en Tecnópolis

Se llevó a cabo la segunda edición del Festival Gastronómico Raíz, del 31 de octubre al 2 de noviembre, en el predio ferial de Tecnópolis. Contó con la presencia de empresas productoras beneficiarias de las herramientas “Sello Alimentos Argentinos”, “Indicaciones Geográficas” y “Producción Orgánica”, junto con el “Proyecto de Asistencia Integral de Agregado de Valor en Agroalimentos” (PROCAL).



El domingo 2 de noviembre el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca –Dr. Gabriel Delgado– formó parte de un panel denominado “Reflexiones sobre la cocina argentina. Del productor a la mesa: la cadena invisible de distribución y sus eslabones perdidos”. Luego de la charla recorrió la muestra con el Director de Agroalimentos –Dr. Pablo Morón– y el Coordinador del PROCAL –Cdor. Ambrosio Pont Lezica–.

El chef Juan Braceli y la presidenta del Consejo de la Denominación de Origen Salame de Tandil, Juana Etchezarreta, exhibieron un salame gigante en el cierre de Raíz Festival Gastronómico. El Salame de Tandil cuenta con la primera DO del país para un alimento agroindustrial, obtenida en 2011.



Para conocer las historias de los productores que ofrecieron sus productos en el Festival RAIZ, y saber más del PROCAL, productos con el Sello Alimentos Argentinos y producción orgánica, pueden leer más en:

http://www.minagri.gob.ar/site/institucional/prensa/index.php?edit_accion=noticia&id_info=141031200834



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

El curso desarrolló su etapa presencial entre el 7 y 9 de octubre y estuvo dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, técnicos en producción vegetal orgánica o carreras equivalentes. Fue organizado en forma conjunta por el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) y la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy, contándose además con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Formación de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de alimentos

El Equipo de Nutrición de la DAA participó de la Consulta Regional de Expertos sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos que se llevó a cabo entre los días 8, 9 y 10 de octubre en la sede Regional de la FAO en Santiago, Chile. Del evento participaron más de 25 profesionales de países de la región involucrados en distintos sectores alimentarios y que a la fecha se encuentran trabajando en la temática desde la comunicación y difusión, tecnologías y desarrollos, calidad, investigación y metodologías de cuantificación, entre otros enfoques. Desde Argentina asistieron además representantes del INTA, de Food Banking, de FAO Argentina, quienes en adelante serán los encargados de difundir y abordar la temática.



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

El Equipo de Nutrición de la DAA participó, del 12 al 18 de octubre en Guatemala, del curso semi-presencial, organizado por la FAO, junto con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). El curso contó con la participación de 34 técnicos especialistas en seguridad alimentaria y nutricional de 18 países de América Latina y el Caribe.



Iniciativa Menos Sal, Más Vida

El jueves 16 de octubre se llevó a cabo una nueva firma de Convenios y Actas de Reducción Voluntaria y Progresiva de Sodio en Alimentos Procesados entre los Ministerios de Salud y de Agricultura, Ganadería y Pesca, y en este caso las empresas Tregar S.A. (lácteos), Lácteos Vacalín (lácteos), Grupo Canale (sopas, aderezos y conservas), Arcor (salsa base de tomate y conservas vegetales) y Cooperativa Obrera limitada de consumo y vivienda (amplia cartera de productos).



Estos acuerdos representan el trabajo mancomunado entre los organismos del sector público y las cámaras y empresas productoras de alimentos de todo el país, una vía necesaria para mejorar la salud de la población.

Conmemoración del Día Mundial de la Alimentación

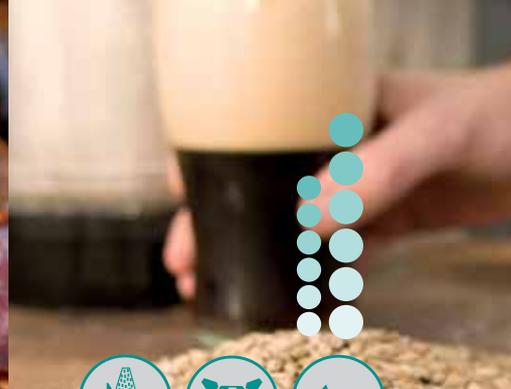
El pasado 16 de octubre el equipo "Ministerio Saludable", conformado por la Dirección de Carreras y Relaciones Laborales, Medicina Laboral, Dirección de Agroalimentos, Subsecretaría de Desarrollo de Economía Regionales, celebraron el Día Mundial de la Alimentación realizando actividades en el patio del Ministerio.

Capacitación y Ronda de Negocios para Elaboradores de Alimentos Gourmet en San Juan



Durante los días 16 y 17 de octubre se realizó, en San Juan, una capacitación en agregado de valor, y ronda de negocios destinada a empresas sanjuaninas elaboradoras de alimentos finos tipo gourmet, beneficiarias del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL). Fue organizada en conjunto con el Ministerio de la Producción de dicha Provincia.

Dirección de Agroalimentos
C1063AW - CABA - Argentina
Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228
Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097



Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición para Personal de Comedores Comunitarios

Los días 21 y 22 de Octubre en Valle de Uco (Mendoza) y Mendoza, se llevaron a cabo talleres sobre Enfermedades Crónicas no Transmisibles y Enfermedades vinculadas con la alimentación. Estuvieron dirigidas a más de 50 organizaciones comunitarias vinculadas a la Fundación de Bancos de Alimentos de Mendoza y el Banco de Alimentos de Valle de Uco.



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

Los días 20 y 21 de octubre el equipo de Nutrición de la DAA realizó una presentación sobre la temática de las pérdidas y desperdicios de alimentos, se presentaron algunas cifras de impacto a nivel internacional y se mostró el abordaje de comunicación que viene llevando adelante desde la Dirección de Agroalimentos.

Estas jornadas tienen por objetivo, favorecer el desarrollo y crecimiento técnico, profesional y colectivo de quienes conforman la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), a través del fortalecimiento de los vínculos, la actualización permanente y el fortalecimiento científico-técnico. Asistieron al evento más de 50 personas que se desempeñan en organismos oficiales de nivel municipal y provincial encargadas del control y fiscalización de los alimentos y de servicios de alimentación.

Capacitación Teórico Práctica Módulo II Curso Integral en Agricultura Orgánica

Los días 23 y 24 de octubre se llevó a cabo en la Ciudad de Salta un Curso-Taller sobre manejo orgánico del suelo en hortalizas, frutales y elaboración de fertilizantes orgánicos, dirigido al cuerpo docente y egresados de las escuelas agrotécnicas de la región, profesionales y técnicos del sector. Es organizado conjuntamente con la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta, contándose además con el apoyo de la Secretaría de Asuntos Agrarios de la provincia.

Dirección de Agroalimentos

C1063AW - CABA - Argentina

Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228

Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097



Formación de Asesores en Horticultura Orgánica

Entre el 23 y 25 de octubre, se dictó 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. Fue organizado 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 PROCAL y del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

2º “Encuentro Regional de Alimentación y Nutrición”

El Equipo de Nutrición de la DAA participó los días 24 y 25 de octubre del “Encuentro Regional de Alimentación y Nutrición” realizado por la Universidad de Comahue. Las jornadas tuvieron como objetivo concientizar a la población de la grave situación que acarrea las pérdidas y desperdicios de alimentos. En este marco, el Equipo presentó las diferentes acciones que se están llevando a cabo desde la DAA para contribuir a la solución de esta problemática. Participaron del encuentro más de 30 personas.

Participación en el Festival ECO, Encuentro por el Cuidado del Planeta

El festival tuvo lugar del 24 al 26 de octubre en el Predio Ferial Tecnópolis. En la muestra hubo un espacio institucional del MAGyP acompañado por stands para los productores orgánicos, quienes pudieron ofrecer sus productos al público asistente a la muestra.

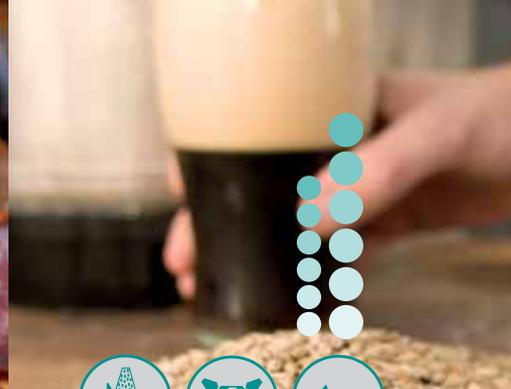
Participación en “Congreso Mundial de la Pasta” y “Día Mundial de la Pasta”

El 24 de octubre la DAA participó del “Congreso Mundial de la Pasta”, iniciativa promovida por la “International Pasta Organization” (IPO). Bajo el lema “Valor Agregado para la Nutrición Familiar”, se congregaron más de 250 referentes vinculados a la cadena de valor del sector fideero, a fin de debatir y repensar las problemáticas y los desafíos de nuestra industria en sus diferentes campos: sustentabilidad y materia prima.

La apertura del evento estuvo a cargo del Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, Ing. Oscar Solis, el vicepresidente de la Unión de Industriales Fideeros de la Republica Argentina (UIFRA), y el Presidente de la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL).

Se participó a través de un stand institucional informando sobre las acciones llevadas a cabo en el sector. Desde el Equipo de Nutrición se colaboró con la UIFRA en el desarrollo de fichas técnicas y soporte para la promoción de las pastas en la dieta cotidiana y el PROCAL brindó las herramientas para generar el Software de Trazabilidad para la Industria Fideera.

Dirección de Agroalimentos
C1063AW - CABA - Argentina
Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228
Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097



Jornada sobre Producción Orgánica en Mendoza

El miércoles 29 de octubre se llevó a cabo en la Escuela Moisés Julio Chade de la localidad de Alto Verde, Departamento de San Martín, Provincia de Mendoza, la jornada “Producción Orgánica como herramienta de diferenciación y agregado de valor” dirigida a profesionales, productores, estudiantes y empresas agroalimentarias. Fue organizada de manera conjunta con la Cámara de Turismo de la Municipalidad de San Martín y contó con el apoyo del PROCAL.

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



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>

Dirección de Agroalimentos

C1063AW - CABA - Argentina
Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228
Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097



AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE NOVIEMBRE 2014

Curso de Formación de Asesores en Producción Olivícola Orgánica

El curso se desarrollará entre el 4 y el 6 de noviembre en la ciudad 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 en forma conjunta con el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de la provincia de La Rioja y cuenta con el apoyo de la Cámara Olivícola Riojana y del PROCAL.

Más información: www.alimentosargentinos.gob.ar

Capacitación sobre “Legislación alimentaria” en Universidad Maimónides

El próximo miércoles 12 de noviembre, el equipo de Nutrición y Educación Alimentaria desarrollará una charla sobre “Información Nutricional Complementaria”, en la Universidad Maimónides. El evento es abierto a todo público y se desarrollará a partir de las 17 sh. En Hidalgo 445, CABA.

Más información: www.maimonides.edu.ar

Capacitación Teórico-Práctica Módulo III del Curso Integral en Agricultura Orgánica

Los días 18 y 19 de noviembre, a través del PROCAL, se llevará a cabo en la Ciudad de Salta capital un Curso-Taller sobre manejo orgánico del suelo en hortícolas, frutales y elaboración de fertilizantes orgánicos, dirigido al cuerpo docente y egresados de las escuelas agrotécnicas de la región, profesionales y técnicos del sector. Es organizado conjuntamente con la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta, contándose además con el apoyo de la Secretaría de Asuntos Agrarios de la provincia.

Más información: www.alimentosargentinos.gob.ar



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

El día 25 de Noviembre en la ciudad de La Plata, Buenos Aires, se llevará a cabo el taller 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 La Plata.

Taller de alimentación saludable, nutrición y productos de la huerta - Organización TECHO

El día 29 de Noviembre en el Barrio Los Pinos, Pilar, pcia. de Buenos Aires, se llevará a cabo un taller dirigido a voluntarios que forman parte del Plan de Huertas de la organización Techo Argentina.

Segundo Simulador de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA)

Próximamente se encontrará disponible el segundo de los Simuladores de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA), programas creados y diseñados a manera de guías que brindan orientación integral sobre los aspectos a tener en cuenta para producir y comercializar un alimento. Se hallan estructurados en 3 secciones:

1. Generalidades. Con información acerca de la factibilidad de un proyecto, el plan de negocio, las inscripciones requeridas para elaborar productos alimentarios y una guía para la exportación de alimentos.
2. Productos. Contiene ejemplos sobre la elaboración del producto y los aspectos vinculados al marco legal, al desarrollo de un proceso posible para su elaboración (materias primas, diagrama de flujo, operaciones de fabricación), la estructura de costos y una evaluación financiera.
3. Simuladores. Uno para la confección de rótulos y otro para estimar los costos, los principales componentes de la inversión y el flujo de fondos.

Este segundo Simulador Integral está aplicado a la elaboración de farináceos, con hincapié en prepizzas, y brinda un acercamiento general al tema, facilitando los análisis que necesariamente debe realizar quien se decide a emprender un proyecto.

Accesible desde: www.alimentosargentinos.gob.ar



CADENAS ALIMENTARIAS

Informes Sectoriales

- » Sector Vitivinícola
- » Sector bebidas alcohólicas: Ron

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

El Área del Sello Alimentos Argentinos participó en la “Jornada sobre Identificación y Trazabilidad en la industria de alimentos: un paso hacia la certificación”. La jornada, organizada por ASU, GS1 Argentina y el Departamento de Extensión Facultad de Química de UCEL, se llevó a cabo el pasado 29 de octubre.

Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

La Oficina de IG y DO participó de la 2da Jornada Porcina Cuenca del Salado, “Agregado de Valor en Origen” que se llevó a cabo el pasado 31 de Octubre en Las Armas, Maipù, provincia de Bs. As.

Producción Orgánica

Durante el mes de noviembre se llevará a cabo una nueva reunión de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2020, con el objeto de continuar trabajando en el desarrollo de propuestas de políticas para el sector.



CONAL

3° Reunión Anual de la Comisión Nacional de Alimentos

La reunión se realizó el pasado 8 de octubre, en la ciudad de Salta, provincia de Salta. El evento contó con la presencia de: el Secretario de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación -Dr. Gabriel Yedlin-, el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca -Dr. Gabriel Delgado-, el Ministro de Salud de la Provincia de Salta -Dr. Oscar Villa Nougues-, el Secretario de Asuntos Agrarios de Salta -Dr. Lucio Paz Posse-, el Vicepresidente del SENASA -Med. Vet. Luis Ángel Carné-, el Administrador Nacional de la ANMAT -Dr. Carlos Chiale-, el Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles -Dr. Sebastián Lapiur-, el Director del Instituto Nacional de Nutrición -Dr. Carlos Ubeira-, el Director Nacional del INAL -Dr. Matías De Nicola-, el Director de Agroalimentos -Dr. Pablo Morón-, la representante de la Secretaría de Comercio Interior y de las distintas provincias de nuestro país.

Entre los temas que se trataron, se encuentran: Agricultura Familiar, Suplementos Dietarios y la propuesta de incorporación de la leyenda “Cerveza Artesanal” al C.A.A., entre otros. Este último fue remitido a trámite administrativo.

Mayor información: www.conal.gob.ar

MERCOSUR

Del 17 al 21 de noviembre se llevará a cabo en la Ciudad de Buenos Aires, la LIII Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”.

La agenda contempla los siguientes temas:

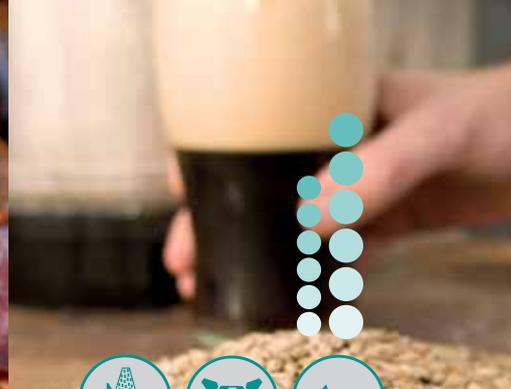
- » **a.** Revisión de la Res. GMC N° 73/97 “Asignación de Aditivos y sus límites, Carnes y Productos cárnicos”.
- » **b.** Revisión de Res. GMC N° 26/03 “RTM para Rotulación de alimentos envasados”.
- » **c.** Elaboración de RTM sobre Alérgenos.
- » **d.** Anexos de los P. Res. N° 01/12, 02/12 y 03/12 (*).
- » **e.** Revisión de Res. GMC N° 77/94 Definiciones relativas a Bebidas alcohólicas.
- » **f.** Elaboración de RTM sobre Criterios mínimos para el reconocimiento de LMR de agroquímicos en alimentos in natura.
- » **g.** Elaboración de Programa de Trabajo 2015-2016 e Informe de cumplimiento del Programa de Trabajo 2013-2014.

Dirección de Agroalimentos

C1063AW - CABA - Argentina

Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228

Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097



FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

Seminario: “Nuevas Herramientas de Gestión para Empresas Agroalimentarias”

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de la Dirección de Agroalimentos y en conjunto con el Proyecto de Asistencia Integral para al Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), se encuentra abocada a la organización integral del Seminario “Nuevas Herramientas de Gestión para Empresas Agroalimentarias”, orientado a PyMEs Agroalimentarias de nuestro país, en el cual se llevarán a cabo distintas exposiciones a cargo de expertos en gestión de negocios, se desarrollarán talleres de trabajo interactivo entre los distintos integrantes de las cadenas de valor, y se realizarán rondas de negocios y feria de productos.

Este evento tiene como objetivo reunir a unas 500 personas vinculadas a las distintas cadenas de valor del sector agroalimentario (pequeños y medianos productores, agentes de la comercialización, proveedores de productos asociados a los agroalimentos y de logística, supermercadistas, exportadores, etc.), para ofrecerles una jornada de capacitación sobre herramientas de gestión innovadoras que contribuyan al mejoramiento del estándar comercial de las PyMEs agroalimentarias. De esta manera, se organizarán talleres interactivos de trabajo y una conferencia magistral sobre gestión comercial de los agronegocios. También se llevarán a cabo diversas reuniones de negocios que faciliten a las pequeñas empresas el acceso al circuito comprador, favoreciendo la promoción de sus productos, y el contacto con potenciales clientes internos y externos. Asimismo se prevé invitar a 30 productores para exhibir sus productos en stands montados a tal efecto.

El Seminario se realizará el próximo 9 de diciembre, a partir de las 9 hs, en el Hotel Panamericano (Carlos Pellegrini 551 - CABA), en el marco del Proyecto de Asistencia Integral para al Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), cuyas acciones están orientadas a incrementar la competitividad del sector agroalimentario argentino a través de la incorporación de mayor valor agregado, entre los distintos eslabones que conforman las cadenas agroalimentarias.

Informes e Inscripción:

www.alimentosargentinos.gob.ar

Jornadas PROD

Jornadas de Producción Responsable y Diferenciada

5 de noviembre de 2014

Hotel del Círculo de la Fuerza Aérea, Vicente López, Pcia. de Bs. As.

Más información e inscripciones:

<http://www.oia.com.ar/novedades/detalle/218/vuelven-las-jornadas-de-produccion-responsable-y-diferenciada>

X Jornada de Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos “La innovación como eje del sector

Dirección de Agroalimentos

C1063AW - CABA - Argentina
Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228
Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097



alimentario”

13 de noviembre de 2014

Universidad Nacional de Luján. Sede Central. Edificio Auditorio
Cruce Ruta Nac. N° 5 y Av. Constitución. Luján. Bs. As.

Informes e Inscripciones:

CATEC, en el horario de 9.00 a 16.00 hs

Tel: 02323-420380/428350/423171 Int. 284 directo 02323-435599

E-mail: catec@mail.unlu.edu.ar

Curso: “Tendencias de Mercado y Escenarios en Alimentación”

7 y 8 Noviembre 2014

Parque Científico y Tecnológico Fauba

Facultad de Agronomía - UBA

Más información: consultasparma@agro.uba.ar

Master Internacional en Tecnología de Università Degli Studi di Parma - Italia -

Comienza 15 de Mayo de 2015

Facultad de Agronomía - UBA - CABA

Informes e inscripción:

<http://mm-rsabeckis.maxmailing.com.ar/display.php?M=18636397&C=f16e2ab0991c9d-62963cfdfe840293d5&S=5861&L=477&N=765>

FERIAS INTERNACIONALES

PARTICIPACION A TRAVÉS DE FUNDACIÓN EXPORTAR

Más información:

<http://www.exportar.org.ar/web2013/promocion.php>

GULFOOD MANUFACTURING – 2014

MOI; PESCA; PACKAGING

Emiratos Arabes Unidos

09/11/2014

SPECIALITY FOOD FESTIVAL 2014

GOURMET

Emiratos Arabes Unidos

09/11/2014

KOSHERFEST - 2014

ALIMENTOS; BEBIDAS

Estados Unidos

11/11/2014

Dirección de Agroalimentos

C1063AW - CABA - Argentina
Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228
Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097



FOOD AND HOTEL CHINA - FHC 2014

ALIMENTOS; ALIMENTOS; BEBIDAS

China

12/11/2014

PLMA – 2014

ALIMENTOS; BEBIDAS

Estados Unidos

16/11/2014

SIAL MIDDLE EAST - 2014

ALIMENTOS; BEBIDAS

Emiratos Árabes Unidos

24/11/2014

MENOPE - MIDDLE EAST NATURAL AND ORGANICS PRODUCTS EXPO 2014

ALIMENTOS; BEBIDAS

Emiratos Arabes Unidos

25/11/2014

MAGHREB FOOD EXHIBITION MAFEX – 2014

ALIMENTOS; BEBIDAS

Marruecos

11/12/2014

=====
Este Noticario es de distribución gratuita.
Si no desea recibir más nuestro correo electrónico
envíenos uno con la palabra "REMOVED" en Asunto.
=====

Dirección de Agroalimentos

C1063AW - CABA - Argentina

Paseo Colón 922 2do. piso, Of 228

Tel 4349-2253 / Fax 4349-2097