

Dirección Nacional Alimentos y Bebidas
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Actualidad Producción y Comercio de Alimentos Programas y Servicios Más...

EN ESTA EDICIÓN

- » CADENA CEREZAS
- » CADENA PASTAS FRESCAS
- » CONAL
 - » Reunión 133
 - » RESCO 29/19
 - » RESCO 30/19
 - » RESCO 31/19
- » La cultura andina a través de su cocina y sus productos

Programas y Servicios para pymes

- » CICLO DE CHARLAS – SOS PyME, SOS PARTE DEL SUPERMERCADO DEL MUNDO – 2da. Entrega
- » Ley de modernización de inocuidad alimentaria de los estados unidos (FSMA-FDA).
- » SEGUNDA JORNADA AVÍCOLA
- » Revista "Alimentos Argentinos" N°76

PROGRAMAS

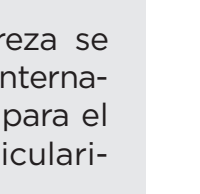
- » PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS
- » SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS
- » PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Cursos

- » JORNADAS DE COMERCIO EXTERIOR PARA PYMES DE ALIMENTOS
 - » 13 de noviembre: Santamaría, Catamarca
 - » 14 de noviembre: Villa María, Córdoba
 - » 27 de noviembre: Villa Regina, Río Negro
- » Seminario: Tendencias en alimentos que demandan los nuevos mercados
 - » 14 de noviembre, CABA.

Actualidad

CADENA CEREZA



La cereza es uno de los frutos, desde un punto de vista comercial, con mejores oportunidades ya que se vende en contra estación. En las fiestas de fin de año, tanto entre los consumidores europeos, norteamericanos y como en el último tiempo también entre los asiáticos, es un producto muy apreciado. En China está ganando aficionados, no solo en la conmemoración del Nuevo año Chino, sino que se valora por su intenso color rojo y es considerado un distinguido presente entre la creciente clase media urbana.

Su producción se localiza en las provincias de Mendoza, Chubut, Río Negro, Neuquén, Santa Cruz, Buenos Aires y San Luis, con una producción que ronda las 6.500 toneladas anuales.

En el nuevo informe sobre Cereza se describe el mercado nacional e internacional, la apertura de mercados para el producto nacional y las particularidades del mercado chino.

Para mayor información sobre la cadena de "Cereza" [ver informe](#)

Producción Orgánica



Alcanzar los ODS a través de la agricultura orgánica

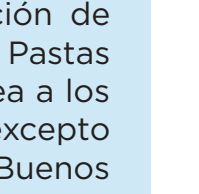
Compartimos estudio que observa cómo la agricultura orgánica contribuye a compensar los impactos negativos de la agricultura convencional para cada uno de los ocho ODS y examina en mayor medida hasta qué punto la agricultura orgánica apoya el logro de los ODS a través de sus propios efectos positivos. El informe fue traducido al español por el equipo de Orgánicos, [accesible aquí](#)

Y en la versión en [inglés aquí](#)

Apertura y colaboración para potenciar la Producción Orgánica en la Argentina

El Laboratorio de Gobierno de CABA, en conjunto con la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas (DNAYB), del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca desarrollaron un proceso de innovación abierta para formular el Plan Estratégico de Producción Orgánica 2030. Acceso a la información sobre la experiencia [aquí](#)

CADENA PASTAS FRESCAS



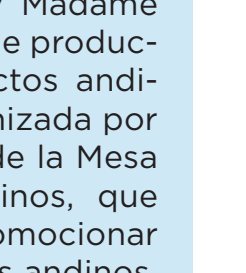
La producción de pastas frescas de Argentina se distribuye a lo largo de todo el país con establecimientos que elaboran y despachan su producción de manera directa en el mostrador. Asimismo, existen industrias que producen y comercializan a través de las grandes cadenas de retail pastas frescas industriales envasadas, con marcas propias y para terceros. Además una proporción se vende a mercados internacionales.

Como un avance en la organización de esta cadena de valor, las principales empresas del sector elaborador de pastas frescas se reunieron en la ciudad de Mendoza, los días 26 y 27 de septiembre de 2019, para promover el perfeccionamiento técnico de la cadena y su progreso. La iniciativa estuvo a cargo de la Federación de Entidades de Fabricantes de Pastas Frescas, entidad civil que nuclea a los fabricantes de todo el país (excepto Capital Federal y Provincia de Buenos Aires). Se trató del 1er Congreso Nacional destinado específicamente al sector productor de pastas frescas.

Desde la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas se diseñó sobre los aspectos generales de la contaminación microbiológica de las pastas frescas.

Para mayor información sobre la cadena de "pastas Frescas" [ver gacetilla](#)

Nueva Certificadora Auditora del Sello Alimentos Argentinos



El 23 de octubre pasado la empresa Lenor Sociedad de Responsabilidad Limitada fue incorporada como auditora del sistema del sello de calidad "Alimentos Argentinos. Una Elección Natural". La correspondiente Carta Acuerdo fue rubricada por la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía del Ministerio de Agroindustria, representada por la Directora Nacional de Alimentos y Bebidas, Ing. Agr. Mercedes Nimo, y por Verónica Andrea Giovazzini en su carácter de apoderada de Lenor S.R.L, fijando la uniformidad en el régimen de auditorías de los protocolos de calidad del Sistema.

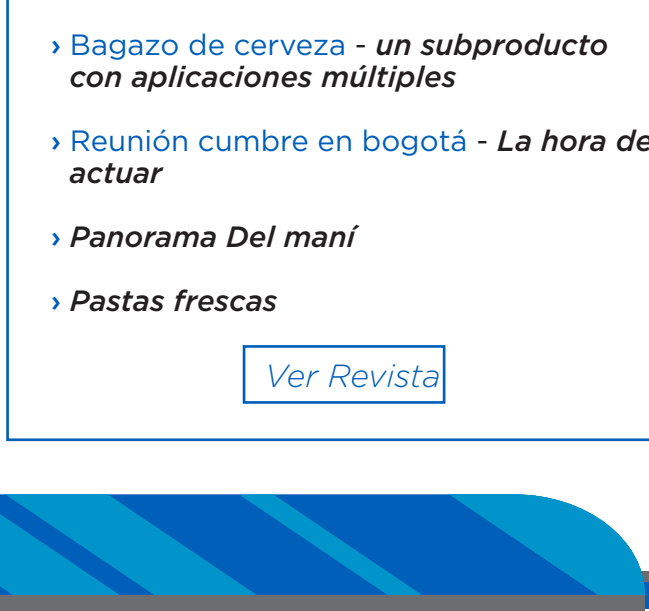
Mayor información [aquí](#)

La cultura andina a través de su cocina y sus productos

El 22 de noviembre próximo, en el **Laboratorio de Sabores**, se realizará la actividad "Cocinando con productos Andinos, cultivos con historia, alimentos con futuro". La presentación y degustación estará a cargo de la Sra. Maguy Choque Vilca y Madame Papin, con la colaboración de productores del sector de productos andinos. Esta actividad es organizada por nuestra dirección a través de la Mesa Nacional de Cultivos Andinos, que tiene entre sus objetivos promocionar el consumo de los alimentos andinos, acercando sus saberes y sabores de los pueblos nortños a la capital, apostando a vincular al consumidor con el productor.

El **Laboratorio de Sabores** es un espacio innovador de cocina argentina que pone en valor las culturas regionales y la gran variedad de saberes y productos que conforman el patrimonio cultural que nos reúne alrededor de la mesa. La actividad se llevará a cabo en el Centro Cultural Kirchner (CCK) ubicado en Sarmiento 151, CABA, a las 18:00hs.

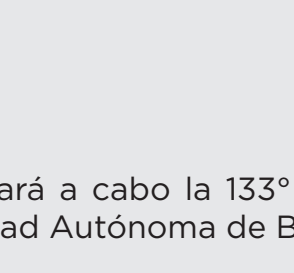
Revista "Alimentos Argentinos" N°76



- Artículos de esta edición:
- » *Diseño de marcas y productos a gusto del consumidor*
 - » *Rotulos nutricionales - Nuevo recurso para valorizar las manzanas y peras del alto valle*
 - » *Bagazo de cerveza - un subproducto con aplicaciones múltiples*
 - » *Reunión cumbre en bogotá - La hora de actuar*
 - » *Panorama Del maní*
 - » *Pastas frescas*

[Ver Revista](#)

Producción y Comercio de Alimentos



RESCO 29/19

Se modifica el art. 986 del Capítulo XII "Bebidas analcohólicas", referido a la clasificación de aguas minerales. A mayor detalle, se incorporó una nueva categoría de mineralización "Mineralización muy débil" que tiene un residuo seco de hasta 50 miligramos por litro (mg/l); modificación amparada en antecedentes de Normativa Internacional como las del CODEX y de la Unión Europea. Acceso a la resolución [aquí](#)

RESCO 30/19

Modifica los artículos 904 bis (Fruta desecada), 906 (Ciruelas con carozo) y 910 (Higos redondeados desecados) del Capítulo XI del Código Alimentario Argentino "Alimentos Vegetales". Dicha propuesta fue trabajada por la Dirección de Fiscalización y Control del Ministerio de Economía, Infraestructura y Energía de la provincia de Mendoza, conjuntamente con profesionales del INTA Rama Caída (San Rafael, Mendoza) y se basó en la necesidad de actualizar los conceptos de "desecadas" en general, englobando en este término a las "desecadas/deshidratadas". Acceso a la resolución [aquí](#)

RESCO 31/19

Incorpora al Código Alimentario Argentino la Resolución N° 28 de fecha 5 de noviembre de 2018 del Grupo Mercado Común (GMC) "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre la exclusión de uso de Aditivos Alimentarios (modificación de las resoluciones GMC n° 134/96, 50/97, 08/06, 09/07 Y 35/10)", continuando así con el cumplimiento del compromiso de incorporar a la legislación nacional las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos, asumido por los países integrantes del MERCOSUR. Acceso a la resolución [aquí](#)

PRÓXIMA REUNIÓN

El 26 y 27 de noviembre se llevará a cabo la 133ª reunión ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

+Info: www.conal.gob.ar

JORNADAS DE COMERCIO EXTERIOR PARA PYMES DE ALIMENTOS

- » ESCUELA DE NEGOCIOS PARA PYMES DE ALIMENTOS: ¿Cómo exportar alimentos?
 - » Villa Regina, Río Negro
- » ESCUELA DE NEGOCIOS PARA PYMES DE ALIMENTOS: ¿Cómo exportar alimentos?
 - » Villa María, Córdoba
- » ESCUELA DE NEGOCIOS PARA PYMES DE ALIMENTOS: ¿Cómo exportar alimentos?
 - » Santa María, Catamarca

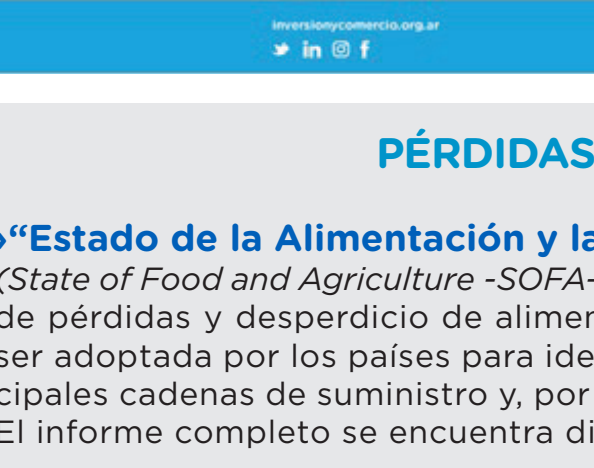
Se desarrollarán durante noviembre en las ciudades de Santa María (Catamarca), Villa María (Córdoba) y Villa Regina (Río Negro). Son gratuitas y están destinadas a pymes de alimentos con perfil exportador. [Inscríbete acá](#)

Programas y Servicios

Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos (FSMA-FDA)

Se encuentran disponibles los videos sobre la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos (FSMA-FDA), para alimentos de consumo humano y para frutas y hortalizas frescas.

Los contenidos fueron elaborados por el MAGYP, el SENASA y la AACI. Encontralos [aquí](#)



SEMINARIO TENDENCIAS EN ALIMENTOS QUE DEMANDAN LOS NUEVOS MERCADOS

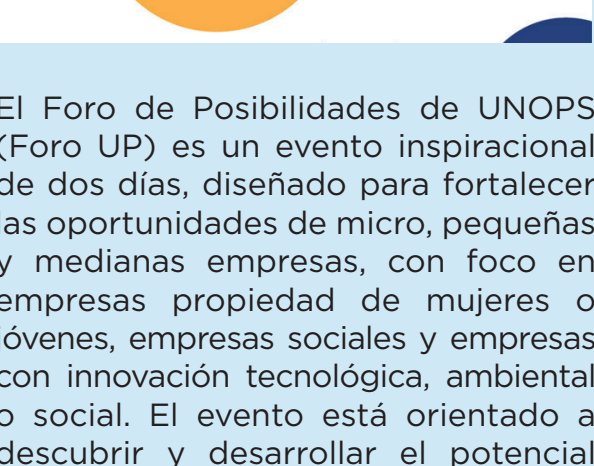
Tuclumán 1 SUM AACI | 14 de noviembre

¿Querés conocer la manera en que los cambios en los hábitos del consumo de alimentos generan nuevos productos que son muy valorados por los consumidores?

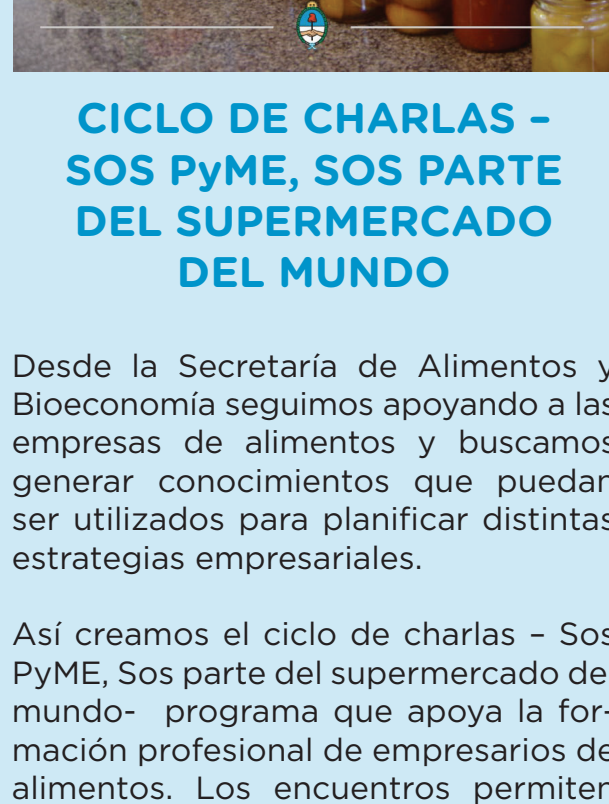
Descubrí como productos saludables, sustentables y tecnológicamente innovadores producen nuevas oportunidades de negocios.

[quiere inscribirme](#)

DESTACADOS DISERTANTES



[Reserva tu lugar](#)
Cupos limitados



CICLO DE CHARLAS - SOS PYME, SOS PARTE DEL SUPERMERCADO DEL MUNDO

Desde la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía seguimos apoyando a las empresas de alimentos y buscamos generar conocimientos que puedan ser utilizados para planificar distintas estrategias empresariales.

Así creamos el ciclo de charlas - Sos PyME. Sos parte del supermercado del mundo- programa que apoya la formación profesional de empresarios de alimentos. Los encuentros permiten generar material técnico y contenidos útiles para compartir con nuestras Pymes.

En este segundo encuentro, destacamos los temas: Tendencias de Marketing Sensorial; Diseño de Productos y Diseño de Envases y Logística Integral.

Participaron: Eduardo Sebriano, Adrián Lebendiker, Diego Szvarko (INTI) y Ricardo Bindi.

Mirá la segunda entrega [aquí](#)

PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS

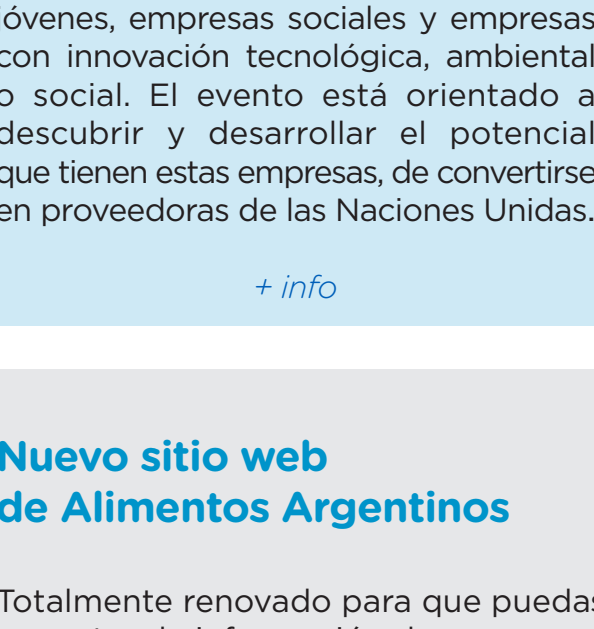
» **"Estado de la Alimentación y la Agricultura 2019"** (*State of Food and Agriculture -SOFA-*): En esta oportunidad se centra en la reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos, e introduce una metodología que puede ser adoptada por los países para identificar puntos críticos de pérdida en las principales cadenas de suministro y, por lo tanto, elaborar estrategias de intervención. El informe completo se encuentra disponible [aquí](#)

» Food Loss and Waste Database

Nueva base de datos interactiva propuesta por la FAO con la mayor recopilación online de datos sobre pérdida y desperdicio de alimentos, a la cual se puede acceder desde [aquí](#)

» "Manual de pos cosecha de frutas - manejo íntegro de patógenos"

Editado por el INTA, contiene conocimientos y tecnologías para agregar valor a frutas disminuyendo problemas que afectan la calidad de los productos durante todas las etapas entre la cosecha y el consumo. + [info](#)

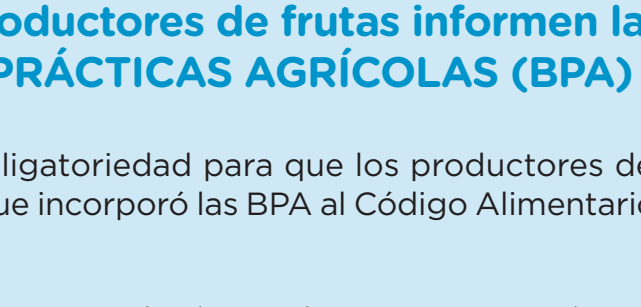


El Foro de Posibilidades de UNOPS (Foro UP) es un evento inspiracional de dos días, diseñado para fortalecer las oportunidades de micro, pequeñas y medianas empresas, con foco en empresas propiedad de mujeres o jóvenes, empresas sociales y empresas con innovación tecnológica, ambiental o social. El evento está orientado a descubrir y desarrollar el potencial que tienen estas empresas, de convertirse en proveedoras de las Naciones Unidas.

+ [info](#)



Viernes 29 de Noviembre de 2019 - Aula Magna Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP Calle: 68 y 118 S/N, La Plata, Buenos Aires, Argentina



Nuevo sitio web de Alimentos Argentinos

Totalmente renovado para que puedas encontrar la información de manera más sencilla y fácil.

TE INVITAMOS A VISITARLO!
www.alimentosargentinos.gob.ar



Se acerca la fecha para que los productores de frutas informen la implementación de las BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)

Se recuerda que el 2/1/2020 comienza la obligatoriedad para que los productores de frutas cuenten con los 7 puntos de la norma que incorporó las BPA al Código Alimentario Argentino.

Asesorate, ya que a partir de enero, el SENASA en el trámite de DTVe requerirá que informen que han cumplido con las BPA.

Podés encontrar un implementador de BPA en el registro nacional de implementadores que se coordina desde la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas. + [info](#)



Concurso "CocinarTE: Elegí tu estación"

El 20/11/2019, se anunciarán los ganadores del concurso. Se podrá ver desde [aquí](#)

Recordatorio

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca fue reconocido por la Unidad de Coordinación de Alimentos (UCAL) del Ministerio de Agroindustria de la provincia de Buenos Aires, como Entidad Capacitadora para brindar el Curso de Manipulación de Alimentos, a través de la Disposición DI-2019-16-GDEBA-UCALIMAGP, bajo el Registro N°428.

Si Ud. realiza su actividad laboral en la jurisdicción de la provincia de Buenos Aires y desea validar nuestro curso para tramitar su carnet de Manipulador de alimentos ante la UCAL, deberá aprobar un examen presencial, en función de lo que establece actualmente nuestro Código Alimentario. Para conocer las fechas y lugares de las evaluaciones escribanos a la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas (capacitaciondna@magyp.gob.ar).

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