



## Newsletter Alimentos Argentinos



Le acercamos con esta edición N° 126 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.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

### Dirección de Agroalimentos

# MEJORÁ TU EMPRESA! HACÉ NEGOCIOS!

Nuevas Herramientas de  
**Gestión para Empresas**  
Agroalimentarias



[VER AGENDA](#)

[REGISTRARSE](#)

**9** de diciembre de 2014

8:00 hs

en Hotel Panamericano

Carlos Pellegrini 551 - C.A.B.A.

Tel.: 11 4349-2026/2090  
Mail: [info@seminarionhgea.com.ar](mailto:info@seminarionhgea.com.ar)  
Web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)  
[www.seminarionhgea.com.ar](http://www.seminarionhgea.com.ar)

**INSCRIPCIÓN SIN CARGO**  
**CUPOS LIMITADOS**



### NOTICIAS

- » Participación en el evento ARGENTINA 2014, Libre de Grasas Trans
- » Participación en Jornadas Exportar
- » Curso de Formación de Asesores En Producción Olivícola Orgánica
- » Talleres de educación alimentaria con la Red Argentina de Bancos de Alimentos
- » Capacitación en Agricultura Orgánica
- » Seminario de Sistemas de Gestión de la Calidad para la exportación de Alimentos
- » Lanzamiento de proyectos de asistencia integral en la agroindustria de la mandioca
- » Taller de alimentación saludable y nutrientes de la huerta
- » Promoción de Consumo de Frutas y Verduras sanjuaninas
- » Taller sobre Alimentación Saludable
- » Nuevas Fichas de Nutrición, Inocuidad y Rotulado

### CADENAS ALIMENTARIAS

- » Informe Sectorial Productos de la Molienda Seca de Maíz.
- » Informe de Coyuntura N°3 Sector Agroalimentario.

### Producción Orgánica

- » NOTICIAS

### CONAL

- » 4ª Reunión Anual de la CONAL

### FERIAS, EVENTOS Y CURSOS

- » Master Internacional en Tecnología de Università Degli Studi di Parma - Italia -
- » FERIAS INTERNACIONALES - Participación a través de Fundación Exportar

### Agenda de actividades mes de Diciembre 2014

- » **Seminario: "Nuevas Herramientas de Gestión para Empresas Agroalimentarias"**
- » Curso-taller sobre comercialización de productos orgánicos, con énfasis en cultivos hortícolas y aromáticas en la provincia de Salta
- » Seminario sobre Producción Orgánica En Santiago Del Estero
- » Capacitación en Buenas Prácticas en el manejo de la carne de conejo
- » Capacitación sobre herramientas de gestión para empresas agroalimentarias en San Salvador de Jujuy
- » Segundo Simulador de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA)



# Noticias

## Participación en el evento ARGENTINA 2014, Libre de Grasas Trans en Jefatura de Gabinete de Ministros

Se realizó el 26 de noviembre y contó con la participación del Ing. Oscar Solís, Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías; el Dr. Gabriel Yedlin, Secretario de Políticas, Regulación e Institutos; el Dr. Jaime Lazovski, Subsecretario de Relaciones Sanitarias e Investigación; la Dra. Marina Kosacoff, Subsecretaria de Prevención y Control de Riesgos; el Dr. Pier Paolo Balladelli, Organización Panamericana de la Salud, representantes de la Coordinadora de la Industria de Productos Alimenticios y de las empresas, asociaciones y entidades que formaron parte del proceso. Durante el evento se dio a conocer el trabajo multidisciplinario y multisectorial que se viene realizando desde el año 2008 en torno a la eliminación/reducción de las grasas trans en los alimentos y del cual la Dirección de Agroalimentos participó activamente.



[Para leer más sobre la iniciativa:](#)

[http://www.minagri.gov.ar/site/institucional/prensa/index.php?edit\\_accion=noticia&id\\_info=141126171436](http://www.minagri.gov.ar/site/institucional/prensa/index.php?edit_accion=noticia&id_info=141126171436)



## Participación en Jornadas Exportar



Los días 21 y 22 de noviembre participamos en las Jornadas ExportAR, que se desarrollaron en CABA. Se trató de una iniciativa impulsada desde la Fundación ExportAR, en su condición de agencia de promoción de las exportaciones argentinas, dependiente de la Cancillería, destinada a conformar un espacio de presentaciones y reuniones técnicas relacionadas con la promoción comercial y la gestión exportadora.

La Dirección contó con un stand institucional desde el que promocionó las herramientas de Agregado de Valor de Agroalimentos (Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, Sello Alimentos Argentinos y Producción Orgánica), junto con el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL).

## Curso de formación de asesores en producción olivícola orgánica

El curso se desarrolló entre el 4 y 6 de noviembre en la ciudad de La Rioja, y estuvo dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, ingeniería/licenciatura en alimentos, química y carreras afines, con deseo de especializarse como asesores y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. Se organizó en forma conjunta con el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de la provincia de La Rioja y contó con el apoyo de la Cámara Olivícola Riojana y del PROCAL.

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

El 25 de noviembre en la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires, se llevó a cabo un taller sobre "Enfermedades crónicas no transmisibles y enfermedades vinculadas a la alimentación". La actividad estuvo dirigida al personal de los comedores comunitarios y otras organizaciones que reciben ayuda del Banco Alimentario de la Plata.

Durante el taller se brindó información acerca de las enfermedades crónicas no transmisibles y sobre las dolencias relacionadas con la alimentación, tales como la enfermedad celíaca, la anemia, las alergias y en especial el Síndrome Urémico Hemolítico, con el fin de incentivar una alimentación saludable que evite estas enfermedades.





## Promoción de Consumo de Frutas y Verduras Sanjuaninas

En el marco del Proyecto de Asistencia Comercial Frutihortícola del Mercado de Rawson, se diseñaron e imprimieron una serie de afiches, con el objetivo de promover en las verdulerías locales el consumo de frutas y hortalizas sanjuaninas.



## Capacitación teórico-práctica módulo III curso integral en agricultura orgánica

Los días 18 y 19 de noviembre, a través del PROCAL, se llevó a cabo en la Ciudad de Salta 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. Fue organizado conjuntamente con la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta, contando además con el apoyo de la Secretaría de Asuntos Agrarios de la provincia.

## Seminario sobre sistemas de gestión de la calidad para la exportación de alimentos en la provincia de misiones

El 18 de noviembre pasado se realizó un Seminario sobre "Sistemas de Gestión de la Calidad para la exportación de alimentos", en Posadas, capital de Misiones, y estuvo dirigido a elaboradores, técnicos, profesionales, estudiantes y docentes de carreras relacionadas con los agroalimentos.

Entre los temas desarrollados cabe mencionar: el control de la calidad en la industria alimentaria; las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), y la gestión de la calidad (Sistemas ISO 9000, ISO 22000, PAS 220, IFS, BRC, GFSI).

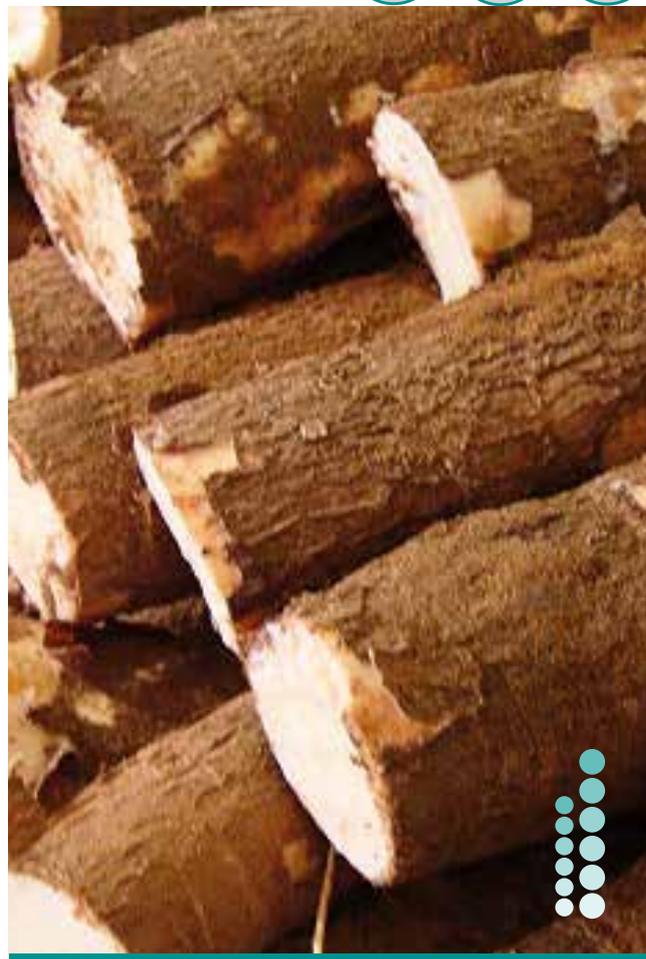
Fue organizado en forma conjunta con el PROCAL, PROARGEX y la Subsecretaría de Comercio e Integración del Ministerio de Acción Cooperativa, Mutual, Comercio e Integración de la Provincia de Misiones.



## Lanzamiento de proyectos de asistencia integral en la agroindustria de la mandioca en Misiones

Los días 27 y 28 de noviembre, profesionales de la Dirección organizaron los talleres: “Asistencia Integral en Sistemas de Gestión de Calidad (SGC)” y “Planificación en la Agroindustria de la Mandioca en la Provincia de Misiones”, en el marco del lanzamiento de las acciones que lleva adelante el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) en la región.

Con estos talleres, el PROCAL puso en marcha una asistencia de amplio alcance en las dos grandes regiones de producción y comercialización de mandioca de la provincia de Misiones: la región “histórica”, localizada sobre la Ruta Nacional N°12 (que abarca la zona centro oeste de la provincia), y la región “en desarrollo” (localizada sobre la Ruta Nacional N°14, que comprende la zona noreste de la provincia).



## Taller de alimentación saludable y nutrientes de la huerta - Organización TECHO

El día 29 de noviembre se llevó a cabo un taller en Barrio Los Pinos, Pilar, provincia de Buenos Aires. El taller estuvo dirigido a la población allí radicada que trabaja con la Organización TECHO en el armado de huertas.

El propósito del taller fue brindar conocimientos sobre el rol de cada grupo de alimentos y sus nutrientes en la alimentación diaria y explicar los beneficios nutricionales de contar con productos de la huerta con el fin de incentivar una alimentación saludable y adecuada.



## Taller sobre Alimentación Saludable dirigido al personal del Ministerio

Durante los meses de octubre y noviembre se realizaron tres encuentros destinados a promover la alimentación saludable entre los agentes que se desempeñan en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. El programa contempló: alimentación saludable, manipulación higiénica y enfermedades transmitidas por alimentos, mitos en torno a la alimentación y correcta lectura del rótulo. Además se hizo hincapié en la importancia de prevenir enfermedades crónicas no transmisibles como: obesidad, hipertensión arterial, hipercolesterolemia y diabetes con el fin de incentivar el compromiso social que requiere la modificación de conductas alimentarias inadecuadas.



## Nuevas Fichas de Nutrición, Inocuidad y Rotulado

Se encuentra disponible en nuestra página web, la Ficha N° 34 “Alimentos: Enriquecidos y Fortificados”

Más información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/ficha\\_34.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/ficha_34.php)



Ya somos más de 3600 seguidores de Alimentos Argentinos en Facebook y te estamos esperando!!!

Accedé a nuestro perfil desde:

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



# Agenda de actividades mes de Diciembre 2014

## Seminario: “Nuevas Herramientas de Gestión para Empresas Agroalimentarias”

El encuentro se realizará el próximo 9 de diciembre en CABA y propone generar un espacio interdisciplinario y de capacitación para empresarios de PyMEs agroalimentarias de todo el país que deseen incorporar agregado de valor a sus productos desde el origen, adquirir nuevas herramientas de gestión para sus empresas y realizar un intercambio de información con los demás actores de la cadena.

A lo largo de la jornada se desarrollarán diferentes conferencias, talleres interactivos de trabajo y rondas de negocios. Además, se contará con la participación de 30 elaboradores de alimentos diferenciados que exhibirán sus productos.

La agenda del Seminario y todos sus contenidos se encuentran disponibles en la página web: <http://www.seminarionhgea.com.ar>, en la que también se puede realizar la inscripción para los talleres y conocer el perfil de los oradores y sus antecedentes profesionales.

La actividad es organizada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de la Dirección de Agroalimentos y en conjunto con el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) y la Unidad para el Cambio Rural (UCAR).

**Nuevas Herramientas de  
Gestión para Empresas  
Agroalimentarias**

**9** de diciembre de 2014  
8:00 hs  
en Hotel Panamericano  
Carlos Pellegrini 551- C.A.B.A.

[VER AGENDA](#)      [REGISTRARSE](#)

Tel: 11 4349-2026/2090  
Mail: [info@seminarionhgea.com.ar](mailto:info@seminarionhgea.com.ar)  
Web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)  
[www.seminarionhgea.com.ar](http://www.seminarionhgea.com.ar)

Informes e Inscripción: <http://www.seminarionhgea.com.ar>



## CURSO-TALLER SOBRE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ORGÁNICOS, CON ÉNFASIS EN CULTIVOS HORTÍCOLAS Y AROMÁTICAS EN LA PROVINCIA DE SALTA

El curso-taller se llevará a cabo el 4 y 5 de diciembre en las instalaciones de la Escuela de Educación Técnica Agropecuaria N° 3122 de la capital salteña, y está dirigido al cuerpo docente y egresados de las escuelas agrotécnicas de la región, profesionales y técnicos del sector. La actividad es organizada en forma conjunta por la Dirección de Agroalimentos del MAGyP a través del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), y la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta. Se cuenta además con el apoyo de la Secretaría de Asuntos Agrarios provincial.

Más Información:  
[organicos@minagri.gob.ar](mailto:organicos@minagri.gob.ar)

## SEMINARIO SOBRE PRODUCCIÓN ORGÁNICA EN SANTIAGO DEL ESTERO

El viernes 5 de diciembre se llevará a cabo en el Campus Universitario de la Universidad Católica de Santiago del Estero (UCES) el Seminario "Oportunidades Sustentables: La Producción Orgánica como Estrategia de Agregado de Valor, en el marco de una Alimentación Saludable". El evento es organizado por la Dirección de Agroalimentos, en el marco del Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), conjuntamente con la Universidad Católica de Santiago del Estero y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), contando además con la colaboración del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Informes e inscripción:  
Web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar) (Sección "Cursos, eventos y Seminarios")  
E-mail: [capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)  
Tel: 011- 4349-2026  
El seminario es gratuito.  
Cupos Limitados.



## CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO DE LA CARNE DE CONEJO

El 1° de diciembre se realizará en Salta capital una jornada de Capacitación sobre “Buenas Prácticas en el manejo de la Carne de Conejo”, con la finalidad de diseñar e implementar estrategias de comercialización para posicionar la carne de conejo como alternativa en el consumo familiar de los salteños. El evento incluye degustación de platos a base de conejo.

La capacitación, que será dictada por profesionales especializados del sector cunícola salteño, está destinada a carniceros, profesionales de la gastronomía salteña y médicos nutricionistas y girará en torno de la adecuada manipulación, conservación y políticas operativas estandarizadas de la carne de conejo. También se abordarán aspectos referidos a las bondades y beneficios nutricionales del producto. La jornada es organizada conjuntamente con el PROCAL y la Secretaría de Asuntos Agrarios del Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable de la provincia de Salta, y la Asociación de Criadores de Conejo de Salta.

### Más Información:

Lic. María José Cavallera

Punto Focal NOA - PROCAL

[cavalleramariajose@yahoo.com.ar](mailto:cavalleramariajose@yahoo.com.ar)

Asociación Criadores de Conejos de Salta

[asociaciondecriadoresdeconejosdesalta@hotmail.com](mailto:asociaciondecriadoresdeconejosdesalta@hotmail.com)

Teléfono: 387-4077246

## CAPACITACIÓN SOBRE HERRAMIENTAS DE GESTIÓN PARA EMPRESAS AGROALIMENTARIAS EN SAN SALVADOR DE JUJUY

El próximo viernes 12 de diciembre profesionales de la Dirección organizarán un curso de capacitación sobre “Herramientas para la Gestión en Empresas Agroalimentarias”, dirigido a profesionales, técnicos y productores de la provincia de Jujuy.

Los ejes de la jornada girarán en torno a la importancia de elaboración de Planes de Negocios y de Mercado, en sus múltiples variantes y la evaluación económica y financiera de proyectos y empresas agroalimentarias. Además, se presentarán las diferentes herramientas de agregado de valor que se articulan desde la Dirección de Agroalimentos del MAGyP. El evento es organizado con el PROCAL y con la Agencia de Comercialización, perteneciente al Ministerio de Producción de Jujuy.

### Más información en:

Lic. María José Cavallera

Punto Focal NOA

[cavalleramariajose@yahoo.com.ar](mailto:cavalleramariajose@yahoo.com.ar)

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

Dirección Provincial de Agencia de Comercialización de Jujuy

[agenciacomercializacionjujuy@gmail.com](mailto:agenciacomercializacionjujuy@gmail.com)



## 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 pre-pizzas, 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](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)



# CADENAS ALIMENTARIAS

## Informes Sectoriales

- » Informe Sectorial Productos de la Molienda Seca de Maíz.
- » Informe de Coyuntura N°3 Sector Agroalimentario.

# PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

## Producción Orgánica



## NOTICIAS

- » El pasado 14 de noviembre se llevó a cabo la última reunión del año de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2020. Contó con amplia participación del sector público y privado, vinculado al sector y se trabajó en la elaboración de políticas concretas para el sector de producción orgánica.
- » Técnicos del área, con el acompañamiento del PROCAL, participaron, el 18 de noviembre pasado, en la ciudad rionegrina de Cipolletti, del Seminario “Producción frutícola orgánica: desafío local y oportunidad global”, organizado por Food Safety y expusieron sobre el Rol de la Producción Orgánica como Estrategia de Agregado de Valor.





# CONAL

## 4ª Reunión Anual de la CONAL

El día 27 de noviembre se realizó la 4º reunión anual de la Comisión Nacional de Alimentos, en el Ministerio de Salud de la Nación. Se contó con la presencia del Secretario de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación -Dr. Gabriel Yedlin-, el Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías - Ing. Agr. Oscar Solís-, el Administrador Nacional de la ANMAT -Ing. Rogelio F. López-, el Director de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles -Dr. Sebastián Laspiur-, 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, fueron remitidos a consulta pública: “Criterios Microbiológicos STEC no 0157” y “Huevo Cocido”





# FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

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

Facultad de Agronomía - UBA - CABA  
Comienza 15 de Mayo de 2015

Informes e inscripción:

<http://mm-rsabeckis.maxmailing.com.ar/display.php?M=18636397&C=f16e2ab0991c9d62963cfdfe840293d5&S=5861&L=477&N=765>

## FERIAS INTERNACIONALES - Participación a través de Fundación Exportar

- » FRUIT LOGISTICA - ALIMENTOS, FRUTAS Y VERDURAS, Alemania - 04-02-2015
- » GULFOOD - ALIMENTOS, BEBIDAS, Emiratos Arabes Unidos - 08-02-2015
- » PRODEXPO ALIMENTOS, Rusia - 10-02-1015
- » BIOFACH - ALIMENTOS, ORGANICOS, Alemania - 11-02-1015
- » FOODEX JAPÓN - ALIMENTOS, BEBIDAS, Japón - 04-03-2015
- » NATURAL PRODUCTS EXPO WEST - ALIMENTOS, BEBIDAS, EE.UU - 06-03-2015
- » EXPO ANTAD -ALIMENTOS, BEBIDAS, México - 12-03-2015

Más información:

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

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