

# Alimentos Argentinos

Te acercamos toda la información de las actividades desarrolladas por la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas



## Taller: "Hacia la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en Argentina"

Agroindustria realizó el 30 de marzo el taller "Hacia la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en Argentina", el evento tuvo lugar en la sede ministerial, en la que disertaron autoridades del organismo, representantes de FAO, investigadores de la Universidad de Bologna y profesionales vinculados a la problemática.



[+ info](#)

Seguinos en:



## Novedades



Informe de coyuntura:  
**Cadena Apícola**



Informe sectorial:  
**Azúcar**



Ficha de nutrición,  
inocuidad y rotulado:  
**Moluscos y Crustáceos**

## Proyecto de "Asistencia Integral a productores apícolas"



El objetivo del proyecto es implementar los lineamientos de la normativa apícola nacional orgánica en productores apícolas agrupados en cooperativas del noroeste correntino, con asistencia en herramientas comerciales y de gestión.

[+ info](#)

## Cursos Integrales de Agricultura Orgánica

El Ministerio de Agroindustria promueve la expansión de la Producción Orgánica como una estrategia para agregar valor y aumentar la competitividad del sector agropecuario y la agroindustria, facilitando así horizontes nuevos a numerosas economías regionales que pueden convertir la calidad de sus productos en un importante instrumento de diferenciación.

[+ info](#)

## Concurso Nacional de Mieles



Agroindustria estará presente en la 4ª Feria Regional de la Miel de San Vicente, los días 7 y 8 de mayo. Durante este evento, se enmarca el 5º Concurso Nacional de Mieles.

[+ info](#)

## Agenda

- ➔ Cursos Virtuales
- ➔ Tutoriales
- ➔ Eventos del Sector

Visitá nuestras Webs



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

Subscribite a  
nuestras publicaciones



# Noticias



## TALLER: “HACIA LA REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN ARGENTINA”

Frente a un contexto mundial en el que un tercio de los alimentos en el mundo se desperdicia, el Ministerio creó el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos a través de la Resolución N° 392/2015, que tiene por objetivo coordinar, proponer e implementar políticas públicas, en consenso y con la participación de representantes del sector público y privado, sociedad civil, organismos internacionales, entre otros, que atiendan las causas y los efectos de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Junto a esta iniciativa, se viene desarrollando desde el año pasado, una campaña de difusión en redes sociales llamada “Valoremos los Alimentos” que tiene como referente a la cocinera Narda Lepas.

Durante la actividad, destinada a productores, industrias, cadenas de distribución, ONGs, nutricionistas, cocineros y técnicos en alimentos, se expuso información destacada sobre el tema, la situación a nivel mundial, el panorama actual en la región y en Argentina. Además se presentaron los resultados del Proyecto de Cooperación Técnica Facility de FAO -TCP/ARG/3501- sobre “Diseño metodológico para la estimación del desperdicio de alimentos en la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en el hogar” realizado por el Centro de Investigaciones sobre Desarrollo Económico, Territorio e Instituciones de Alma Mater Studiorum - Universidad de Bologna, Representación en la República Argentina.

En el taller se mencionó que en nuestro país sólo se consume la mitad de las frutas y hortalizas que se cosechan. Y, de acuerdo a los datos del INTA las pérdidas se focalizan principalmente las etapas de producción, post cosecha y procesamiento. Mientras que, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se desechan entre 200 y 250 toneladas diarias de alimentos, los cuales representan 550.000 raciones de comida; en el AMBA, esta cifra asciende a 670 toneladas por día, lo equivale aproximadamente a 1.675.000 platos de comida, de acuerdo al Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería de la UBA en conjunto con el CEAMSE.

Asimismo, en el evento se hizo referencia a la necesidad de que todos los actores tomen acciones en esta problemática. Y a que se desarrolle una estrategia regional para la pérdida y el desperdicio de alimentos, trabajando con conciencia y generando conciencia con relación a la temática. Además se hizo hincapié en que si bien es un problema social, para afrontarlo se necesita un cambio cultural y una simbiosis público privada para lograr los objetivos de reducción esperados para el 2025.

[+ info](#)

## SE INICIA UN PROYECTO DE “ASISTENCIA INTEGRAL A PRODUCTORES APÍCOLAS” EN LA PROVINCIA DE CORRIENTES

El lunes 4 de abril, a las 16 horas, se realizará en la Casa de Gobierno de la provincia de Corrientes, el lanzamiento del Proyecto Piloto “Asistencia Integral a productores apícolas de la provincia de Corrientes”.

El evento es organizado por la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Agregado de Valor de este Ministerio a través del Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), en conjunto con el Ministerio de Producción de la provincia de Corrientes.

Este Proyecto Piloto está dirigido a las cooperativas y grupos asociativos de productores apícolas Ñandé Rendá, Eireté Porá y Grupo Pellegrini de las localidades de Loreto y Mercedes, y su objetivo es implementar los lineamientos de la normativa apícola nacional orgánica en productores apícolas agrupados en cooperativas del noroeste correntino, con asistencia en herramientas comerciales y de gestión. Además se procura desarrollar un

Manual de Buenas Prácticas Apícolas con manejo orgánico y un “tutorial” para uso del productor apícola y de aquellos técnicos y profesionales que trabajan en asesoramiento.

Durante la misma jornada también se realizará la presentación del nuevo envase y marca de miel correntina “Sol Nativo”, para cuya concreción este Ministerio brindó asistencia financiera a la Cooperativa Agropecuaria y de Electricidad de Monte Caseros a través de un Proyecto de fortalecimiento e integración de cooperativas y comercialización conjunta de miel fraccionada.

El Ministerio de Agroindustria de la Nación promueve la expansión de la producción orgánica como estrategia para agregar valor y aumentar la competitividad del sector agropecuario y la agroindustria, facilitando así horizontes nuevos a numerosas economías regionales que pueden convertir la calidad de sus productos en un importante instrumento de diferenciación.

## CURSOS INTEGRALES DE AGRICULTURA ORGÁNICA

La capacitación y profesionalización del sector agroindustrial son fundamentales para el desarrollo productivo que se plantea la Argentina de cara al futuro, y con el objetivo de posicionarse como supermercado del mundo, docentes, estudiantes, egresados, productores, elaboradores, profesionales y técnicos del sector, son invitados a participar de los Cursos Integrales de Agricultura Orgánica, que la Secretaría de Agregado de Valor del Ministerio, a través del Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), coordinará en abril próximo en las ciudades de Bragado (provincia de Buenos Aires), Funes (provincia de Santa Fe) y Santiago del Estero y Termas de Río Hondo (provincia de Santiago del Estero).

El curso será desarrollado en base a la realización de talleres participativos para integrar los temas propuestos, con el objetivo de abordar de manera completa esta herramienta sustentable de agregado de valor y diferenciación que plantea la Producción Orgánica, y comprenderán el dictado de 5 módulos presenciales compuestos cada uno de una jornada teórica y otra de índole práctica en dos días de trabajo por mes. Se abordarán los principios de la producción orgánica, enfocados a la producción vegetal. De abril a septiembre, a razón de un módulo por mes, se tratarán los siguientes temas agrupados en dos áreas fundamentales: Técnicas de Producción Orgánica y Gestión Comercial.

**Para su inscripción, según la localidad elegida, los interesados podrán dirigirse a los siguientes mails de contacto:**

- Bragado (inicio 19/04): [harispe.laura@inta.gob.ar](mailto:harispe.laura@inta.gob.ar)
- Funes (inicio 22/04): [regionlitoral@mapo.org.ar](mailto:regionlitoral@mapo.org.ar)
- Santiago del Estero y Termas de Río Hondo (inicio 29/04): [facultad.educacion@ucse.edu.ar](mailto:facultad.educacion@ucse.edu.ar)

## CONCURSO NACIONAL DE MIELES

El Ministerio de Agroindustria, estará presente en la 4º Feria Regional de la Miel de San Vicente, los días 7 y 8 de mayo, con un espacio institucional en forma conjunta con el INTA y el SENASA, coordinando el accionar para la cadena apícola.

Se trata de uno de los encuentros de mayor relevancia dentro del sector que se renueva año tras año, para que los productores, elaboradores y fabricantes de insumos y maquinarias puedan contactarse en forma directa e interactuar con el público presente, a fin de encontrar todas las alternativas de negocios apícolas que ofrece la región.

Durante este evento, se enmarca el 5º Concurso Nacional de Mieles San Vicente 2016, organizado por el Ministerio de Agroindustria, a través de la Secretaría de Agregado de Valor y la Secretaría de Coordinación y Desarrollo Territorial.

El objetivo del concurso es acompañar las innovaciones y mejoras de la calidad que realizan los productos apícolas de todo el país, promocionando su producto y dándolo a conocer a través de todos los medios de comunicación que cuenta el Ministerio.

La entrega de premios y presentación pública de las mieles ganadoras, se realizará el día 7 de mayo de 2016 en el Predio Ferial "Vieja Estación", Av. Sarmiento entre Amoretti y Rodolfo Walsh, San Vicente, Provincia de Buenos Aires:

- ← 1er Premio: un voucher para 2 personas en bus 5 estrellas con alojamiento y 4 excursiones a Cataratas del Iguazú
- ← 2do Premio: equipo apícola

Fecha límite para entrega de muestras, 26 de abril de 2016

Para consultas, solicitar el reglamento del concurso y planilla de inscripción, los interesados podrán acceder aquí.

Acceder al  
concurso

mielsanvicente2016@magyp.gob.ar  
011-43492126/2694



# ACTUALIDAD

---

## RECONOCIMIENTO DE LA IG “ALCAUCILES PLATENSES”

Durante el mes de abril, la Subsecretaría de Alimentos y Bebidas hará entrega de una placa conmemorativa y de un certificado a representantes del grupo solicitante de la “Indicación Geográfica Alcauciles Platenses” que simbolizan el reconocimiento, registro y protección de la IG.

Mediante esta IG se brinda protección legal a un cultivo que hace más de 60 años llegó a nuestro país de la mano de inmigrantes italianos. Estos primeros productores eligieron el cinturón platense para iniciar el cultivo debido a que las características de la zona eran similares a las principales regiones productoras del mundo alrededor del Mediterráneo como Italia, España y Francia. De esta forma, La Plata se convirtió en el punto de partida de las innovaciones sobre el cultivo de alcaucil, situando al productor platense a la vanguardia de esta actividad en el país.



## 50ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN ASESORA PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

El viernes 4 de marzo se desarrolló la 50ª Reunión de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica. Creada por el Decreto N° 97/2001 y coordinada por este Ministerio, la Comisión Asesora para la Producción Orgánica es el ámbito de intercambio donde se encuentran representados todas las instituciones, tanto oficiales como privadas, que trabajan conjuntamente para aumentar la competitividad de este sistema de producción: el Ministerio de Agroindustria, el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto, los gobiernos provinciales, el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Agroalimentaria (SENASA), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Consejo Federal de Inversiones (CFI), la Fundación ExportAr, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), la Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional de Buenos Aires (FAUBA), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), el Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPO) y la Cámara Argentina de Certificadoras de Alimentos, Productos Orgánicos y Afines (CACER).

En el transcurso del encuentro se realizó la presentación oficial de la “Guía Orgánica”, el buscador web que permitirá a los consumidores localizar los productos orgánicos certificados disponibles en el mercado local.

## RECONOCIMIENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA “YERBA MATE ARGENTINA”

El Secretario de Agregado de Valor, Néstor Roulet, entregó una placa conmemorativa y un certificado de reconocimiento por la Indicación Geográfica (IG) “Yerba Mate argentina” al grupo de productores solicitantes, representados por el presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), Luis Prietto. El Secretario aseguró que este reconocimiento “significa que estamos produciendo yerba de calidad, que cuidamos el medio ambiente, que hay muchas familias que viven de esta actividad y que sin dudas hay que potenciarlo”.

Del evento también participaron los secretarios de Agricultura Familiar, Oscar Aloatti; y de Coordinación y Desarrollo Territorial, Santiago Hardie. También estuvieron presentes los subsecretarios de Alimentos y Bebidas, Mercedes Nimo; de Agricultura, Luis Urriza; de Desarrollo Territorial, Felipe Crespo; autoridades del INYM; grupos de productores, embajadores e industriales yerbateros.

El sello IG garantiza una calidad vinculada con el origen geográfico. Es una herramienta de diferenciación y agregado de valor, que se articula con el objetivo manifestado por el ministro Ricardo Buryaile de “posicionar los alimentos argentinos en el mundo promoviendo el agregado de valor en origen”

En el año 2015 la producción total de yerba molida fue aproximadamente de 225.000 toneladas, de las cuales alrededor de 34.500 fueron destinadas a exportación.

## AGROINDUSTRIA EN UNA NUEVA EDICIÓN DE EXPO APÍCOLA DEL MERCOSUR

El jefe de Gabinete del Ministerio de Agroindustria de la Nación, Guillermo Bernaudo, y la subsecretaria de Alimentos y Bebidas, Mercedes Nimo, participaron de la 21ª Expo Apícola del Mercosur en la ciudad de Maciá, provincia de Entre Ríos, donde se reunieron con autoridades locales y productores de todo el país para informarles qué medidas públicas se tomarán para profundizar el desarrollo del sector.

## DOS EMPRESAS RENOVARON EL DERECHO DE USO DE CESIÓN DEL SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS

La Secretaría de Agregado de Valor, a través de las resoluciones N° 16 y N° 17 del corriente año, prorrogó el contrato de cesión temporal y renovación del derecho de uso sin exclusividad del Sello “Alimentos Argentinos una Elección Natural” y su versión en idioma inglés “Argentine Food a Natural Choice” a dos empresas que se focalizan en mantener una calidad constante de los productos y en la mejora de los procesos, con el objetivo común de buscar el reconocimiento del consumidor y satisfacerlo.

Cada una de ellas ha cumplido con los recaudos y condiciones generales y particulares requeridas por la Ley N° 26.967.

Se trata de la empresa Endivias Belgrano Sociedad Anónima, productora de “Endivias Argentinas” marca “Fleming”, ubicada en la Localidad de General Belgrano, Provincia de Buenos Aires y la empresa Iceberg Agrícola Sociedad Anónima, productora de “Zapallo Argentino”, marca “Valle del Tulum” ubicada en localidad de Rawson, Provincia de San Juan.

De este modo, el sistema del Sello Alimentos Argentinos, continúa impulsando la incorporación de atributos diferenciales como forma de promover el agregado de valor, elevar los estándares de producción y apuntalar el reconocimiento a la excelencia de la industria agroalimentaria.





↓  
Informe de  
coyuntura

**Cadena Apícola**

[Ver Informe](#)



↓  
Informe  
sectorial

**Azúcar**

[Ver Informe](#)



↓  
Ficha de tecnología  
N°29

**Películas y  
recubrimientos  
comestibles**

[Ver Ficha](#)



↓  
Ficha de  
nutrición, inocuidad  
y rotulado N°50

**Moluscos y  
crustáceos**

[Ver Ficha](#)

## EVENTOS INTERNACIONALES

### SIAL CANADA 2016

13 al 15 de abril de 2016  
Montreal, Canadá

[+ info](#)

*La feria Sial Canadá forma parte del grupo SIAL - que cuenta con 7 ferias en 4 continentes- dedicada a profesionales de la industria alimentaria, enfocada en el mercado de América del Norte. En el 2015, este evento reunió más de 800 expositores de 60 países y más de 15.000 profesionales del sector.*

### ALIMENTARIA

#### BARCELONA 2016

25 al 28 de abril de 2016  
Barcelona, España

[+ info](#)

*ALIMENTARIA en su edición número 40, constituye el salón internacional del sector más importante de España. Se trata de un evento de referencia cuyos factores de éxito son la máxima especialización de su oferta alimenticia presentada en diferentes sectores de acuerdo al rubro: bebidas con y sin alcohol, lácteos y sus derivados, aceite de oliva y aceites vegetales, productos de mar, frutas, verduras y hortalizas, productos ecológicos, productos congelados, conservas y semiconservas, productos cárnicos y derivados, dulces, confitería y panificados y un sector dedicado al foodservice.*

### SEAFOOD EXPO

#### GLOBAL

26 al 28 de abril de 2016  
Bruselas, Bélgica

[+ info](#)

*La "SEAFOOD EXPO GLOBAL & SEAFOOD PROCESSING GLOBAL 2016" es la feria del sector más importante a nivel mundial. Este evento atrae la presencia de más de 26.000 potenciales compradores provenientes de más de 160 países, constituyendo una excelente opción para conocer nuevos y calificados compradores como así también profundizar las relaciones comerciales con los importadores y distribuidores más importantes de Europa y del mundo.*