



Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 99 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

- **Videoconferencia sobre la experiencia australiana en producción orgánica**
- **Reunión de la Comisión de Reducción de Sodio: grupo Conservas**
- **Congreso Internacional sobre Nutrición y Tecnología de los Alimentos**
- **XIX Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies**
- **Jornada de Carne de Conejo: "Una opción para comer rico y sano"**
- **Entrega de Aportes No Reembolsables -ANR- del PROSAP- PROCAL a Productores Sanjuaninos**
- **Taller de Educación Alimentaria y Nutrición**
- **Auditoría de Seguimiento**
- **Jornada de Diferenciación de Alimentos en Entre Ríos**
- **Curso de Formación de Implementadores: Buenas Prácticas Agrícolas (BPM) aplicadas a la elaboración de dulces y confituras**
- **Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook**
- **Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos**
- **Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado**
- **Foros Virtuales**

MERCOSUR

XLVII Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo Nº3

Agenda de actividades mes de Septiembre

- ✓ *Seminario Internacional de Producción Orgánica en Salta*
- ✓ *Jornada de Actualización de Asesores para la Producción Apícola Orgánica*
- ✓ *Curso de Educación Alimentaria y Nutrición*
- ✓ *Curso Virtual: "Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria"*

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- . Noticias
- . Agenda
- . Protocolos

Producción Orgánica

- . Agenda

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes:

- ❖ **Oleaginosas.**
- ❖ **Comercio Exterior de Aromáticas**
- ❖ **Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas.**

Marco Regulatorio

Código Alimentario Argentino

FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- ✓ *Posgrado Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios*
- ✓ *Tecno Fidta 2012, 11º Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes*
- ✓ *Jornadas ASU 2012 Buenos Aires*
- ✓ *Concurso Nacional de Turismo rural*

Noticias

↳ Videoconferencia sobre la experiencia australiana en Producción

Orgánica

El 3 de agosto pasado, a través del sistema de videoconferencia se llevó a cabo la disertación del experto australiano Tim Marshall (especialista en producción orgánica), en la sede del Consejo Federal de Inversiones de la Ciudad de Buenos Aires. El evento posibilitó la participación de gran cantidad de personas ubicadas en distintos puntos del país, entre ellos: La Plata, Santa Fe, Córdoba, San Juan, Posadas, Corrientes y Mendoza. El encuentro estuvo dirigido a productores, profesionales, técnicos, funcionarios y otros actores vinculados a la cadena de la producción orgánica. La conferencia, denominada "Producción Orgánica y promoción de una Frutihorticultura Sustentable: la experiencia de Australia", ha sido coorganizada con el Consejo Federal de Inversiones (CFI), en el marco de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica.



↳ Reunión de la Comisión de Reducción de Sodio: grupo Conservas

El pasado 7 de agosto se realizó la reunión de la Comisión de Reducción de Sodio del grupo Conservas. A la misma asistieron técnicos del Ministerio de Salud, técnicos del INTI y del INAL, representantes de cámaras de PYMES Región Cuyo y de ASU, y de las empresas Castell, Arcor, Unilever, Dulcor S.A. y Vanoli. De esta dirección asistieron técnicos del área de Nutrición y Educación Alimentaria. El objetivo de la reunión fue determinar sobre qué productos se puede realizar reducción de la concentración de sodio. Cada una de las empresas asistentes se comprometió a evaluar y analizar la reducción de la concentración de sodio en sus productos haciendo foco principal en los de mayor consumo.

↳ Congreso Internacional sobre Nutrición y Tecnología de los Alimentos

Los días 9, 10 y 11 de agosto se llevó a cabo, en la provincia de Mendoza, la Tercera Edición del Congreso Internacional sobre Nutrición y Tecnología de los Alimentos. En el Congreso, el área de Nutrición y Educación Alimentaria



de esta Dirección ha disertado en la mesa redonda de Estrategia Nacional de reducción de grasas trans y sodio en alimentos, estableciendo vínculos que permitirán proyectar actividades a futuro con diversas entidades dedicadas a la nutrición y los alimentos, entre ellos, Ministerio de Salud de Mendoza, Sociedad Argentina de Obesidad y Trastornos alimentarios (SAOTA) y Cátedra de Administración de servicios de la alimentación de la Universidad de Buenos Aires. Asimismo se contó con un stand en el cual se dieron a conocer las actividades que están llevando a cabo y las herramientas con las que trabaja la Dirección de Agroalimentos.

↳ XIX Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies

El 14 y 15 de agosto pasado se llevó a cabo, en la localidad pampeana de Macachín, la XIX Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies, organizado en conjunto con el Ministerio de la Producción del Gobierno de La Pampa y la Municipalidad de Macachín. Se eligió realizar el Foro en La Pampa, donde hasta ahora no se habían realizado encuentros federales para productores de aromáticas, con el fin de impulsar y consolidar los avances registrados en los últimos años por la producción de orégano de la región semiárida pampeana, apuntando a que alcance mayor diferenciación y valor agregado.

🔄 Jornada de Carne de Conejo: “Una opción para comer rico y sano”



El pasado 16 de agosto se llevó a cabo la I Jornada de Carne de Conejo: “Una opción para comer rico y sano” en el Microcine del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, la cual contó con comunicación virtual con profesionales de Mendoza a través de la Estación Experimental del INTA Luján de Cuyo.

Asistieron al evento alrededor de 100 personas, las cuales pertenecen a diferentes sectores, tanto de la producción, como estudiantes, profesionales independientes, proveedores y profesionales del sector gourmet.

La jornada estuvo a cargo del área de Cunicultura de la Secretaría de Ganadería. En la misma participaron técnicos del área de Nutrición y Educación Alimentaria de la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, Universidad Maimónides, el Centro de Investigación y Tecnología Industrial de carnes del INTI y Frigorífico “Industria Alimentaria Coronel Vidal” y Frigorífico “Los Abu”.

🔄 Entrega de Aportes No Reembolsables -ANR- del PROSAP-PROCAL a productores sanjuaninos

El 21 de agosto se entregó el primer ANR (Aportes No Reembolsables) del PROSAP a productores sanjuaninos alcanzados por el PROCAL II del Proyecto Piloto “Implementación de Indicación Geográfica Ajos del Valle de Calingasta”. El acto se llevó a cabo en casa de Gobierno, presidido por el gobernador de la provincia y con la presencia del Ministro de la Producción provincial, entre otros funcionarios.

De esta manera, Fincas Gallardo, se convirtió en la primer beneficiaria de un ANR. La inversión total realizada por esta empresa familiar exportadora de ajo blanco es del orden de los \$ 184 mil, de los cuales \$ 50 mil estuvieron destinados a la mejora de la tecnología de pos cosecha y empaque.

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

El pasado 22 de agosto, se realizó el 5to. Taller de “Educación Alimentaria y Nutrición” en la sede Munro, Provincia de Buenos Aires, de la Fundación Banco de Alimentos. La misma fue organizada conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos. Estuvo dirigida a personas que se desempeñan en comedores comunitarios, que reciben a personas discapacitadas.

Auditoría de Seguimiento

Entre los días 22 y 24 de agosto pasado el PROCAL II realizó la auditoría de seguimiento al Proyecto Piloto “Implementación de BPA y BPM en la red de productores y elaboradores de alimentos coordinadas por la Universidad Nacional de La Rioja”. El mismo posee como beneficiarios a una fábrica de dulces regionales, dos fábricas de aceite de oliva, un laboratorio de extracción y certificación de miel apícola y aproximadamente 30 productores primarios.

Jornada de Diferenciación de Alimentos en Entre Ríos

Durante los días 23 y 24 de agosto, se realizaron dos jornadas de “Diferenciación de Alimentos”, en la provincia de Entre Ríos. La primera contó con la participación de 14 productores y se desarrolló en el Departamento de Islas. La segunda tuvo lugar en Concordia y asistieron 60 productores, profesionales, técnicos y estudiantes. Las contrapartes que acompañaron en la organización fueron el Ministerio de Producción de la provincia de Entre Ríos, la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) y la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la UNER.

Curso de Formación de Implementadores: Buenas Prácticas Agrícolas (BPM) aplicadas a la elaboración de dulces y confituras

Los días 29, 30 y 31 de agosto pasado, se dictó en San Isidro de Lules, provincia de Tucumán

un “Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a la elaboración de dulces y confituras”. El evento contó con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y fue organizado conjuntamente con la EEA Famaillá del INTA y el Instituto de Desarrollo Productivo (IDEP) de la provincia de Tucumán. La actividad estuvo dirigida a profesionales graduados en ciencias de alimentos y afines que desean incorporarse, en el marco de la Resolución ex SAGPyA N° 61/2005, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Se basó en una metodología teórico – práctica y para aprobarlo se consideraron, entre otros aspectos, la elaboración individual por parte de los asistentes de un proyecto de implementación aplicado a un caso real. Asistieron 22 profesionales y técnicos del rubro agroalimentario.

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° 12 “Desarrollo de probióticos y prebióticos”, 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°7: “Rotulado”

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 Agosto, 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

Agenda de actividades mes de Septiembre

Seminario Internacional de Producción Orgánica en Salta

 El día 20 de septiembre se realizará 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 brindará 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 es organizado conjuntamente con el Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable de la Provincia de Salta, y cuenta 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)

Informes e inscripción en nuestra web:

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

Jornada de Actualización de Asesores para la Producción Apícola Orgánica

El 27 de septiembre se desarrollará la Jornada de “Actualización de Asesores para la Producción Apícola Orgánica”. La misma está dirigida a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, veterinaria o técnicos apícolas que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

El evento tendrá lugar en el Microcine de este Ministerio, ubicado en Av. Paseo Colón 982 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, de 9 a 18.30 horas, y contará con la presencia de especialistas nacionales y técnicos del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

Los asistentes deben contar con formación previa, comprobable a través del envío por mail del Currículum Vitae, en producción apícola, priorizando a aquellos que hayan realizado alguno de los Cursos de Formación de Asesores para la Producción Orgánica que se vienen realizando de manera exitosa en todo el país.

Informes: Tel: 011- 4349-2359

Inscripción hasta el miércoles 26/09 en:

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

Curso de Educación Alimentaria y Nutrición

El día viernes 28 de septiembre se llevará a cabo el "Curso de Educación y Nutrición" en Tres Arroyos, provincia de Buenos Aires. El mismo es organizado conjuntamente con el CEI Barrow del INTA y está dirigido a docentes.

Podrá solicitar información comunicándose con la Ing. Agr. Paula Pérez Maté del CEI Barrow del INTA, provincia de Buenos Aires, a los teléfonos (02983) 431081 / 431083 o via mail: pperezmate@correo.inta.gov.ar

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:

- ❖ Oleaginosas.
- ❖ Comercio Exterior de Aromáticas.
- ❖ Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas.

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

El pasado mes de agosto se realizaron visitas técnicas y reuniones con los responsables de las Empresas distinguidas con el Sello de Calidad “Alimentos Argentinos una Elección Natural”. El coordinador del área y técnicos, visitaron cuatro firmas ubicadas en distintas ciudades de la Provincia de Buenos Aires: El Artesano SA (Marcos Paz), Endivias Belgrano SA (General Belgrano), La Salamandra SA (Exaltación de la Cruz) y Molinos Rivara SA (Alberti). También posteriormente se visitaron cinco firmas de la Provincia de San Juan: 3 MG SA, Agrícola Comercial Sanchez Sanchez SRL, Frutandina SA., Iceberg Agrícola SA y, Lomas del Sol SRL.

El objetivo de los encuentros con las autoridades de dichas empresas, fue presentar la actual gestión del Área, relevar y conocer las mejoras, nuevos procedimientos y cambios edilicios, permitiendo analizar conjuntamente las necesidades y el desarrollo del Sello como herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor.



Agenda

Los días 18 al 21 de septiembre de 2012, el área del Sello Alimentos Argentinos participará en la 11° Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes que se llevará a cabo en Centro Costa Salguero de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Protocolos

Se encuentra en consulta pública el protocolo para Frutillas Frescas y Congeladas.

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

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

Producción Orgánica

Agenda

El próximo 11 de septiembre se llevará a cabo la Reunión N° 36 Comisión Asesora para la Producción Orgánica.

MARCO REGULATORIO

Código Alimentario Argentino

Resolución Conjunta N° 128/2012 y 475/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente. Incorpora al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 09/07, referida

al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 6: Cereales y Productos de/o Base de Cereales".

La medida resulta esencial a efectos de proteger la salud pública en relación al contenido de aditivos tales como ácido tartárico, tocoferol, propil galato, ácido sórbico, dióxido de titanio en niveles aceptables para cereales y productos de/o a base de cereales, entre los que se encuentran arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc.

MERCOSUR



Del 27 al 31 de agosto se llevó a cabo en la Ciudad de Porto Alegre, Brasil, la XLVII Reunión Ordinaria 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) Revisión de la Res. GMC N° 26/03 "RTM para rotulado de alimentos envasados".
- f) Elaboración RTM para uso del cobre sin revestimiento en equipamientos para elaboración de bebidas alcohólicas destiladas.

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.

Inscripción: hasta el 20 de septiembre de 2012 – 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

Tecno Fidta 2012

11° Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes

18 al 21 de septiembre de 2012- Costa Salguero - Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina.

Más información: <http://www.tecnofidta.com/>

Jornadas ASU 2012 Buenos Aires

25 al 27 de Septiembre de 2012 – La Rural - Buenos Aires - Argentina.

Más información: <http://asu.org.ar/>

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>

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

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.