



# Alimentos Argentinos

Nº 97 – Julio 2012

## Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 97, del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. Como siempre, nos puede encontrar en internet: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

### Noticias

- ↳ **Guía Básica para la Población Celíaca**
- ↳ **Curso de Comercio Exterior: Acceso a los Mercados Externos**
- ↳ **Proyecto Piloto “Gestión de la Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas**
- ↳ **Foro Multisectorial de Agregado de Valor**
- ↳ **Taller de Educación Alimentaria y Nutrición**
- ↳ **Participación en Feria Agroactiva**
- ↳ **Jornada sobre Herramientas de Diferenciación para Cadenas Agroalimentarias**
- ↳ **Curso de Formación de Asesores Orgánicos en Fruticultura**
- ↳ **Lanzamiento del Proyecto Piloto Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en Microcervecerías de San Carlos de Bariloche**
- ↳ **40ª Sesión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL)**
- ↳ **Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook**
- ↳ **Cuestionario IG/DO**
- ↳ **Fichas Tecnologías de la Industria de Alimentos**
- ↳ **Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado**
- ↳ **Foros Virtuales**

### Agenda de actividades mes de Julio

- ✓ Reunión Nro. 14 del Foro Regional de Productores de Dulces y Confituras del NOA
- ✓ 1º Congreso Nacional de Agregado de Valor en Origen: “Integración Asociativa del campo a la góndola”
- ✓ 7ª Edición de la Feria Caminos y Sabores
- ✓ Curso de Formación de Asesores Orgánicos en Fruticultura
- ✓ Formación de Asesores en Producción de Cultivos Extensivos Orgánicos
- ✓ Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

### PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

#### Sello Alimentos Argentinos

- . Protocolos

#### Producción Orgánica

- . Agenda

#### Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen

- . Taller del módulo “SIAL”

### CADENAS ALIMENTARIAS

#### Informes:

- ❖ **Bebidas Alcohólicas.**
- ❖ **Jugo de Manzana.**
- ❖ **Aceite de Arroz.**
- ❖ **Historia de las Hierbas Aromáticas y Medicinales.**

### Marco Regulatorio

- ❖ **Código Alimentario Argentino**
- ❖ **Sello Alimentos Argentinos**

### MERCOSUR

VI Reunión Extraordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo Nº3

### CONAL

Reunión Plenaria Nº95 de la Comisión Nacional de Alimentos

### FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- ✓ *Caminos y Sabores*
- ✓ *Expo Santiago Productivo 2012*
- ✓ *Expo Gourmet Vinos y Delicatessen*
- ✓ *1º Congreso Nacional de Agregado de Valor en Origen: “Integración Asociativa del campo a la góndola”*

## Noticias

### ↳ **Guía Básica para la Población Celíaca**

Se encuentra disponible la “Guía Básica para la Población Celíaca” - Autora: Marcia Palamara  
Accesible desde:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/Consumidor/guia\\_celiaquia.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/Consumidor/guia_celiaquia.pdf)

### ↳ **Curso de Comercio Exterior: Acceso a los Mercados Externos**

El PROCAL II, conjuntamente con el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de San Juan y la Municipalidad de Calingasta, organizaron el “Curso de Comercio Exterior: Acceso a los Mercados Externos”. El mismo tuvo lugar en el Centro Integrador Comunitario (CIC) de la localidad de Calingasta. Disertó la Lic. en Comercio Exterior y Despachante de Aduana María Daniela Giner. Al concluir el curso, se informó a los asistentes sobre los avances del Proyecto Piloto “Indicación Geográfica de Ajos del Valle de Calingasta” y la agenda de trabajo para los próximos meses. Se contó con el auspicio del Programa de Desarrollo de Áreas Rurales (PRODEAR)

### ↳ **Proyecto Piloto “Gestión de la Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas”**

El 6 de junio pasado, en el marco del Proyecto Piloto “Gestión de la Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas”, llevó a cabo el Taller Inicial en la Implementación de Buenas Prácticas Acuícolas en el Embalse de Alicurá y la presentación del Sello Alimentos Argentinos - Una Elección Natural.



El jueves 7 de junio, en el marco del Proyecto Piloto “Gestión de la Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas”, se llevó a cabo el Taller inicial de “Cadenas de Valor de Trucha Arco Iris Orgánica”, para la implementación de la normativa orgánica, en la provincia de Neuquén y a la misma asistieron autoridades, técnicos, y beneficiarios del proyecto.

### ↳ Foro Multisectorial de Agregado de Valor

El 7 y 8 de junio pasado se realizó en la capital de la provincia de La Rioja un Foro Multisectorial de Agregado de Valor. La actividad estuvo dirigida a productores nogaleros



y olivícolas, apicultores, horticultores y elaboradores de dulces y tuvo como objetivo acercar a beneficiarios de Proyectos Piloto, llevados adelante por el PROCAL II, con el fin de unificar criterios relacionados con el Agregado de Valor, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

### ↳ Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

El 21 de junio pasado se llevó a cabo el Taller de “Educación Alimentaria y Nutrición” en San Justo, provincia de Buenos Aires. El mismo fue organizado conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos y estuvo dirigido a personas que se desempeñan en comedores comunitarios. Asistieron 24 personas.

El pasado 21 de Junio se llevó a cabo un Taller de “Educación Alimentaria y Nutrición”, en el Instituto Roberto Arlt de la localidad de Villa Lugano, dirigido a alumnos de 4to, 5to, 6to y 7mo grado, con el objetivo de motivar la adopción de hábitos saludables a los alumnos que concurren al Instituto Arlt y mejorar el estado nutricional de la población beneficiaria.

## 🔄 Jornada sobre Herramientas de Diferenciación para Cadenas Agroalimentarias

El pasado 25 de junio se dictó en Lavalle, provincia de Mendoza, la Jornada sobre Herramientas de Diferenciación para Cadenas Agroalimentarias organizada conjuntamente con la Dirección de Promoción Económica de la Municipalidad de Lavalle. Dirigida a productores, empresarios, profesionales y técnicos de industrias agroalimentarias, tuvo como objetivo exponer las distintas herramientas de diferenciación de alimentos desarrolladas por el MAGyP y disponibles para el sector agroalimentario.

## 🔄 Participación en Feria Agroactiva

Del 20 al 23 de junio se participó de las 18va edición de la Feria Agroactiva, que se desarrolló en Cañada de Gómez, Santa Fé. A la misma asistieron productores de distintas regiones del país para promocionar sus productos con agregado de valor, entre ellos: La Riconada (Alfajores artesanales, NOA), Argen Kiwi (Kiwi, Región Pampeana), Radaloe (Mermelada de aloe, NOA) y Dulces del Jardín (Dulces y mermeladas orgánicas,



NEA), entre otros. Asimismo se difundieron las Herramientas de Agregado de Valor (Sello Alimentos Argentinos, IG-DO, Producción Orgánica) mediante folletería y la Revista Alimentos Argentinos y se brindó información de las actividades llevadas a cabo por la Dirección.

## 🔄 Curso de Formación de Asesores Orgánicos en Fruticultura

Entre el 26 y el 28 de junio se llevó a cabo, en la provincia de Mendoza, el curso denominado "Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la cadena Frutícola", dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, con deseos de especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. Fue organizado conjuntamente con la Fun-

dación ProMendoza, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), y el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) de la provincia de Mendoza.

### ↳ **Lanzamiento del Proyecto Piloto Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en Microcervecerías de San Carlos de Bariloche**

El pasado 29 de Junio se realizó en la ciudad de Bariloche, el lanzamiento del “Proyecto Piloto Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en Microcervecerías de San Carlos de Bariloche, Río Negro”. El encuentro estuvo dirigido a beneficiarios del proyecto, implementadores, profesionales, autoridades del gobierno y municipales, y en él se explicó la dinámica de funcionamiento del Proyecto y el cronograma de actividades a desarrollar durante los próximos meses. El Proyecto Piloto se enmarca en el Programa de Gestión de la Calidad y de Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) del MAGyP, y fue organizado en forma conjunta con el Ministerio de Agricultura de Río Negro y el Municipio de San Carlos de Bariloche.

### ↳ **40ª Sesión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL)**

El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) celebró su Cuadragésima Sesión en la ciudad de Ottawa, Canadá, del 15 al 18 de Mayo pasado. La sesión contó con la participación de 220 delegados representando a 63 países miembros, una Organización Miembro y 20 Organizaciones Internacionales.



### ↳ **Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook**

Con el objetivo 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>

### **Cuestionario IG/DO**

Con el objetivo de evaluar el grado de conocimiento sobre herramientas de agregado de valor y diferenciación de productos agrícolas y alimentarios, se diseñó un cuestionario, que en este caso pone énfasis en las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen. Solicitamos, por favor, a quien no lo haya completado, lo haga ingresando al siguiente link:

<https://docs.google.com/spreadsheets/viewform?formkey=dEZ4Q2xNa05Wb3VIQVRIY0FOZUNqVWc6MQ>

### **Fichas Tecnologías 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° 10 "Cristalización Fraccionada", 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°5: Carnes: "Diferentes carnes, muchos nutrientes". Para mayor información:

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

### **Foros Virtuales**

Se encuentran disponibles los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Junio, éstos comprenden: Foro de Orgánicos, Foro de Frutas Finas, Foro Olivícola, Foro Hortícola, Foro Aromáticas, Foro Buenas Prácticas, Foro de Legumbres, Foro Vitivinícola, Foro Trigo y derivados, Foro Dulces y Confituras. En los Foros encontrarán noticias locales, nacionales e internacionales de las distintas cadenas agroalimentarias. Les recordamos que los Foros son espacios abiertos, que funcionan a través del correo electrónico y en los cuales los participantes pueden enviar: consultas técnicas, pedidos y ofrecimientos

de productos, información de eventos y toda noticia relacionada con las distintas cadenas agroalimentarias.

Pueden inscribirse en los distintos Foros y acceder a los intercambios, desde la sección Foros Virtuales de: [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/foros/foros\\_nuevos/forosdefault.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/foros/foros_nuevos/forosdefault.php)

## Agenda de actividades mes de Julio

### Reunión Nro. 14º del Foro Regional de Productores de Dulces y Confituras del NOA

El próximo 7 de Julio se realizará la reunión número 14º del Foro Regional de Productores de Dulces y Confituras del NOA. La misma se llevará a cabo en el marco del Santiago Productivo, en el vivero Granja San Carlos, ruta 51, La Banda, Santiago del Estero.

Más información: [mjcaval@minagri.gob.ar](mailto:mjcaval@minagri.gob.ar).

### 1º Congreso Nacional de Agregado de Valor en Origen: "Integración Asociativa del campo a la góndola"

El evento se desarrollará durante los días 18, 19 y 20 de julio en Manfredi, provincia de Córdoba. La Subsecretaría de Valor Agregado y Nuevas Tecnologías contará con un espacio exclusivo que dispondrá de 10 puestos de atención al visitante en los siguientes temas: Indicaciones Geográficas, Producción Orgánica, Sello Alimentos Argentinos, Agroenergía, Financiamiento, Biotecnología, Gestión Ambiental, Programa de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) y Unidad para el Cambio Rural (UCAR). Además, el día 20 de julio, de 8:30 a 10:30 se brindarán conferencias acerca de las herramientas para el agregado de valor disponibles

para el sector agroalimentario; y representantes de diversas empresas nacionales que se han hecho acreedoras al uso de estas herramientas de diferenciación, explicarán las ventajas que les ha brindado su empleo, así como la experiencia acumulada desde el punto de vista productivo y comercial.

### **7° Edición de la Feria Caminos y Sabores**

La muestra se llevará a cabo del 6 al 9 de julio en los salones de exposición que posee en Palermo la Sociedad Rural Argentina y participarán con sus productos las siguientes firmas beneficiarias de las acciones del MAGyP: Estancia Laguna Verde S.A. (Trucha Arco Iris certificada orgánica), Koch Tschirsch S.A.C.I.F. e I. (té negro), Finca del Paraná (dulces de frutas, frutas en almíbar, frutas glaseadas), Tallo Verde (productos orgánicos: hortalizas, aceite de oliva, alcaparras, aromáticas deshidratadas, caramelos, mermeladas, entre otros), Schatzi (productos orgánicos: azúcar, porotos de soja, quinoa, arroz integral, entre otros) Cooperativa Panales de Montaña (miel orgánica en transición), Champagne Miguel Mas (champagne y vino orgánico), Radaloe (mermelada de aloe), La Rinconada (alfajores y conitos rellenos con crema de vino, bocaditos de frutas, bombonería), De La Presilla (especias) y Finca San Quinti (aceite de oliva). A los stands de estas 11 empresas se suman los del Consejo de Denominación de Origen de Salame de Tandil Asociación Civil.

### **Curso de Formación de Asesores Orgánicos en Fruticultura**

Entre el 24 y el 26 de julio se llevará a cabo en la provincia de San Juan, el curso de "Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la elaboración de Vino, Mosto y Espumantes", dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería/licenciatura en alimentos, química, enólogos y carreras afines, que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

## Formación de Asesores en Producción de Cultivos Extensivos Orgánicos

Del 31 de julio al 2 de agosto se desarrollará en la ciudad de Córdoba el curso denominado "Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Extensivos". Está dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. El curso es organizado en forma conjunta por el Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) y la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. La capacitación comprende dos etapas: una –virtual– que se desarrollará del 10 al 27 de julio, y otra –presencial– que tendrá lugar en la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba, Calle Valparaíso S/N Ciudad Universitaria, del 31 de julio al 2 de agosto, y contará con la presencia de especialistas nacionales e internacionales (Australia).

## 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:

- ❖ Bebidas Analcohólicas.
- ❖ Jugo de Manzana.
- ❖ Aceite de Arroz.
- ❖ Historia de las Hierbas Aromáticas y Medicinales.

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

### Sello Alimentos Argentinos

#### Protocolos

Se encuentra en consulta pública el protocolo de Jamón Crudo (Modificación).

Nos encontramos trabajando con los siguientes protocolos de calidad específicos: Arándanos (actualización), Frutilla Frescas y Congeladas, Uvas de Mesa, Mozzarella, Aceite de Soja, Aceite de Maní, Aguas, Jugos/Zumos, Pimentón, Manzanas y Peras, Hongos, Limón Fresco, Aceitunas, Alfajores, Embutidos Secos, Kiwi, entre otros.

Informes : selloaa@minagri.gob.ar / Tel: (011) 4349-2175 / 2386

### Producción Orgánica

#### Agenda

El jueves 5 de julio se realizará la 35° Reunión de la Comisión Asesora para la Producción de Orgánicos.



Se prevé el lanzamiento, para el mes de Julio, de la Unidad Piloto de Productos Frutihortícolas Orgánicos en la Ciudad de Corrientes y de la Unidad Piloto de Nuez Pecán Orgánica en la Ciudad de San José, provincia de Entre Ríos.

## Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen

### Taller del módulo “SIAL”

Entre los días 18 y 19 de junio, en el salón azul del INTA Cerviño (CABA), se realizó el taller de cierre del módulo “SIAL: Investigación/acción en diferenciación de alimentos típicos mediante Denominaciones



de Origen u otras estrategias”. A dicho evento asistieron técnicos del INTA, CONICET, estudiantes de posgrado que trabajan en los distintos proyectos, técnicos de la Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales de la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas (MAGyP), etc. Los principales temas tratados fueron:

- ❖ Potencialidad del Enfoque SIAL como marco para investigación y como marco para desarrollo y acción.
- ❖ Estudio de casos: Vino colono en Misiones, Vinos caseros en Cuyo, Miel de caña en Simoca.
- ❖ Culturas inmigrantes en el sudoeste bonaerense.
- ❖ Salame de Colonia Caroya.

## MARCO REGULATORIO

### Código Alimentario Argentino

Resolución Conjunta Nro. 86/2012 y 273/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos, y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente. Incorporación como edulcorante al Código Alimentario Argentino (C.A.A.), las hojas de la Stevia Rebaudiana Bertoni. Por los artículos 1192tris y 1198tris, se permite adicionar hojas sanas, limpias y secas de Stevia Rebaudiana (Bertoni) Bertoni al té, a las hierbas para infusiones (definidas en el Artículo 1192), a la “Yerba Mate Elaborada Despalillada” o “....con Palo”, y a la “Yerba Mate Compuesta” o “Yerba Mate Aromatizada”. También fue modificado el artículo 1110, de modo que se aprueba el uso de hojas sanas y limpias de Stevia en las bebidas alcohólicas contempladas en ese artículo. Dispone asimismo que los productos que incluyan este edulcorante deben exhibir en su rótulo la inscripción: “Edulcorada con hojas de Stevia.”



### Sello Alimentos Argentinos

Resolución 264/2012 SAGyP – Apruébase el Protocolo de Calidad para Trucha Arco Iris Congelada.

## MERCOSUR

Del 25 al 29 de junio se llevó a cabo en la Ciudad de Buenos Aires, la VI Reunión Extraordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”.



### La agenda contempló los siguientes temas:

- a) Revisión de la Res. GMC N° 73/97 "Asignación de Aditivos y sus límites, Carnes y Productos cárnicos.
- b) Elaboración de RTM papel para horno.
- c) Revisión de Res. GMC N° 26/03 RTM para Rotulación de alimentos envasados.
- d) Revisión de Res. GMC N° 77/94 Definiciones relativas a bebidas alcohólicas.
- e) Reunión MERCOSUR - CHILE - Etiquetado de alimentos.
- f) Proyecto de Cooperación UE – MERCOSUR sobre Inocuidad de Alimentos.

## CONAL

Durante los días 13 y 14 de junio pasado se llevó a cabo la Reunión Plenaria N°95 de la Comisión Nacional de Alimentos. Las jornadas contaron 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.



El acta se encuentra disponible en : [www.conal.gob.ar](http://www.conal.gob.ar)

## FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

### Caminos y Sabores

Predio La Rural – Buenos Aires – Argentina

6 al 9 de Julio 2012

### Expo Santiago Productivo 2012

Vivero Granja San Carlos, ruta 51, La Banda, Santiago del Estero

6 al 8 de Julio

### 1° Congreso Nacional de Agregado de Valor en Origen: "Integración Asociativa del campo a la góndola"

INTA MANFREDI – Provincia de Córdoba

Del 18 al 20 de julio

### Expo Gourmet Vinos y Delicatessen

Corrientes - Argentina

20 al 22 de Julio 2012

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](mailto:bajas@alimentosargentinos.gov.ar).