

Informe de Gestión ANUAL 2023

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina

ORGANIGRAMA

SUBSECRETARIA DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL

DIRECCIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS Y DESARROLLO REGIONAL
Dr. PABLO MORÓN

COORDINACIÓN GENERAL - LIC. MARCIA PALAMARA

COORDINACIÓN DE GESTIÓN DE CALIDAD
LIC. NATALIA EMMA BASSO

COORDINACIÓN DE AGREGADO DE VALOR
CPN. AMBROSIO PONS LEZICA

COORDINACIÓN APICOLA
TEC. ALEXIS RODRIGUEZ

DIRECCIÓN DE ECONOMÍAS REGIONALES
LIC. MARCIA PALAMARA

DIRECCIÓN DE ALIMENTOS
Dr. JUAN MANUEL MORÓN



DIRECCIÓN DE ECONOMÍAS REGIONALES			DIRECCIÓN DE ALIMENTOS					
Acosta, Macarena Isondú	Laspina, Ornela	Sanchez, Gladis	Ablin, Amalie	Chuliver, María Belén	García, Carlos	Henríquez M, Margarita	Naso, Florencia	Strunc, Marina
Brenna, Marco	Martínez Fonseca, Ma. Eugenia	Sarmiento, Daniel	Asad, Alejandra	Colamarino, Ivana	García, María Laura	Lezcano, Elizabeth	Naso, Paula	Sosa, Maribel
Carci, Luciano	Mele, Miguel	Sena; Mercedes	Barcus, Celeste	Costa, Cristina	García Rosolen, Adrián	López, Mariana	Navas, Eugenia	Peñalva, Alejandra
De La Vega, César	Michavila, Lucas	Tagarelli, Ana Sofía	Bonvini, Natalia	Díaz, Viviana	Garrido, Cecilia	Maccarone, Florencia	Nieto, Iván	Torrandell, Cristian
Fuxman, Amanda	Mollo Mamani, Edith	Vázquez, Flavia	Brkic, Mariana	Di Martino, Juan	Gauna, Ángel	Mayer, Adrián	Niubo, Héctor	Traverso, Julieta
Gimeno, Alejandro	Moreno, Patricio	Villalba Centeno, Aníbal	Bruschetti, Matías	Di Pietro, Luis	Gómez, Paula	Melilli, Macarena	Pouiller, Paula	Tristan, Carolina
Giordano, Cynthia	Ottone, Martín		Camerano, Viviana	Domínguez, Laura	Gorno, Federico	Miguel, Ileana	Rodríguez, Noelia	Vanacore, María Laura
Ibarra, Adrián	Ovejero Sarmiento, Luciana		Castellano, Josefina	Ferreira, Silvina	Guerra, Natalia	Moreno, Celina	Romero, Analía	Zelaya, Cecilia
Jouliá, Martín	Romero Sirio, Juan José		Cavallera, María José	Franco, Daniel	Guerra Gallo, Joaquín	Moreno, Débora	Soria, Facundo	

EJES DE TRABAJO



Agregado de Valor

Herramientas de diferenciación y agregado de valor que permitan lograr mayor competitividad en los mercados.



Gestión de Calidad

Programas, proyectos y actividades que acompañan al sector en la búsqueda de lograr la perdurabilidad de las PyMEs Argentinas.



Marco Regulatorio

Desarrollo y elaboración de Normas Eficientes, Modernas, Razonables e Inclusivas para el sector.



Sistemas Alimentarios Sostenibles

Planes y acciones relacionados con la Seguridad Alimentaria, tendientes a reducir las pérdidas y desperdicios de Alimentos.



Economías Regionales

Programas, Acciones e información sobre producciones regionales argentinas.

INTRODUCCIÓN



La **DIRECCIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS Y DESARROLLO REGIONAL** (DNAyDR) presenta en este informe el trabajo realizado a través de herramientas, programas y proyectos desarrollados, que han fomentado la investigación, el desarrollo tecnológico y la adopción de sistemas de gestión de calidad.

Para ello, se continuó con la promoción y reconocimiento de alimentos con sellos y certificaciones de calidad asociados a productos y procesos. Se gestionaron informes sectoriales y mesas de trabajo con los actores del sector productivo de distintas economías regionales, y se participó en eventos productivos locales.

Avanzamos en la reducción de la Pérdidas y Desperdicio de Alimentos con un trabajo en conjunto con empresas, municipios, universidades, ONGs y por supuesto la industria y el retail. Trabajamos en el desarrollo de un marco regulatorio, a través de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), que atienda a las nuevas demandas de consumo y las posibilidades productivas, avanzamos con la regulación de alimentos a base de plantas y veganos, ejecutamos proyectos de aportes económicos al sector para la adquisición de bienes de capital (DesarrollAR).

Acompañamos al sector en la implementación de buenas prácticas agrícolas, desarrollamos programas de formación profesional, realizamos encuentros regionales vinculados a la producción, turismo, gastronomía y a la cultura en el marco del programa interministerial GustAR.

Es importante resaltar que el capital humano, que es parte integrante de las distintas áreas que conforman la Dirección Nacional, son profesionales de carrera con distintos perfiles (Ing. Agrónomos, Lic. es Nutrición, Lic. en Alimentos, Abogados, Contadores, Lic. en Biotecnología, Antropólogos, Adm. de empresas, entre otros), lo cual se transforma en una oportunidad para trabajar distintas temáticas.

En relación a los cinco ejes de trabajo, a continuación se informa la gestión a través de acciones, objetivos cumplidos y resultados obtenidos durante estos doce meses.

INDICE



Sello ALIMENTOS ARGENTINOS

Producción Orgánica

IG/DO

Sistema de Reintegros

GustAR



SAIPA

Programa Federal de Formación Profesional para PyMEs de alimentos

Proyecto PROCAL: Implementación de Herramientas de diferenciación para PyMES de A&B

DesarrollAR – ANR Procal



Soporte Jurídico

Comunicación



CONAL

Rotulado Nutricional Frontal

MERCOSUR - CODEX



Plan Nacional de Reducción de PDA

Atributo Vegano

Seguridad Alimentaria



Economías Regionales

Producciones Regionales

BPA Frutihortícolas

Coordinación Apícola

Análisis y evaluación de proyectos



Agregado de Valor

Herramientas de diferenciación y agregado de valor que permitan lograr mayor competitividad en los mercados.





SELLO “ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL” LEY 26.967

Sello de Calidad de referencia para la industria alimentaria que promueve la distinción y otorga valor a los alimentos argentinos. Da garantía de que los productos son elaborados en conformidad a características específicas y/o condiciones especialmente establecidas en los respectivos protocolos.

- Asistencia y comunicación continua con las empresas cesionarias.
 - Material de diseño, difusión y actualización permanente de la página web.
 - Puesta a punto e implementación del Sistema de Alertas.
- **13 NUEVAS CESIONES** por **310 productos**
 - **3 INCORPORACIONES** por **200 productos**
 - **26 RENOVACIONES** de empresas argentinas que siguen eligiendo resaltar su calidad.

LOGROS

510 NUEVOS PRODUCTOS CON SELLO

+ 3500 productos comercializados con SELLO





PRODUCCIÓN ECOLÓGICA, BIOLÓGICA

u ORGÁNICA - LEY 25.127

2.007 operadores (1.376 productores primarios, 505 elaboradores y 126 comercializadores)

Superficie orgánica certificada 3,9 millones de ha.

Sup. bajo seguimiento:

3,6 millones de ha de prod. animal
290.000 has de prod. vegetal.

Sup. Cosechada: 109.987 ha (+14% respecto a 2021)

Exportaciones (98%): 118.685 ton EEUU (43%), Europa (38%).

69 destinos diferentes y en crecimiento.

Fuente: SENASA, marzo 2023.

→ **Plataforma interactiva RED ORGANICA:** puesta en marcha

→ CAPACITACIÓN y FERIAS

7 Cursos de Implementadores de la Normativa Orgánica y 5 Webinars del Ciclo “El camino hacia lo Orgánico”. Curso de Huerta Orgánica y Gírgolas con ENCOPE y diversas jornadas en universidades y colegios profesionales. Se acompañó en Caminos y Sabores, expo Té, Cumbre Latinoamericana de Producción Sostenible, ExpoDietética, etc.

→ PLAN ESTRATÉGICO PARA EL SECTOR ORGÁNICO AL 2030

Se ejecutó la agenda de trabajo 2023 a través de las 4 Mesas conformadas.

→ PREMIOS ARGENTINA ORGÁNICA y CONCURSO FOTOGRÁFICO

Resolución SAGYP 269/2022, se realizará la 1ª Edición de los Premios conformados por 9 categorías y 9 menciones especiales para reconocer a los diferentes actores de la cadena de valor orgánica.

→ EQUIVALENCIA ARGENTINA – UE y Suiza

Se inició el trabajo de negociación de la equivalencia recíproca con la Unión Europea para alcanzar el reconocimiento mutuo en Diciembre de 2026. Idem para Suiza.-

→ CATÁLOGO WEB

147 empresas registradas - 1.587 productos diferentes

Actualización permanente de empresas y productos orgánicos.

LOGRO

LEY 27.734 Promoción de la Producción Orgánica para Economías Regionales

Se logró su sanción en el HCDN fines de septiembre, se inicia propuesta de Decreto.





Indicación Geográfica (IG) y Denominación de Origen (DO) de productos agrícolas y alimentarios Ley 25.380

Constituyen herramientas que permiten diferenciar y hacer distinguible la calidad de un producto relacionada con su origen geográfico.

Otorgan protección legal al nombre, producto y grupo interesado, y tienden a promover el desarrollo rural.



- **Asesoramiento legal y técnico a 8 grupos de productores:** Miel de Azahar de Limón de Tucumán, Cereza del Valle de Los Antiguos, Patagonia (Santa Cruz); Miel de Monte Nativo Cordobés, Té argentino (Misiones y Corrientes), Pimentón del Valle Calchaquí de Salta, Poroto Pallar de Cachi / de la Quebrada de Escoipe (Salta); Orégano de San Carlos, Mendoza; Aceite de Oliva de San Juan; Salame Quintero Mercedino; Queso Típico de Tandil (Buenos Aires); Fibra de Guanaco – Mendoza; Camote de Colonia Molina – Mendoza, Trucha Arco Iris de Neuquén.
- Creación de la **Mesa de Fortalecimiento Institucional de IG/DO** como espacio de intercambio y colaboración entre los grupos de productores que ya cuentan con registros. Se conformó en el marco de un **Programa de Cooperación Técnica FAO**.
- **Asesoramiento, revisión de documentos y consultas específicas relativas a negociaciones internacionales** para la Dirección Nacional de Relaciones Internacionales y la Cancillería. En especial la gestión de la información **para el reconocimiento de usuarios previos del Acuerdo UE-Mercosur**.
- **Promoción de productos reconocidos:** participación de **6 productos** con reconocimiento de IG/DO en los eventos de Cocinas Abiertas del Programa GustAR en el CCK.

LOGROS

2 NUEVAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS



Miel de Azahar de Limón de Tucumán



Miel de Monte Cordobés en trámite administrativo

1 NUEVA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Cereza del Valle de Los Antiguos, Patagonia en trámite administrativo



CERTIFICACIONES OFICIALES DE CALIDAD

Aquellos productos que revistan la condición de alguna de las tres herramientas, es decir que tengan un certificado oficial de Calidad, tendrán un reintegro adicional del 0.5% en la exportación.

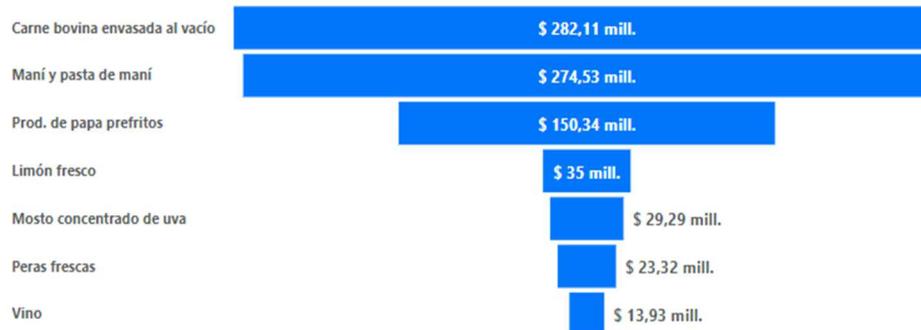


SISTEMA DE REINTEGRO DE EXPORTACIÓN PARA ALIMENTOS DIFERENCIADOS EN FUNCIÓN DEL DECRETO N° 1341/16

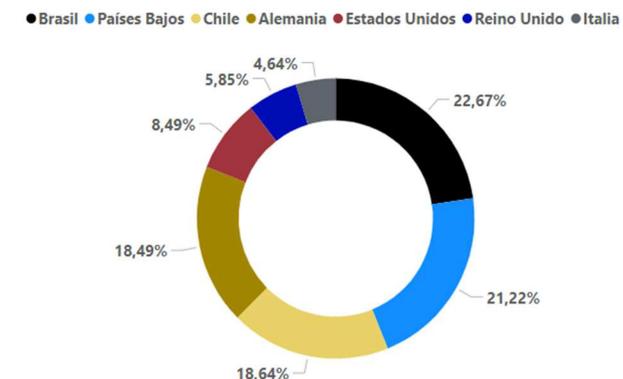
➔ **Sello Alimentos Argentinos:** Se otorgaron **35.858 certificados** por un valor FOB de **U\$S 864.999.788** y **460.512 ton.** Los certificados fueron solicitados por 62 empresas, la mayoría Pymes distribuidas en todo el País.



PRINCIPALES PRODUCTOS CON SELLO AA EXPORTADOS (valor FOB USD)



PRINCIPALES DESTINOS



➔ **Indicación Geográfica y Denominación de Origen:** Se otorgaron **109 certificados** por un valor FOB de **U\$S 42.924.047** y **19.671 ton.** El producto exportado fue Yerba Mate y el destino principal Siria.





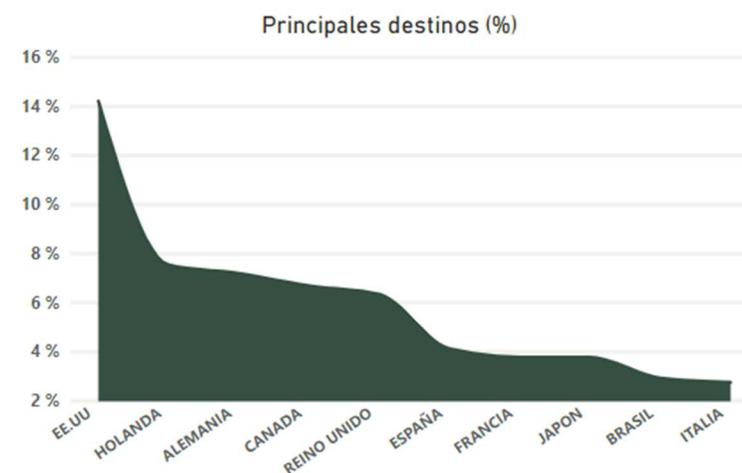
CERTIFICACIONES OFICIALES DE CALIDAD

Total **39.696**
CERTIFICADOS de
 reintegro por un valor
 FOB de
U\$S 984.235.035

SISTEMA DE REINTEGRO DE EXPORTACIÓN PARA ALIMENTOS DIFERENCIADOS EN FUNCIÓN DEL DECRETO N° 1341/16

➔ **Sello Orgánico***: Se otorgaron **3.729 certificados** por un valor FOB de **U\$S 76.311.200** y **95.389 ton.**

*Información extraída de la base de datos de Senasa.



LOGRO

REINTEGRO TOTAL 0,5%
USD 4.921.175

La puesta en funcionamiento del sistema de autogestión de SAGYP tuvo como resultado durante el año 2023, un proceso más eficaz en cuanto a la gestión de los certificados de reintegro de Sello AA e IG/DO.

+ Digitalización + Celeridad + Eficiencia
en una sola plataforma



PLATAFORMA DIGITAL DE COMERCIALIZACIÓN PARA ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS

La plataforma es financiada por el Programa Sumar Valor para mejorar la competitividad de las PyMEs agroalimentarias (PROCAL IV).

Se podrá descargar SIN COSTO
Próximamente



Objetivo: Desarrollo de una aplicación para grupos de productores/elaboradores, que les permita llegar directamente al consumidor sin necesidad de locales comerciales o grandes superficies, reduciendo costos de intermediación, mediante una oferta web de sus productos.

Objetivos específicos:

- 1. Lograr que los productores y los consumidores de alimentos se encuentren de manera directa, sin intermediarios.
- 2. Dar a conocer de manera gratuita sus productos (mermeladas, dulces, aceites, comidas, etc.)
- 3. Concretar la compra (también podrá hacer el pedido on line, al estilo mi changuito).
- 4. Reducir costos de intermediación.
- 5. Prescindir de superficies físicas optimizando la logística y reducir los ciclos de maduración de productos (en términos de



Firma Consultora: SMARTWAY SRL, se firmó el contrato el 29/09/22. Cuenta con asistencia post-venta de 12 meses.

Beneficiarios: Cooperativa Agropecuaria Tierra Campesina Ltda en el marco del Movimiento Campesino Indígena (MNCI).- **Almacén Campesino de la ciudad de Mendoza.**

Metodología: se llevó a cabo un proyecto piloto de 6 meses. El desarrollo está finalizado y se encuentra disponible en un servidor para su utilización por parte del beneficiario. Primera etapa: validación de manuales del usuario, capacitación para futura puesta online para personal cooperativa, corrección de errores. Etapa Final: Testeo final, diseño, tabulación de productos, y definición de fecha de puesta on line.

Resultado: Se encuentra disponible, en línea y siendo utilizada por la cooperativa beneficiaria.

Desarrollo plataforma de comercialización customizable: a partir de la prueba piloto satisfactoria, la firma desarrolladora adecuó una versión descargable, instrucciones de descarga y un video explicativo de instalación.

Estado Actual: Se encuentra en proceso de validación con una nueva cooperativa "La Terre" de Mendoza para luego esté finalmente disponible en la pagina de Alimentos Argentinos.

ESTE DESARROLLO PERMITIRÁ QUE MÁS ASOCIACIONES PUEDAN DESCARGARLO Y ADAPTARLO A SUS NECESIDADES DE ORGANIZACIÓN



PROGRAMA DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL DIRIGIDO A PYMES DE ALIMENTOS

Objetivo general: Aprender sobre cómo gestionar, liderar e innovar en el mundo de los negocios de la era digital y obtener herramientas para impulsar el cambio.



El programa intensivo será realizado en manera simultánea en **4 sedes**, situadas en **4 provincias** de la República Argentina: Mar del Plata (Buenos Aires), Bariloche (Río Negro), Salta (Salta) y Posadas (Misiones). Con esta herramienta se espera beneficiar a un **total de 160 PyMEs (40 PyMEs por sede)**.

Público Objetivo: Directivos y/o responsables de pymes de alimentos y bebidas con agregado de valor.

Requisitos: que se trate de PyMEs del sector alimenticio, elaboradoras de productos que posean algún tipo de agregado de valor, y que, además :

- Los asistentes puedan implementar los cambios (dueños, gerentes o de cargos similares).
- Cuenten con certificado MiPyme
- Cuenten con personal a cargo.
- Cuenten con acceso a las herramientas virtuales necesarias para el curso.
- Posean disponibilidad de tiempo y compromiso para asistir durante 4 meses

(con un total de 60 horas de cursada. Se desarrollarán 3 módulos virtuales y 2 módulos presenciales)

Metodología y Contenidos: La capacitación deberá ser virtual y presencial; constará de 5 módulos, con un total de 60 horas de cursada.

Módulo 1: Modelos de negocios digitales, empresas INTELIGENTES. Primer acercamiento al ecosistema digital. (virtual)

Módulo 2: Cómo crear una cultura de aprendizaje continuo en una organización con cultura digital. Inteligencia Organizacional en entornos digitales. (virtual)

Módulo 3: Ventas en canales digitales. Marca y presencia digital. (presencial)

Módulo 4: E-Commerce (presencial)

Módulo 5: Análisis de datos en canales digitales y resultados. (virtual)

Los talleres iniciarán en diciembre y estarán a cargo de la firma Materiabiz, quien resultó ganadora de la licitación



Programa de Transformación Digital dirigido a PyMEs Agroalimentarias

"Aprende sobre tecnología digital. Aprende sobre cómo gestionar, liderar e innovar en el mundo de los negocios de la era digital y obtén herramientas para impulsar el cambio"

Actividad gratuita - cupos limitados

Si sos una Pyme Alimentaria que está pensando en POTENCIAR tu crecimiento y posicionamiento en el mercado, te invitamos a sumarte al Programa





PROGRAMA GUSTAR

Convenio entre el Ministerio de Cultura, Ministerio de Turismo Y Deportes, SAGYP y la Fundación Argentina con el objeto de fortalecer la cadena de valor agroalimentaria y el turismo gastronómico, desarrollar acciones de promoción y posicionar conocimientos, técnicas, revalorizando la cultura alimentaria de los distintos territorios de la Argentina.

Gustar
gusto argentino

SITIO WEB GUSTAR: Propuesta de contenido y actualización a lo largo del año.

PRESENCIA INSTITUCIONAL de GustAR en **6** distintos eventos por medio de la promoción de las producciones y alimentos regionales de los destinos seleccionados en medios masivos y redes.

- Espacio Federal de Turismo en Mar del Plata – Enero 2023
- ExporAGRO en San Nicolás – Marzo 2023
- 4 espacios en vivo en el Programa Cocineros Argentinos de la TV Pública, exclusivos para GustAR gestionados por MTyD.-

6 Eventos COCINAS ABIERTAS en el CCK

Espacio de demostración por región del país con actividades abiertas al público en general.

- **+ 60.000 visitantes**
- **+ 130 MiPyMEs participantes**
- **23 provincias presentes**
- **68% de los feriantes vendió + 80%** de la mercadería ingresada durante los 3 días (relevado de las encuestas realizadas en cada evento).





Gestión de Calidad

Programas, proyectos y actividades que acompañan al sector en la búsqueda de lograr la perdurabilidad de las PyMEs Argentinas.

Plan PontenciAR alimentos





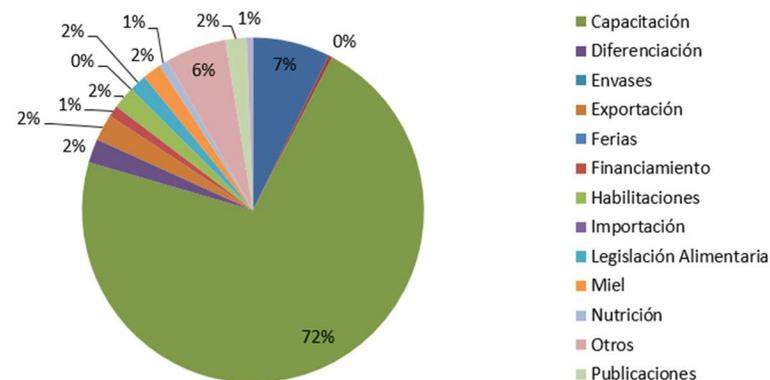
SERVICIO DE ASISTENCIA INTEGRAL A PYMES AGROALIMENTARIAS

SAIPA ofrece un abanico de herramientas para las pymes que incluyen **guías de trámites** para habilitar, registrar, rotular y comercializar productos tanto en mercado interno como externo, **capacitaciones**, calendarios de ferias, entre otros, y brinda un asesoramiento personalizado mediante sus canales de contacto web y mail.

- **17° edición de Caminos y Sabores: participaron 29 pymes** de todo el país en los 15 stands de la SAGYP.
- **9 Cursos virtuales y 4 Tutoriales: 26.231 usuarios aprobados** período ene-jun 2023*. Temáticas: inocuidad, calidad y diferenciación de alimentos.
* A partir del mes de junio la plataforma de cursos virtuales fue deshabilitada a causa de un ataque informático.
- **Ticketera de consultas: 847 consultas**, con **98%** respuestas satisfactorias.
- **Asistencia vía mail:**
4.792 en capvirtual@magyp.gob.ar
927 en capacitaciondna@magyp.gob.ar

**+ 6.500
CONSULTAS
RESPONDIDAS**

Tickets finalizados por categoría



Convocatoria abierta

Caminos y Sabores | 2023

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación te invita a participar como expositor de la 17° edición de Caminos y Sabores en La Rural.

Consultá requisitos para la participación, inscripción y criterios de selección aquí

PotenciAR Alimentos | Plan de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Ministerio de Economía Argentina



PROGRAMA FEDERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA PYMES DE ALIMENTOS

Acompaña en el incremento de la productividad, la rentabilidad y la calidad del trabajo a través de la formación de los distintos actores del sector agroalimentario, con el fin de generar una masa crítica de profesionales, técnicos, productores y empresarios capacitados en las distintas regiones del país.

CURSO VIRTUAL DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Fue lanzado en septiembre de 2019 luego de la modificación del art. 21 del CAA.

La SAGYP fue reconocida por las siguientes Autoridades Sanitarias como entidad capacitadora y que los aprobados puedan tramitar el carnet de Manipulador de Alimentos (según corresponda):

- **Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA)** del Ministerio de Desarrollo Agrario de Bs. As., Disposición 17/2021, bajo el Registro N°6.

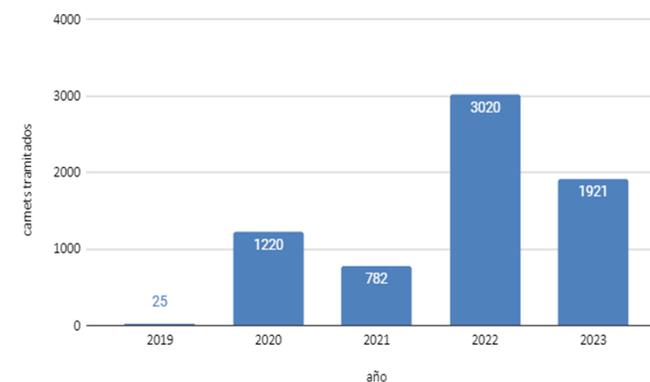
Exámenes adicionales al curso modalidad virtual: 38 fechas de examen y 13 recuperatorios (con 4 turnos por fecha): **253 encuentros.**

Ene-jun 2023: 1921 carnets gestionados y enviados*.

** A partir del mes de julio el servicio de carnet de SAGYP ante DIPA se suspendió debido al ataque informático sufrido en la plataforma de cursos virtuales.*

- **INAL** a través del Convenio Marco celebrado entre la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional (SsABYDR) del Ex-MAGYP y la ANMAT. **Carnets emitidos por INAL a capacitados con el curso de la SAGYP: 108**

6864 carnets de manipulador de alimentos tramitados ante DIPA en Bs. As.



Carnet de Manipulador de Alimentos
2029 Beneficiarios



PROGRAMA FEDERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA PYMES DE ALIMENTOS

Acompaña en el incremento de la productividad, la rentabilidad y la calidad del trabajo a través de la formación de los distintos actores del sector agroalimentario, con el fin de generar una masa crítica de profesionales, técnicos, productores y empresarios capacitados en las distintas regiones del país.

27 EVENTOS

2.726 BENEFICIARIOS

- **6 Cursos de Formación de Implementadores de la Normativa Orgánica** (Luján, Bs. As. / Catamarca / La Rioja / Santiago del Estero / Misiones y Tucumán): **156 participantes.**
- **Registro Público Nacional de Implementadores** (Res. Ex SAGPYA 61/2005): Ingresaron 55 profesionales y renovaron credencial 10.
- **5 webinarios sobre Producción Orgánica: 1129 visualizaciones**
- **4 Encuentros para Pymes: Tendencias en la industria de alimentos:** (Tucumán, Entre Ríos, Mar del Plata, Bs. As. y Catamarca) participaron **407** productores y empresarios de pymes de alimentos.
- **8 Jornadas para Pymes sobre:** Inocuidad, Diferenciación, Rotulado, Grasas Trans, Exportación de alimentos a base de plantas, Evaluación de proveedores y PDA. **884** participantes.
- **1 Curso Oficial PSA para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (PSA)** destinado a **30** productores de frutas y hortalizas - Modalidad Virtual. **Ley FSMA** (Food Safety Modernization Act) de EEUU.
- **2 Cursos Oficiales PCQI - Ley** de Modernización de Inocuidad de los Alimentos **FSMA** (Food Safety Modernization Act) de EEUU: **40** profesionales.
- **1 Taller sobre Plataforma Produciendo con Inocuidad** generada por el IICA y FDA, modalidad virtual: **80** participantes.

Curso oficial para la inocuidad de los productos agrícolas frescos
 Reconocido por Produce Safety Alliance (PSA)
 Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria en Estados Unidos (FSMA - FDA)
 Destinatarios: Productores de frutas frescas y hortalizas que actualmente exportan o quieren exportar a los Estados Unidos.
 Capacitación a cargo de los instructores líderes
 > Ing. Agr. Juan Matheron
 > Ing. Agr. Mariana Mrozek
 > Ing. Agr. Daniel Robles
 > Dr. Roberto Varela
 Modalidad virtual
 27, 28 y 29 de junio
 14-18hs.
 Inscripción



La Evaluación de Proveedores en la Cadena de Suministro de los Alimentos
 Jornada de capacitación
 Miércoles 8 de noviembre
 11 a 12:30 hs.
 SAGYP
 Av. Pabellón Colón 982
 Microsoft TEAMS
 Inscríbete aquí:
 Actividad sin costo

Taller de Uso y Aplicación de la Plataforma Produciendo con Inocuidad
 Produciendo con Inocuidad
 Growing Safe Produce
 Instructores:
 > Noemi Zúñiga
 > Catalina Céspedes
 > Juan Matheron
 > Mariana Mrozek
 > Daniel Robles
 > Camilo Toro
 > Roberto Varela
 Viernes 1 de diciembre 2023
 11 a 13hs
 Plataforma ZOOM
 Para mayor información: psa_fsma@magyp.gob.ar





SEMINARIOS DE CAPACITACIÓN

Encuentros “Tendencias en la Industria de Alimentos”

Ejes temáticos:

- Nuevas demandas de consumo.
- Certificaciones sostenibles
- Innovación tecnológica



Proceso de Adquisición (comparación de precios) para la organización integral de 4 seminarios regionales, publicado en el portal Compr.ar durante el mes de Octubre de 2022.

En el mes de junio se firmó el contrato de servicios con la firma “ Eventos Corporativos S.A” para la ejecución de los eventos. Se definieron los lugares, contrapartes, colaboradores y disertantes y fechas de realización.

Los **4** seminarios, tuvieron una duración de 4 hs en formato presencial y se realizaron en colaboración con los gobiernos provinciales, la Subsecretaría de Desarrollo Emprendedor de MECON, el INTI y el IRAM.

1- San Miguel de Tucumán: 22 de junio en la Fac. de Agronomía, Zootecnia y Vet de la UNT. Los casos “Que Lo Paleó” y “La Candelaria” fueron beneficiarios de PROCAL.

2- Entre Ríos: 29 de junio en Paraná.

3-Mar del Plata: 7 de julio, en el Centro Cultural Victoria Ocampo

4-Catamarca: 27 de julio - San Fernando Del Valle de Catamarca.



407 PyMEs participantes

47 Oradores





Proyecto PROCAL: Implementación de Herramientas de diferenciación para PyMES de A&B

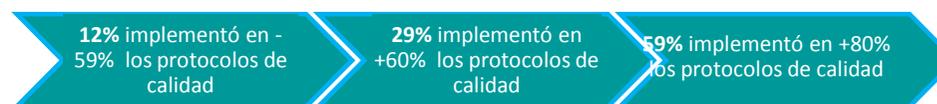
Tuvo por objetivo brindar herramientas que permitan optimizar la gestión empresarial y comercial de sus empresas, facilitar el acceso a nuevos mercados y contribuir a mejorar la competitividad y perdurabilidad en el tiempo.

3 PROYECTOS FINALIZADOS

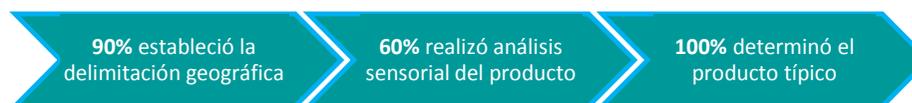
350 BENEFICIARIOS



1. **Proyecto Implementación de Protocolos de Calidad del Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural, en PyMEs Alimentarias:** Se acompañó a **50 empresas** en la implementación de 14 protocolos de calidad existentes del Sello, y en el armado de la documentación para iniciar el trámite de solicitud.



2. **DO e IG:** Acompañamiento a 10 grupos en el desarrollo de requisitos técnicos y legales para lograr el registro de nuevas IG/DO. Tuvo un gran impacto en materia de capital social, involucrando aproximadamente **250 productores** en 8 provincias del país y 45 instituciones tanto locales como provinciales.



3. **Implementación de Buenas Prácticas para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PDA) en PyMEs Agroalimentarias:** acompañamiento a **50 empresas** en la aplicación de la "Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles".





Programa Nacional de Promoción de Agregado de Valor para el Desarrollo Regional "DESARROLLAR" (Resolución MAGyP N° 219/2020)

El objetivo es potenciar las oportunidades de PyMEs alimentarias para agregar valor y contribuir a mejorar sus condiciones competitivas, ofreciendo nuevas alternativas productivas y comerciales.

ANR - PROCAL

Su objeto es la promoción de inversiones privadas destinadas a la **Modernización Tecnológica** de las PyMEs solicitantes, a través de Aportes No Reembolsables. Es requisito excluyente haber participado previamente de alguno de los proyectos PROCAL.

DESARROLLAR

CONVOCATORIA 2022 → Total de Proyectos Ingresados: **143** (se aceptan 100 sin deuda AFIP)

Total de **Resoluciones Firmadas: 52** por un monto de ANR: **\$55.522.277,26**; con una *Inversión Privada* comprometida de **\$167.612.384,15**

* **Año 2023: 25** resoluciones firmadas (48,07%) → ANR: **\$25.095.999,36**

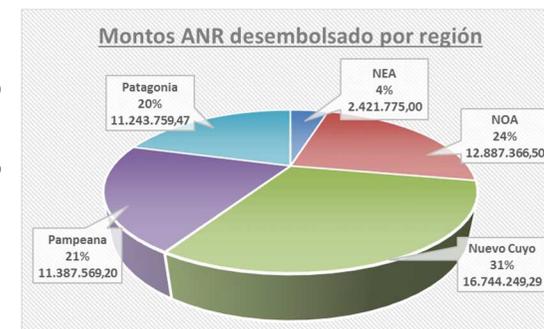
En **circuito administrativo: 1** expediente por un monto de ANR: **\$937.406,25**

Total de **Proyectos Pagados: 38** por un monto de ANR: **\$41.856.693,19**

* **Año 2023: 36** proyectos pagados (94,73%) → ANR: **\$39.833.253,19**

Pendientes de rendición: 12 por un monto de ANR **\$10.428.026,28** (aprox.)

Cifras y Datos → <https://view.genial.ly/6441415583ae4f001a0baeaa/interactive-content-datos-desarrollar-2022>



ANR – PROCAL (Fondos BID 3806)

→ Total de **ANR** pagado a **8** Beneficiarios durante 2023: **\$ 4.997.659,83**

→ Total de inversión privada realizada por los Beneficiarios: **\$ 12.767.681,58**

→ Total de Proyectos con Contrato firmado: **9**

TRÁMITE en TAD
GRATUITO Y DIGITAL





Marco Regulatorio

Desarrollo y elaboración de Normas Eficientes, Modernas, Razonables e Inclusivas para el sector.



CODEX ALIMENTARIUS
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS





COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

CONAL es un organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, establecido por el Decreto 815/99. Integrada por Autoridades Nacionales y Provinciales tanto del sector productivo como sanitario. Acompañamiento al sector A&B en el desarrollo de normas y actualización de las existentes en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Actualización del CAA en el período Enero-Noviembre 2023:

33 RESOLUCIONES CONJUNTAS
publicadas en el Boletín Oficial



2023 Presidencia SAGYP

- **4** Reuniones CONAL
- **66** Expedientes tratados.
- **16** Expedientes que salieron de CONAL para iniciar el Trámite Administrativo (a noviembre)
- **23** Temas en Consulta Pública (a noviembre)
- **38** Nuevas solicitudes ante la CONAL.



COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

Durante el 2023, la Comisión Nacional de Alimentos es presidida por el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, y está a cargo de la Secretaría Técnico-Administrativa de la CONAL, que depende de la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional.

→ 40 PIEZAS DE COMUNICACIÓN

Se difundieron entre las cuales se destacan: placas sobre expedientes en instancia en Consulta Pública; Resoluciones Conjuntas Publicadas; y placas con información (datos) de las 4 Reuniones Ordinarias llevadas a cabo en 2023.

→ 2 Encuentros de la MESA DE INTERCAMBIO TÉCNICO SAGYP-COPAL donde se analizaron los siguientes temas: Vegano-Vegetariano / Etiquetado Nutricional Frontal / Preparado Vegetal Bebible / Consultas de expedientes en Trámite Administrativo, entre otros.

→ Encuentro PRE-CONAL con los REPRESENTANTES PROVINCIALES del área de Producción por temas de interés para las distintas regiones: Incorporación del Ñire al CAA/ Incorporación de orujo deshidratado de manzana. Reunión con área Producción prov. Misiones.

→ Reunión con área de Producción de Misiones por temas de interés en yerba mate y funcionamiento y participación como representantes en CONAL.





COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

La demanda de nuevos productos y las innovaciones en los esquemas de producción y comercialización, implican un continuo trabajo para la modernización del marco normativo alimentario.

Estos son algunos ejemplos de actualización del CAA que queremos destacar con impacto social, comercial y ambiental.

BAGAZO CERVECERO SECO (Resolución Conjunta 29/2023)

→ Incorporación del artículo 1083 bis (Capítulo XIII: Bebidas Fermentadas).

Un importante avance en materia de legislación alimentaria para el sector de la cervecería PyME, podrán agregar valor a este subproducto, para luego poder ser incorporado a galletitas, productos panificados, barras de cereales, entre otros.

De esta manera, se contribuye con la promoción de la economía circular y la sostenibilidad en la producción a partir de la reducción de pérdidas y valorización de subproductos.

CAÑAMO (Resolución Conjunta 31/2023)

→ Agregado en el artículo 917 como semillas comestibles de *Cannabis sativa L.* (Capítulo XI “Alimentos vegetales”), en el artículo 1407 tris a la harina de semilla de cáñamo (Capítulo XIX “Harinas, concentrados, aislados y derivados proteínicos”), y en artículo 536 bis aceite de semilla de cáñamo (Capítulo VII “Alimentos grasos aceites alimenticios”).

Establece las regulaciones de la cadena de producción y comercialización nacional y/o con fines de exportación de la planta de cannabis, sus semillas y sus productos derivados afectados al uso medicinal-incluyendo la investigación científica- y al uso industrial, promoviendo así el desarrollo nacional de la cadena productiva sectorial.

Alimentos y Bebidas Libres de Gluten (ALG) (Resolución Conjunta 32/2023)

→ Artículos 1383 y 1383 bis.

Este cambio permitirá a la población celíaca acceder a nuevos productos y mejorar desde aspectos sociales y/o culturales, hasta la posibilidad de ampliación de los nutrientes de su dieta. Esto aprehendió una nueva definición que contempla los desarrollos y la investigación científica proveniente de la ingeniería de los alimentos y un nuevo logo identificatorio que deja atrás la sigla “Sin TACC” para únicamente reconocer a los productos libres de gluten con un logo que consiste en las palabras: “SIN GLUTEN”





COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

REUNION REPRESENTATIVA FEDERAL



150° Reunión Ordinaria de la CONAL, en el Centro Provincial de Convenciones de la localidad de Paraná, Entre Ríos.

REPERCUSIÓN EN LOS MEDIOS de las Resoluciones Conjuntas publicadas en el B.O. en 2023



SOCIEDAD

23-01-2023 09:55 - INFORME OMS

Argentina, entre los países con mejores prácticas contra las grasas trans



El país aprobó en 2022 un límite máximo de 2% de ácidos grasos trans (ACT) en todos sus alimentos, medida que entrará en vigencia en 2024. Por qué son tan malas para la salud.

télam 23-01-2023 | 0955

M.V. Santos *et al.*

Brand-Williams, W., Cuvelier, M.E., Berset, C., 1995. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *Lebensm. Wiss. Technology – LWT Food Science Technology* 28, 25–30.

Byrne, B., Dunne, G., Bolton, D.J., 2006. Thermal inactivation of *Bacillus cereus* and *Clostridium perfringens* vegetative cells and spores in pork luncheon roll. *Food Microbiol.* 23 (8), 803–808.

CONAL (Comisión Nacional de Alimentos), Acta 149, Accessed 16/10/2023 http://www.conal.gob.ar/sitio/_pdf/20221219130301.pdf.

Crank, J., 1975. *The Mathematics of Diffusion*, second ed. Oxford university press.
da Silva, W.P., Fernandes Rodrigues, A., e Silva, C.M.D.P.S., Souza de Castro, D., Gomes, J.P., 2015. Comparison between continuous and intermittent drying of whole bananas using empirical and diffusion models to describe the processes. *J. Food Eng.* 166, 230–236.



Brewers spent grain drying: Drying kinetics, moisture sorption isotherms, bioactive compounds stability and *Bacillus cereus* lethality during thermal treatment.

M.V. Santos^a, N. Ranalli^a, J. Orjuela-Palacio^b, N. Zaritzky^b

^a Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), Universidad Nacional Del Comahue (UNCO) – Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Quintral 1250, Bariloche, 8400, Negro, Argentina
^b Centro de Investigación y Desarrollo de Criotecología de Alimentos (CIDCA), CONICET – Departamento de Ing. Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata, CIC-PBA, 115 y 47, La Plata, 1900, Buenos Aires, Argentina



NACIONALES INFORMACIÓN GENERAL POLICIALES DEPORTES 000

Whisky de malta y aguardiente de cereal, nuevas incorporaciones al Código Alimentario Argentino

El Gobierno actualizó el Código para incorporar dos bebidas alcohólicas que se producen en el país.

20 enero, 2023



Escuchar el artículo desde el reproductor.

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía Argentina

<http://www.conal.gob.ar/>
+ info: conal@magyp.gob.ar



NORMATIVA ALIMENTARIA INTERNACIONAL

La Dirección tiene por objetivo participar activamente en la armonización de las normas de los distintos Estados Partes del MERCOSUR para favorecer el intercambio de alimentos a través de los Reglamentos Técnicos sobre rotulado, normas de identidad y calidad de alimentos. Asimismo, busca estar actualizada y participar en los Comités de mayor relevancia en referencia a las modificaciones de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).

MERCOSUR – COMISIÓN DE ALIMENTOS SGT N°3

→ **Participación activa en las 4 reuniones ordinarias** del Subgrupo de trabajo N°3 - **Comisión de Alimentos** MERCOSUR, además de las 4 reuniones preparatorias con el sector privado.

- **2 Proyectos de Resolución en consulta interna** sobre Aditivos Alimentarios y Definición de Contaminante
- Participación en **24 reuniones** relacionadas con Aditivos alimentarios y con Rotulado.



→ **Incorporación al OJ:**

- Resolución GMC N° 63/18 - “RTM de Asignación de Aditivos y sus Límites Máximos para la Categoría de Alimentos: Categoría 8: Carnes y Productos Cárnicos”.
- Resolución GMC N° 61/19 - “RTM de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia (Derogación de la Resolución GMC N° 43/94, Res. Conj.12/2023, 24/04/2023).

CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS

→ COMITÉ DE GRASAS Y ACEITES (CCFO)

→ COMITÉ DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS (CCFL)

- Coordinación de 3 reuniones del Comité Nacional.
- + 6 documentos analizados.

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud





Sistemas Alimentarios Sostenibles

Planes y acciones relacionados con la Seguridad Alimentaria, tendientes a reducir las pérdidas y desperdicios de Alimentos.





PLAN NACIONAL DE REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS - LEY 27454

El propósito es coordinar, proponer e implementar acciones y políticas públicas, a los efectos de la prevención y la reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en la Argentina, creando valor para el sistema agroalimentario y la sociedad en su conjunto.



→ **Creación del Grupo de Trabajo Provincias y Municipios** y realización de 5 capacitaciones en el marco de Potenciar Sostenibilidad (Resolución 134/2022).

→ Conformación del **Grupo de Trabajo Sector Público** y realización de 5 encuentros de intercambio y puesta en común de avances.

→ **Grupo de Trabajo de Industrias y Retail**: coordinado por GS1 Argentina y el Plan Nacional, con participación de organismos internacionales.

- Actualización de datos del **Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas**, incorporación de empresas de supermercados → 83,7% índice de participación del mercado.
- **Nuevo informe "Desperdicios de alimentos en supermercados y autoservicios"** sobre Merma Operativa 2022 y su comparación con 2021 con resultados alentadores.





PLAN NACIONAL DE REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS - LEY 27454

El propósito es coordinar, proponer e implementar acciones y políticas públicas, a los efectos de la prevención y la reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en la Argentina, creando valor para el sistema agroalimentario y la sociedad en su conjunto.

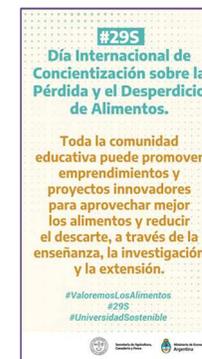


→ **Grupo de Trabajo Universidades:** desarrollo del curso virtual de autoaprendizaje “*Introducción a las PDA. De los conceptos a la práctica*” (pendiente publicación) y activación conjunta en redes sociales con placas conmemorativas sobre el #29S.



→ **Publicación** de la **“Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA”** desarrollada en cooperación técnica con FAO Argentina y el Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires. Video de lanzamiento.

→ **Realización** de la segunda edición del informe **“Estimación sobre el rescate y la donación de alimentos en Argentina”** con los datos del 2022 provistos por 8 organizaciones que a través de diferentes modelos, contribuyen a reducir PDA y la seguridad alimentaria.





PLAN NACIONAL DE REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS - LEY 27454

El propósito es coordinar, proponer e implementar acciones y políticas públicas, a los efectos de la prevención y la reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en la Argentina, creando valor para el sistema agroalimentario y la sociedad en su conjunto.



- **12 NEWSLETTER MENSUALES** “Las 5 de Valoremos Los Alimentos”, para transmitir noticias nacionales e internacionales, publicaciones, eventos, proyectos, entre otras novedades.
- **31 DISERTACIONES** en eventos nacionales e internacionales y del ámbito universitario, de carácter presencial y virtual, alcanzando a más de 1300 personas.
- **6 ENTREVISTAS** en radios de distintas zonas del país.
- **Asesoramiento a miembros de la RED NACIONAL** que están iniciando o diseñando proyectos para estimación, prevención y reducción de PDA o aprovechamiento de subproductos.



- **ENCUENTRO NACIONAL #29S: Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y Desperdicio de Alimentos** con el lema “#ValoremosLosAlimentos: actuemos para la sostenibilidad de nuestros sistemas agroalimentarios”. Participaron más de 200 personas en formato presencial y virtual. Fue organizado junto a la **Representación Argentina de la FAO y organizaciones miembros de la Red Nacional**. [Video del evento](#).



ATRIBUTO VEGANO - VEGETARIANO - A BASE DE PLANTAS

Otorgar un marco a nivel nacional que provea información sobre los productos elaborados únicamente con ingredientes de origen vegetal, vegano/vegetariano o similares, con el fin de dar mayor claridad a los consumidores y permitir a los elaboradores diferenciarse y satisfacer una demanda.

(Resolución conjunta 5/2022: referida a los términos vegano y vegetariano).

- 4 reuniones de la **Mesa de Desarrollo Productivo y Promoción de alimentos veganos-vegetarianos**
- **Sitio web específico**
- 5 entidades certificadoras oficialmente reconocidas.
- 34 reuniones con organismos públicos y entidades privadas relacionadas para operativizar el uso del atributo vegano.
- 1 Proyecto de Resolución Conjunta (PRC) para establecer el marco normativo de la Comisión Evaluadora para el atributo vegano.
- 1 **Video explicativo** sobre la incorporación del artículo 229 al CAA (atributo vegano, a base de plantas y vegetariano).
- **Estudio de caracterización del sector:** Desarrollo de Términos de Referencia y convocatoria a universidades.
- **Difusión de estos productos** en Ferias nacionales 2023 (Expo Dietética - Caminos y Sabores) - priorización de ferias internacionales del sector a realizarse en el 2024.
- 1 capacitación “Herramientas y recomendaciones para exportar alimentos a base de plantas”, dirigida exclusivamente a elaboradores de alimentos a base de plantas, veganos y vegetarianos con intención de exportar, realizada en conjunto con el MRECIC y la AAICI.
- 1 capacitación interna.
- **GT ad hoc CONAL de vegano/vegetariano:**
 - Se coordinaron 4 reuniones del GT. Se desarrollaron 2 propuestas de documentos de trabajo.
 - Se remitió 1 informe de avance y 1 propuesta de trabajo a la CONAL.





SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Se impulsa el desarrollo de políticas y proyectos integrales tendientes a promover la seguridad alimentaria y nutricional.

Además se articulan acciones con otras áreas y organismos y con el sector de alimentos y bebidas para promover una alimentación saludable.

ROTULADO NUTRICIONAL FRONTAL - Ley N° 27.642 - Promoción de la alimentación saludable

- **Participación activa** a través de reuniones, análisis de documentos y charlas informativas.
- **1 Video explicativo** de rotulado de alimentos envasados y **1 video** de rotulado nutricional frontal.
- **+ 20 consultas respondidas** por mail.
- **Actualización de contenidos del curso virtual** de Manipulación Segura de Alimentos, se incorporó la sección de rotulado nutricional frontal.

REDUCCIÓN DE NUTRIENTES CRÍTICOS: GRASAS TRANS

- **3 placas y gacetilla de prensa** para difusión sobre la actualización del art 155 tris en el Código Alimentario Argentino.
- **150 asistentes** en la capacitación "*Grasas Trans: Nuevas exigencias para la industria. ¿Qué debo saber?*" en conjunto con ASAGA y la Planta Piloto de Ingeniería Química (PLAPIQUI).

ACCIONES DE DIFUSIÓN

- **Mensajes por el Día Mundial de la Alimentación 2023:** "El agua es vida. El agua nutre. No dejar a nadie atrás".
- **1 trivía sobre mijo** en el marco del Año Internacional del Mijo promovido por la FAO.
- **1 presentación** a alumnos de la Cátedra de Nutrición y Salud Pública de la Licenciatura de Nutrición, de la Facultad de Bromatología de Gualaguaychú, Universidad de Entre Ríos (UNER).





SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

PROMOCIÓN DE CONSUMO

Se impulsa el desarrollo de políticas y proyectos integrales tendientes a promover la seguridad alimentaria y nutricional.

Además se articulan acciones con otras áreas y organismos y con el sector de alimentos y bebidas para promover una alimentación saludable.

FRUTAS Y HORTALIZAS

- Actualización de información para página web: placas y fichas.
- **1 trivia y recetas** para difundir en el Boletín Comunidad Agricultura.
- Participación en las **IX jornadas AADYND** “Hacia una nutrición saludable y sustentable”, Realizando acciones de promoción de consumo de frutas y hortalizas y legumbres.



FRUTEÁ
TU ESCUELA

CONCURSO FRUTEÁ TU ESCUELA 7MA EDICIÓN

- Evaluación de **126 spot publicitarios (1era etapa)**, **56 spot publicitarios (2da etapa)**, **20 spots publicitarios (3era etapa)**.
- **3 reuniones** de jurados y de entrega de premios.

LEGUMBRES

- Desarrollo del Plan Estratégico de Legumbres elaborado por la Subsecretaría de Agricultura (SSA), la Cámara de Legumbres de la República Argentina (CLERA) y la Dirección General de Programas y Proyectos Sectoriales y Especiales (DIPROSE).
- Participación de **2 reuniones** en el marco del plan estratégico.
- Desarrollo de **1 trivia y recetas** para difundir en el Boletín Comunidad Agricultura.
- Actualización de la sección web en AA (fichas, recetario, trivia).
- **1 informe de actividades de promoción** de legumbres para prensa.
- **3 reuniones con productores de ingredientes** para desarrollar una propuesta de promoción de consumo y asistirlos técnicamente en trámites presentados en la CONAL.





SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Se impulsa el desarrollo de políticas y proyectos integrales tendientes a promover la seguridad alimentaria y nutricional.

Además se articulan acciones con otras áreas y organismos y con el sector de alimentos y bebidas para promover una alimentación saludable.

GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN ARGENTINA (GAPA) - REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

Participación en 3 reuniones del Comité Técnico Ampliado. Comentarios y aportes al Mapeo Normativo Nacional y Provincial de Políticas Alimentarias, y revisión de la evidencia científica respecto de los aspectos socio-ambientales y socio-culturales.

HARINAS - Comisión de Asesoramiento sobre los exámenes de los productos que contienen harina enriquecida- Excepciones a la Ley N° 25.630.

Evaluación y recomendación de **15 excepción de fortificación**, de diversas masas para tartas y empanadas (para horno, para freír, de hojaldre, sin hojaldre, para copetín, criollas, libres de gluten).

Modelo de Seguridad y Soberanía Alimentaria Nacional: aportes y opiniones para la construcción del modelo en el marco del Consejo Económico y Social de la Secretaría de Asuntos Estratégicos de la Presidencia de la Nación.

DOCUMENTOS INTERNACIONALES

- Se realizaron observaciones y aportes a más de 6 documentos relacionados con Seguridad Alimentaria de la FAO y OMS.
- Presentación del Reglamento (UE) 2283/2015 - Novel Food al personal de SAGYP, por los técnicos que recibieron el curso *“Better Training for Safe Food of UE”*.



Ciclo de capacitaciones internas:

Normativa para Alimentos nuevos y tradicionales de terceros países en la Unión Europea

Martes 5 de septiembre
11 a 12 hs.
Microcine SAGYP (cupos limitados)
Microsoft TEAMS (virtual)

Inscríbete aquí

Consultas:
capacitaciondna@magyp.gov.ar





Economías Regionales

Programas, Acciones e información sobre producciones regionales argentinas.

La Dirección se conformó con la última modificación de la Estructura Organizativa, Dec. Adm. 449/2023 publicada el 5 de junio en el BO.



Apicultura



BPA Frutihortícolas obligatorias



Producciones Regionales



Análisis y Evaluación de proyectos



ECONOMÍAS REGIONALES

Período 2do semestre 2023

La dirección se reordenó en 4 áreas estratégicas para generar las bases (información / datos de los sectores / asesoramientos / capacitaciones / otros) sobre los cuales se desarrollaron los distintos programas y/o acciones que estaban vigentes.

Además se puso en valor el conocimiento del capital humano ya sea a través publicaciones como de generar contenido para RRSS.

→ FORTALECIMIENTO DE LAS RELACIONES CON LOS ACTORES CLAVES DEL TERRITORIO

Se buscó volver a establecer los vínculos y delinear acciones para el 2024.

Mesa Nacional de la Cadena de Olivo – San Juan.

35 Referentes del sector presentes en modalidad híbrida.



Encuentro Público/Privado – Misiones.



En sede del Ministerio del Agro y la Producción de Misiones se abordaron temas de interés de la provincia referidos al Té, Yerba Mate, Biomasa de Hongos, Cannabis, entre otros.

Visita al Establecimiento Piporé donde se pudo ver las inversiones que hicieron para cumplir con las exigencias internacionales.



→ 5 ÁMBITOS NACIONALES / INTERNACIONALES: PARTICIPACIÓN ACTIVA

- Consejo Oleícola Internacional (International Olive Council).



- Comisión Nacional de Alimentos.

- 4to. Encuentro de la Mesa Nacional de **BPA** para la producción de cáñamo.
- Mesa de Des. Prod. y Prom. de alimentos veganos-vegetarianos.
- 1er. Encuentro de la Mesa Nacional de Legumbres en Salta.





ECONOMÍAS REGIONALES

Período 2do semestre 2023

La dirección se reordenó en 4 áreas estratégicas para generar las bases (información / datos de los sectores / asesoramientos / capacitaciones / otros) sobre los cuales se desarrollaron los distintos programas y/o acciones que estaban vigentes. Además se puso en valor el conocimiento del capital humano ya sea a través publicaciones como de generar contenido para RRSS.

→ 2 NUEVAS PIEZAS GRÁFICAS

Generar contenido y producir material de apoyo son pilares importantes de la Dirección.



APIMONDIA 2023



→ Fiesta Nacional de la Frutilla – Coronda Santa Fe



+ de 500 personas pasaron por el espacio SAGYP por información sobre BPA.

→ 3 PROFESIONALES con nuevos conocimientos

La Dirección acompaña a los profesionales de carrera con permanente capacitaciones para mejorar sus habilidades técnicas.



LOGROS

- ✓ Se re-estructuró la Dirección en 4 áreas: Producciones Regionales / BPA obligatorias / Coord. Apícola / Análisis y Evaluación de Proyectos.
- ✓ Se lanzó el micrositio de Economías Regionales dentro del sitio web Alimentos Argentinos.



PRODUCCIONES REGIONALES

Período 2do semestre 2023

La coordinación está enfocada en brindar información Estratégica relacionada con las Economías Regionales, a través de Monitores, Estadísticas, datos de Comercio Exterior y Publicaciones.

Realizar estudios y generar síntesis de las Cadenas de Valor de las Economías Regionales son fortalezas del equipo de trabajo.

→ 7 INFORMES DE SÍNTESIS.

Consistió en la elaboración, diseño y publicación de cada documento.

LOGROS



→ 2 MONITORES ACTIVOS

LOGROS



→ 5 Asesoramientos técnicos para áreas internas sobre temas de nuestro expertiz:



Oficina de Registro de DO/IG por futuros reconocimientos:

- IG de *Miel* de Monte.
- DO de *Cerezas* de Los Antiguos.



- **Proy. de Res. Conj.** Actualización de los art. de *té* del CAA.
- **Proy. de Res. Conj.** Bebidas Alcohólicas. Revisión de leyenda de advertencia

▪ Misión "Cooperación Internacional entre Argentina y Vietnam"

Informe técnico sobre producción de *Pitahaya* y *Mango* en Argentina





Buenas Prácticas Agrícolas Obligatorias Frutihortícolas

Período 2do semestre 2023

Tienen por objetivo producir alimentos inocuos y de calidad con prácticas dirigidas al cuidado del ambiente y seguridad del trabajador. El monitoreo de la implementación se realiza a través de los Asistentes Técnicos capacitados oficialmente (INTA SENASA SAGYP) que ingresan al Registro Nacional de Asistentes Técnicos en Buenas Prácticas (RENATBPA) y se los habilita a usar la "App" que brinda una garantía de cumplimiento al productor que alcanza los objetivos.



→ 4 ENCUENTROS REGIONALES

Consistió en la demostración *in situ* del funcionamiento de la APP desarrollada por SAGYP "BPA obligatorias para Frutas y Hortalizas."

Región PATAGONIA – Sede Neuquén



60 participantes en modo híbrido.

Región NOA – Sede Tucumán



80 participantes en modo híbrido.

Región NEA – Sede Entre Ríos

100 participantes en modo híbrido.



Región CUYO – Sede Mendoza

80 participantes en modo híbrido.



→ 3 DISERTACIONES SOBRE BPA

Curso de Formación de Implementadores de la normativa orgánica Argentina

"BPA como pre-requisito para la producción orgánica"



XXII Congreso Argentino de Nutrición

Mar del Plata



3er. Jornada Nacional sobre BPA

Río Cuarto - Córdoba



LOGROS

- ✓ **+ 300** profesionales de todo el territorio argentino ya saben utilizar la app.
- ✓ **1 PROYECTO de RESOLUCIÓN CONJUNTA** En la 152° Reunión Plenaria de la CONAL, los representantes aprobaron la propuesta de actualización del artículo 154 TRIS del CAA sobre legumbres, hongos, hierbas aromáticas y especias.



Coordinación de Apicultura

Período 2do semestre 2023

Asistir en el fortalecimiento de la competitividad del sector productivo, proponiendo medidas que permitan impulsar un desarrollo equilibrado y sostenible. Además, coordina la elaboración de propuestas y la ejecución de políticas de regulación y fiscalización para la producción apícola, articulando con los organismos competentes (INTA, SENASA, INTI, INAL) y las áreas apícolas provinciales.

PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO PRODUCTIVO PARA LA CADENA APÍCOLA

Buscó acompañar el desarrollo y mejoramiento de las condiciones de los pequeños y medianos productores y productoras apícolas, a fin de estimular la producción, el desarrollo y el fortalecimiento de éstos y de las economías regionales.

LOGROS

- 5 Resoluciones publicadas en el Boletín oficial
- 1 Instructivo elaborado, diseñado y publicado en el Boletín Oficial. (Res. 312/2023)
- 6 Piezas gráficas diseñadas y publicadas en RRSS oficiales.
- 1 Micrositio web exclusivo para el Programa.



5.620 beneficiarios del Programa, entre la primer y la segunda nómina, quienes recibieron un acompañamiento total de \$759.261.500.-

Provincia	Productores	Beneficio
BUENOS AIRES	1656	\$ 243.059.250
CABA	11	\$ 624.000
CATAMARCA	59	\$ 2.088.000
CHACO	328	\$ 36.895.000
CHUBUT	27	\$ 1.826.250
CORDOBA	462	\$ 61.366.000
CORRIENTES	85	\$ 10.340.500
ENTRE RIOS	1108	\$ 175.042.250
FORMOSA	106	\$ 6.887.750
JUJUY	35	\$ 1.808.500
LA PAMPA	125	\$ 21.231.250
LA RIOJA	47	\$ 3.578.750
MENDOZA	81	\$ 10.908.250
MISIONES	108	\$ 4.827.000
NEUQUEN	47	\$ 4.030.250
RIO NEGRO	73	\$ 7.775.000
SALTA	42	\$ 2.631.500
SAN JUAN	51	\$ 5.223.250
SAN LUIS	91	\$ 12.984.750
SANTA CRUZ	3	\$ 183.000
SANTA FE	858	\$ 125.520.000
SANTIAGO DEL ESTERO	191	\$ 16.417.750
TUCUMAN	26	\$ 4.013.250
Total general	5620	\$ 759.261.500



www.argentina.gob.ar

Programa de Fortalecimiento para la Cadena Apícola: Más de 2.500 nuevos beneficiarios recibirán un acompañamiento superior a \$322 millones

Se aprobó la segunda nómina de productores y productoras. El Programa ya suma una inversión cercana a los \$760 millones, beneficiando a más de 5.600 productores y productoras.

Programa de Fortalecimiento Productivo para la Cadena Apícola

- Tener en cuenta:
- RENAPA vigente al 28/2/2023.
 - Poser entre 5 y 500 colmenas registradas al 28/2/2023.
 - Contar con CUIT, clave fiscal y CBU

Toda la información necesaria la encontrarás aquí





Coordinación de Apicultura

Período 2do semestre 2023

Brinda asistencia técnica, capacitación y difusión a los productores apícolas, mediante convenios, en coordinación con otros organismos. Promueve la inserción internacional mediante la participación en ferias, misiones comerciales y acuerdos bilaterales y multilaterales. Se encarga de entender en la actualización permanente de la situación normativa y productiva nacional, reconociendo sus diferencias regionales. Participa en todo lo relativo a la definición de las políticas sanitaria y tecnológica vinculadas al sector

→ 8va Edición de la SEMANA DE LA MIEL

Es iniciativa impulsada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, con el objetivo de promover el consumo y la producción de este producto natural y saludable. La difusión de información sobre los beneficios de la miel para la salud, la nutrición, la gastronomía y la cosmética, así como sobre las buenas prácticas apícolas y el cuidado del medio ambiente.



LOGROS

+ 100 actividades en todo el país, entre charlas, talleres, degustaciones, ferias y exposiciones.

+ 10.000 personas vivieron las distintas experiencias (entre productores, consumidores, autoridades, medios de comunicación y público en general).



→ APIMONDIA 2023 - Chile

Es el evento más importante del mundo en materia de apicultura. La participación de la coordinación de apicultura en el evento apunta a promover el acceso a los mercados internos y externos de los productos apícolas, mediante la mejora de la calidad, la diferenciación, la certificación, la trazabilidad, la promoción y la defensa comercial.

→ CONSEJO NACIONAL APÍCOLA

Es organizado y coordinado por desde la Coordinación, relevando necesidades y acompañando en formulación políticas públicas de impacto:

- ✓ 1 encuentro nacional
- ✓ Solicitud a la Of. de Registro de 2 mieles con Identificación Geográficas.
- ✓ Impulsó la regulación de los productos que en su formulación contengan miel - CONAL



5 Actualizaciones

Monitor miel. Es el precio pagado al productor s/IVA, S/flete, para una distancia promedio y habitual de compra.





Análisis y Evaluación de Proyectos

Período 2do semestre 2023

Asistencia técnica y evaluación de proyectos agroindustriales con impacto socioeconómico.

72

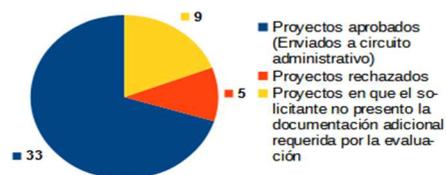
PROYECTOS EVALUADOS

→ 2 PROGRAMAS de la SAGYP a los cuales se le brindó asistencia.

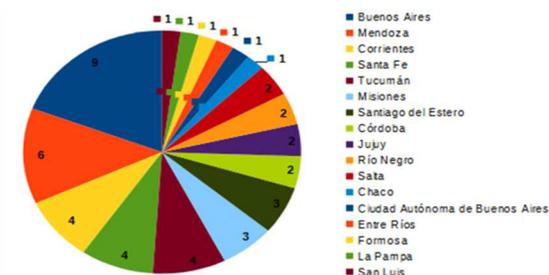
▪ COOPAR II – 47 PROYECTOS EVALUADOS

Autoridad de aplicación: Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional
Objetivo: Promoción y ejecución de proyectos de inversiones en bienes de capital, infraestructura y capital de trabajo.

CANTIDAD DE PROYECTOS EVALUADOS POR EL ÁREA



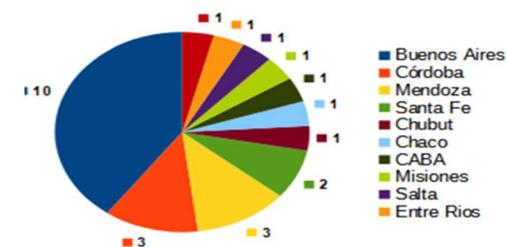
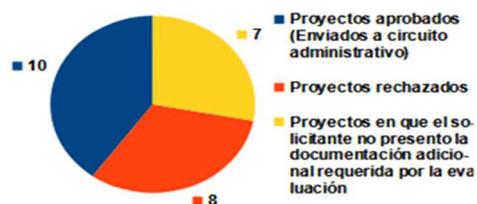
PROYECTOS POR PROVINCIAS



▪ PROBIAAR – 25 PROYECTOS EVALUADOS

Autoridad de aplicación: Subsecretaría de Fortalecimiento Productivo y Sustentable para Pequeños y Medianos Productores Agroalimentarios.

Objetivo: Desarrollar, producir, procesar, registrar, comercializar y consumir Bioinsumos Agropecuarios Nacionales.



AREAS TRANSVERSALES

SOPORTE JURÍDICO

COMUNICACIÓN



SOPORTE JURÍDICO

El área de soporte jurídico presta servicios legales a los distintos programas y herramientas de ambas direcciones. Son el nexo entre las áreas técnicas y la Dirección de Jurídicos de SAGYP. Además de formular los documentos legales, hacen el seguimiento respectivo, como también el cumplimiento de las leyes a cargo de la SAByDR.

TOTAL 244

DOCUMENTOS NORMATIVOS

→ SELLOS OFICIALES DE CALIDAD

- 43** Resoluciones firmadas
- 33** En trámite



→ ORGÁNICOS

- **3** Resoluciones “PREMIOS ARGENTINA ORGÁNICA”, creación del **SELLO ORGÁNICO EN CONVERSIÓN** y del “CONCURSO NACIONAL DE FOTOGRAFÍA ORGÁNICOS EN FOCO” (en trámite).
- **1** Proyecto de Disposición: “PREMIOS ARGENTINA ORGÁNICA” (en trámite).

→ **53** NOTAS DE NOTIFICACIÓN A ADUANA

- **1** Proyecto de disposición Administrativa Para el Pago del OAA
- **4** Expedientes analizados en el marco de la legislación para **ATRIBUTO VEGANO**.

→ **CONAL 32** Resoluciones Conjuntas publicadas en el Boletín Oficial.

→ **ANR PROCAL. 40** ANR gestionados el trámite administrativo.

- **DESARROLLAR** Análisis jurídico de 143 carpetas del año 2022.
25 Resoluciones firmadas correspondientes a la convocatoria 2022.

→ **CONVENIOS**

En trámite: Fund. ArgenInta, UNAHUR, ANMAT, IUDPT, Universidad Maimónides y Armada Argentina (Fragata Libertad).
Firmados: CAME, Ente de Cooperación Técnica y Financiera del Servicio Penitenciario Federal “ENCOPE”.

- **COOPAR:** Colaboración en la elaboración de la resolución de creación del Programa Nacional de Agregado de Valor para Cooperativas Agroindustriales (RESOL-2022-50-APN-SAGYP#MEC).



COMUNICACIÓN

Se mantiene una comunicación fluida con los distintos actores del sector alimentario, siendo los principales destinatarios las PyMEs.

Se realizan comunicaciones institucionales por mail, en redes y en el sitio web sobre las distintas actividades.

Además, se dió continuidad a la Revista Alimentos Argentinos, vigente desde hace 27 años, que refleja la gestión realizada y ofrece información actualizada sobre los avances en los 5 ejes de trabajo en el rubro alimentos y bebidas.

2 EDICIONES de la REVISTA “ALIMENTOS ARGENTINOS”

N°82 Junio 2023 / N°83 Diciembre 2023: **23 Artículos** informativos.

18 GACETILLAS

 de Prensa.

223 PIEZAS COMUNICACIONALES: flyers, certificados y banners diseñados para diferentes acciones de comunicación.

Sitio web Alimentos Argentinos

- 139 Actualizaciones.
- 21 Desarrollos de secciones nuevas para la Dirección (ej: Economías Regionales).
- **46 mil usuarios nuevos** relevados de ene-nov 2023.

37 DISEÑOS nuevos de programas, fichas, folletos y documentos para la Dirección.

67 DISEÑOS actualizados (32 del catálogo de productos orgánicos - 13 para Guía de Trámites - 22 Módulos para cursos virtuales).

12 EDICIONES Y DISEÑO DE VIDEOS para diferentes proyectos.

Diseño de identidad visual para Seminario Tendencias para Pymes y *branding* completo para evento CONAL.

3250 SUSCRIPTORES en el **CANAL YOU TUBE “ALIMENTOS ARGENTINOS”**

Emitido y compartido un total de **18 videos** en el canal durante el 2023.



Servicio de Comunicación

+ 10.000 contactos entre PyMEs agroalimentarias e instituciones del sector.

COMUNICACIÓN REDES SOCIALES

Con el propósito de difundir las herramientas y servicios de la Dirección Nacional a cuentas de PyMEs de alimentos, profesionales, instituciones públicas, organismos, universidades, etc., se genera contenido específico articulado con el área de Comunicación de la SAGYP y el equipo de Generación de Contenido de la DNAyDR.

Este proceso se da con las cuentas de @alimentosargentinosaa y @agriculturaar.

INSTAGRAM ALIMENTOS ARGENTINOS

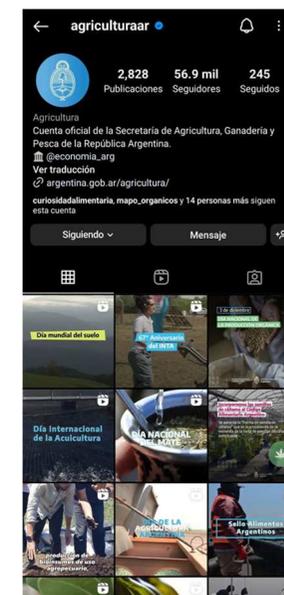
Creado en mayo de 2023

- 130 publicaciones
- + 430 seguidores
- 2.700 “me gusta”
- 31 Reels con más de 14.600 visualizaciones



INSTAGRAM SAGYP

- + de 25 publicaciones (post y reels) articuladas de Herramientas y Servicios de la DNAyDR.
- + de 72.000 visualizaciones
- + 2.000 “me gusta”





MÁS DESARROLLO TERRITORIAL, CON MÁS PRODUCTORES Y CON MÁS OPORTUNIDADES

La DIRECCIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS Y DESARROLLO REGIONAL continuará acompañando a los distintos actores del sistema alimentario, en la actualización y adecuación de normas vigentes, acercando tecnología, financiamiento, fomentando la sostenibilidad en sus procesos productivos, asistencia técnica y capacitación.

Estamos muy satisfechos del rol que están protagonizando nuestras economías regionales en el desarrollo territorial.

Nos emociona el futuro prometedor de la industria de alimentos en Argentina y el papel que desempeñará en la alimentación del mundo.

¡Felices Fiestas!