



Newsletter Alimentos Argentino

Les acercamos con esta edición N° 100 del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. Como siempre, nos puede encontrar en internet: www.alimentosargentinos.gob.ar

Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

NOTICIAS

- ↳ Seminario Internacional de Producción Orgánica en Salta
- ↳ Jornada de “Actualización de Asesores para la Producción Apícola Orgánica”
- ↳ Curso de Educación Alimentaria y Nutrición
- ↳ Taller de “Alimentación Saludable” en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
- ↳ “Semana del Bienestar” en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
- ↳ Reunión de la Comisión de Monitoreo para la reducción de sodio
- ↳ Presentación de Herramientas de Calidad y Diferenciación para los Productores Olivareros de Río Negro
- ↳ Informe Sector Azúcar
- ↳ Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook
- ↳ Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos
- ↳ Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado

AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE OCTUBRE

- ✓ Período de Inscripción para los Cupos de Exportación
- ✓ Jornada de Buenas Prácticas Agrícolas en Bariloche
- ✓ Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición (04-10-12)
- ✓ Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición (10-10-12)
- ✓ Jornada de Actualización de Asesores para la Producción Apícola Orgánica
- ✓ Taller de Educación Alimentaria y Nutrición
- ✓ Jornadas de Diferenciación de Alimentos en Córdoba
- ✓ Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición (31-10-12)
- ✓ Concurso Nacional de Turismo Rural
- ✓ Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- ✂ Posgrado Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios
- ✂ 1er. Seminario Internacional de Pistacho
- ✂ GRAN GOURMET DE LA PATAGONIA 2012 | TERCERA EDICIÓN
- ✂ Food Technology Summit 2012 Argentina

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- Agenda
- Protocolos

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen

- Agenda

Producción Orgánica

- Agenda.

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes:

- Informe Sectorial Farináceos.
- Informe Sectorial Conservas Vegetales.
- Comercio Exterior de Bebidas.

MARCO REGULATORIO

- Creación del Programa Nacional de Ferias para el Desarrollo Local (PRONAFE)

CONAL

- Reunión Plenaria N°96 de la Comisión Nacional de Alimentos.

Noticias

↳ Seminario Internacional de Producción Orgánica en Salta

El día 20 de septiembre pasado se realizó en la capital de la provincia de Salta, el seminario internacional "Tendencias de Producción y Comercio Mundial de Productos Orgánicos. Oportunidades para el Noroeste Argentino", dirigido a empresarios, productores, industriales, exportadores, profesionales, técnicos, comercializadores, asociaciones y organizaciones del sector. Se brindó información amplia y actualizada sobre el posicionamiento de los Productos Orgánicos, como estrategia de agregado de valor, con potencialidad en el Noroeste Argentino.

El seminario fue organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), a través de la Subsecretaría de Valor Agregado y Nuevas Tecnologías, en forma conjunta con el Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable de la Provincia de Salta, y contó con la colaboración del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL), del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA-Argentina), la Unidad para el Cambio Rural (UCAR) y el Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP). Asistieron alrededor más de 250 productores, empresarios y profesionales del sector.



Podrá acceder a la fotos del Semianrio en:

<http://www.facebook.com/aalimentosargentinos#!/media/set/?set=a.284939648281418.60147.199023243539726&type=1>

↳ Jornada de “Actualización de Asesores para la Producción Apícola Orgánica”

El pasado 27 de septiembre se desarrolló una Jornada de “Actualización de Asesores para la Producción Apícola Orgánica”, dirigida a profesionales universitarios graduados en veterinaria e ingeniería agronómica, y a técnicos apícolas interesados en actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción apícola orgánica.

La actividad, contó con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y tuvo lugar en el Microcine “José Hernández” de la cartera agropecuaria nacional. Asistieron 30 profesionales.

↳ Curso de Educación Alimentaria y Nutrición

El día 28 de septiembre pasado se llevó a cabo el “Curso de Educación y Nutrición” en Tres Arroyos, provincia de Buenos Aires. El mismo fue organizado conjuntamente con el CEI Barrow del INTA.

El encuentro estuvo dirigido a docentes.

↳ Taller de “Alimentación Saludable” en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Profesionales del Área Nutrición y Educación Alimentaria ofrecieron un taller a agentes y funcionarios del Ministerio sobre Alimentación saludable, en el cual se trataron temas como: Platos y Viandas Saludables en el Trabajo, Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, Mitos en la Alimentación e Interpretación del Rotulado Nutricional.

El taller se basó en 4 encuentros realizados a lo largo de 15 días, los cuales tuvieron como objetivo: informar, concientizar y motivar al personal en la adopción de hábitos alimentarios saludables.



↳ “Semana del Bienestar” en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca



Entre los días 17 y 23 de septiembre en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca se celebró la “Semana del Bienestar”, evento impulsado por la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS) y que tuvo como fin fomentar prácticas y políticas saludables.

Dicha acción estuvo dirigida al personal del Ministerio y se llevo a cabo a través de las siguientes actividades:

- 📎 Entrega de material gráfico (imán del óvalo, folletos del Plan Argentina Saludable del Ministerio de Salud, pósters de grasas trans).
- 📎 Entrega de fruta fresca.
- 📎 Postas saludables: que constieron en la Toma de Presión Arterial, Medición de Glucemia, Peso, Talla y Perímetro Abdominal y Evaluación gral. del Medico.
- 📎 Clase abierta de Yoga.
- 📎 Charla: ¿Cómo tener salud y prevenir ECNT?
- 📎 Taller: Alimentación saludable y rotulado de alimentos.
- 📎 Clase abierta de actividad física en el espacio laboral.



Esta actividad fue impulsada por el equipo de Nutrición y Educación Alimentaria perteneciente a la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías en conjunto con la Dirección de Medicina del Trabajo de este Ministerio.

Podrá acceder a la fotos del Seminario en:

<http://www.facebook.com/media/set/?set=a.286323538143029.60584.199023243539726&type=1>



↳ **Reunión de la Comisión de Monitoreo para la reducción de sodio**

El pasado 25 de septiembre se realizó una reunión de la Comisión de Monitoreo, cuyo objetivo fue elaborar un documento de seguimiento para las empresas adheridas al Convenio Marco. Dicha reunión se llevó a cabo en la sede del Ministerio de Salud. Asistieron representantes de las empresas adheridas (en este caso Unilever y Kraft)

Para mayor información: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educa/develop/sodio/sodio.php>

↳ **Presentación de Herramientas de Calidad y Diferenciación para los Productores Olivareros de Río Negro**

El pasado 12 de septiembre se realizó la presentación de las Herramientas del Programa de Calidad y Diferenciación de Alimentos – Segunda Etapa (PROCAL II), en la ciudad de Viedma (Río Negro). El encuentro estuvo dirigido a los productores olivareros de la provincia. El evento, que se realizó en el marco del Proyecto de Articulación de Empresas Olivareras del Sur Argentino, se organizó conjuntamente con el Ministerio de Producción de Río Negro.



↳ **Informe Sector Azúcar:**

Se encuentra disponible Informe Sectorial N° 22 de Azúcar, correspondiente al mes de Agosto de 2012.

↳ **Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook**

Con la finalidad de informarlos permanentemente de nuestras actividades, es que hemos diseñado nuestro perfil en Facebook. Podrá acceder al mismo desde el enlace:

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

↳ Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos

Les presentamos un nuevo informe mensual sobre tecnologías para uso en la industria de alimentos, en este caso Ficha N° 13: Procesamiento de suero de lechería accesible desde:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/sectores.php?secc=tecnologia>

↳ Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 8: Información Nutricional Complementaria, "¿Qué debemos tener en cuenta?".

Para mayor información:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educacion.php>

Agenda de actividades mes de Octubre

Período de Inscripción para los Cupos de Exportación

Del 1° al 31 de octubre del corriente, opera el periodo de inscripción para los Cupos de Exportación, administrados por la Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales, que se detallan a continuación:

- Resolución de la ex - SAGPyA N° 147/2006: "Registro para las empresas Exportadoras de Leche y Subproductos Derivados" a la República Bolivariana de Venezuela.
- Resoluciones de la ex - SAGPyA N° 379/2006: "Registros para las empresas Exportadoras de Leche y Subproductos Derivados" a la República de Colombia.
- Resolución de la ex - SAGPyA N° 786/2006: "Registro para las Empresas Exportadoras de Duraznos en Almíbar" a los Estados Unidos Mexicanos.
- Resolución de la ex - SAGPyA N° 587/2006: "Registro para las Empresas Exportadoras de Golosinas" a la República de Colombia.

Jornada de Buenas Prácticas Agrícolas en Bariloche

El próximo jueves 4 de octubre tendrá lugar en la ciudad rionegrina de Bariloche, una "Jornada de Buenas Prácticas Agrícolas", que se desarrollará entre las 14:00 y las 18:00 hs. en la Sala del Consejo Municipal, Centro Cívico, Calle May 80, Planta Baja.

El encuentro, que cuenta con el apoyo del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), es organizado conjuntamente con la Subsecretaría de Desarrollo Económico de la Municipalidad de San Carlos de Bariloche, y está dirigido a productores y técnicos a fin de interiorizarlos de los beneficios de implementar Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), difundir aspectos de la inocuidad de los alimentos, y transmitirles los requerimientos de la Guía Nacional de Buenas Prácticas.

Informes:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar / proyectosproductivosmscb@bariloche.gov.ar

Tel: 011- 4349-2026/2090

Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición

El próximo jueves 4 de octubre se realizará el "Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición" en la EP N° 35 "Alfonsina Storni" de la localidad de Berazategui, dirigido a docentes, padres y alumnos de dicha comunidad educativa.

Informes:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: 011- 4349-2026/2090

Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición

El miércoles 10 de octubre se realizará en el Instituto Roberto Arlt, del Barrio de Villa Lugano, Capital Federal, un Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición dirigido a docentes y alumnos de dicha comunidad educativa.

Informes:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: 011- 4349-2026/2090

Jornada de "Actualización de Asesores para la Producción Hortícola Orgánica"

El jueves 18 de octubre, entre las 9 y las 18.30 hs, se realizará, en el microcine del MAGyP, una Jornada de "Actualización de Asesores para la Producción Hortícola Orgánica", dirigida a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica o carreras afines que deseen actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

Para participar de la actividad los asistentes deben contar con formación previa en producción vegetal, comprobable a través del envío por correo electrónico del Currículum Vitae y serán priorizados quienes hayan participado en alguno de los Cursos de Formación de Asesores para la Producción Orgánica que se vienen realizando en todo el país.

El evento es organizado con el apoyo del Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y contará la presencia de especialistas nacionales y técnicos del Servicio Nacional de Calidad y Seguridad Agroalimentaria (SENASA).

Informes: Tel: 011- 4349-2359

Inscripción: hasta el lunes 15/10/12 en:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

Envío de Curriculum Vitae al correo: capacitaciondna@minagri.gov.ar

El curso es gratuito - Cupos Limitados

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

El miércoles 24 de octubre se llevará a cabo el Taller de "Educación Alimentaria y Nutrición" en la sede de Pilar, Provincia de Buenos Aires, de la Fundación Banco de Alimentos. La misma es organizada conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos y está dirigida a personas que se desempeñan en comedores comunitarios.

Jornadas de Diferenciación de Alimentos en Córdoba

El día jueves 25 de octubre se realizará una Jornada sobre "Diferenciación de Alimentos" en la ciudad de San Francisco, provincia de Córdoba. Contará con la participación de 30 empresas, funcionarios públicos, técnicos de INTA y de la Bromatología de la región. La contraparte que acompaña en la organización es la Municipalidad de la Ciudad de San Francisco.

Informes: E-mail: capacitaciondna@minagri.gov.ar / Tel: 011- 4349-2026/2090

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición

El miércoles 31 de octubre se realizará en la E.E.S. N°1 de la localidad de Coronel Mom, provincia de Buenos Aires, un Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición dirigido a docentes, padres y alumnos de dicha comunidad educativa.

Informes:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar / Tel: 011- 4349-2026/2090

Concurso Nacional de Turismo Rural

Se encuentra abierta la inscripción al Concurso Nacional de Turismo Rural, cuyo objetivo es reconocer a emprendimientos en marcha de turismo rural que tengan como premisas la inclusión social, la sustentabilidad ambiental, cultural y económica, el desarrollo turístico, la valorización del patrimonio cultural y fundamentalmente la calidad e innovación. Esta iniciativa está siendo organizada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través del Proyecto Jóvenes Emprendedores Rurales, conjuntamente con el Ministerio de Turismo y el INTA, y cuenta con el apoyo de la Universidad Nacional de San Martín.

La inscripción es libre y gratuita, con tiempo hasta el 20 de octubre de 2012. Los interesados deberán seleccionar entre 4 categorías para postular sus emprendimientos:

- ✎ Agroturismo
- ✎ Servicios al Turista en el Espacio Rural
- ✎ Experiencias asociativas de Turismo Rural
- ✎ Turismo Rural Comunitario

Cada categoría cuenta con un primer premio de \$ 30.000, un segundo premio de \$ 20.000 y 3 menciones de \$10.000 cada una, sumando en total \$ 320.000.

Para participar los emprendedores deberán registrarse en el sitio web :

<http://www.jovenesrurales.gob.ar/concursoturismorural/index.html>

y seguir los pasos de inscripción y carga de formulario correspondiente a la categoría seleccionada.

Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

Dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura. Este curso tiene como objetivo promover la difusión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y capacitar al personal involucrado en el sector agroalimentario, debido a la importancia que éstas tienen en la elaboración de productos inocuos.

Se desarrolla en una nueva plataforma virtual de esta Dirección y es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Acceso al curso desde: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/cursovirtual/index.php>

CADENAS ALIMENTARIAS

Se encuentran disponibles los siguientes informes:

- ❖ Informe Sectorial Farináceos.
- ❖ Informe Sectorial Conservas Vegetales.
- ❖ Comercio Exterior de Bebidas.

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Agenda

- 📅 El 4 de octubre se realizará una disertación en el marco de la Videoconferencia Sellos de Calidad en América Latina, que desarrollará el IICA (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura).



- El próximo 12 de octubre se participará en el 35° Congreso de Producción Animal organizado por la Asociación Argentina de Producción Animal (AAPA) con la presentación de “Herramientas de diferenciación y agregado de valor del MAGyP” en la Sección Tecnología de Productos Pecuarios. Dicho evento se llevará a cabo en el “Hotel de la Cañada” de la ciudad de Córdoba y asistirán profesionales, estudiantes y productores vinculados al sector ganadero

Protocolo

Nos encontramos trabajando con los siguientes protocolos de calidad específicos: Jamón Crudo (actualización), Frutillas, Arándanos (actualización), Uvas de mesa, Pimiento Fresco, Hongos, Aguas, Jugos/Zumos, Limón Fresco, Aceitunas de Mesa, Alfajores, Embutidos Secos, Kiwi, Jamón Cocido, entre otros.

www.alimentosargentinos.gob.ar

selloaa@minagri.gob.ar

011-4349-2386/2175

Denominación de Origen e Indicación Geográfica

Agenda

35° Congreso de Producción Animal organizado por la Asociación Argentina de Producción Animal (AAPA)



El próximo 12 de octubre se participará con la presentación de “Herramientas de diferenciación y agregado de valor del MAGyP” en la Sección Tecnología de Productos Pecuarios. Dicho evento se llevará a cabo en el “Hotel de la Cañada” de la ciudad de Córdoba y asistirán profesionales, estudiantes y productores vinculados al sector ganadero.

Producción Orgánica

Agenda

- ✉ El día 10 de octubre se reunirá la Mesa de las Instituciones para trabajar en las estrategias del sector de orgánicos.
- ✉ El día 25 de octubre se brindará una charla en la reunión que la Organización de Información de Mercados de las Américas (OIMA) organizará en Buenos Aires

MARCO REGULATORIO

Creación del Programa Nacional de Ferias para el Desarrollo Local (PRONAFE)

Res. AGyP 900/12 - Créase el Programa Nacional de Ferias para el Desarrollo Local (PRONAFE), en el ámbito de la SUBSECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR Y NUEVAS TECNOLOGÍAS de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. El objetivo del Programa Nacional de Ferias para el Desarrollo Local (PRONAFE), será la organización y/o puesta a disposición de los medios materiales y recursos humanos, de infraestructura y de logística necesarios y conducentes para que, de manera articulada y coordinada con cada provincia y sus respectivos municipios o departamentos, se logre establecer un ámbito físico destinado a la comercialización de productos agroalimentarios de producción local, en forma directa a los consumidores de cada ámbito territorial.

Los ejes centrales del aludido Programa Nacional, son los siguientes:

- Lograr Ferias Locales que, merced a la inmediatez geográfica, logren abastecer a los consumidores de las distintas localidades territoriales de cada jurisdicción con productos de calidad, ahorrando costos de transacción, comercialización y de logística.
- Mejorar los niveles de competitividad y productividad en las distintas localidades del país contribuyendo al asociativismo de los diferentes eslabones productivos locales.
- Contribuir a la capacitación de los productores y comercializadores de las Ferias Locales,

mediante asesoramiento técnico - productivo.

- d) Impulsar ámbitos de cooperación y asistencia entre los feriantes y los productores locales.
- e) Propiciar mecanismos de articulación entre las diferentes Ferias de las distintas localidades del país.
- f) Establecer herramientas de asistencia técnica para la registración de productos y/o de establecimientos elaboradores cuyos productos se comercialicen en el ámbito de las Ferias Locales.

CONAL

El día 2 de octubre del corriente, se llevará a cabo la Reunión Plenaria N°96 de la Comisión Nacional de Alimentos. La jornada contará con la participación de Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud, Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Secretaría de Comercio Interior, Instituto Nacional de Alimentos, SENASA y representantes de las distintas provincias de nuestro país..

Los siguientes temas se encuentran en agenda:

- a) Leche de Cabra, Oveja y Búfala.
- b) Productos de Yerba Mate.
- c) Aceite de Girasol.
- d) Suplementos Dietarios.
- e) Goma Brea.
- f) Otros.

Más información: www.conal.gob.ar

FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

Posgrado Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios

Dictada en conjunto: Universidad Nacional de Lanús, Universidad Nacional de Lomas de Zamora y Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Avellaneda - Con aprobación de la CONEAU.

Inicio de clases: octubre 2012

Informes e inscripción: 0054-11-15-6456-6551 o vía mail: agroalimentos@unla.edu.ar
secretariapostgrado@agrarias.unlz.edu.ar/posgrado@fra.utn.edu.ar

1er. Seminario Internacional de Pistacho

2 y 3 de octubre - Hotel Viñas del Sol, Santa Lucía, Provincia de San Juan

Más info: www.produccion.sanjuan.gov.ar

GRAN GOURMET DE LA PATAGONIA 2012 | TERCERA EDICIÓN

Exposición de productos gourmet, bodegas y gastronomía turística.

Del 12 al 14 de octubre - Austral Plaza Hotel de Comodoro Rivadavia, Provincia de Chubut.

Más Información: <http://www.lagrangourmet.com.ar/index.html>

Food Technology Summit 2012 Argentina

23 de octubre de 2012 - Espacio Darwin; Hipódromo de San Isidro - Provincia de Bs. As.

Más información: <http://ftsummit.com.ar/>

Este Newsletter es de distribución gratuita.
Si no desea recibir más nuestro Newsletter envíenos un correo electrónico
con la palabra "REMOVED" en Asunto a la siguiente dirección
bajas@alimentosargentinos.gov.ar.