



## Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 103 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 Agroalimentos

### NOTICIAS

- Curso de Inocuidad y Calidad en la Elaboración de Chacinados
- Almuerzo de Promoción de Alimentos Argentinos Diferenciados
- Reuniones del Comité Nacional del Año internacional de la Quinoa
- Reunión para la Actualización de Las Guías Alimentarias para la Población Argentina
- Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook
- Fichas Tecnologías de la Industria de Alimentos
- Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado

### PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALOR

#### Sello Alimentos Argentinos

- Protocolos en Desarrollo

#### Producción Orgánica

- Noticias

### AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE ENERO

- ✓ Charla Técnica en Curso de Permacultura
- ✓ NUEVO CURSO VIRTUAL: "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)"
- ✓ Curso Virtual: "Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria"

## Síntesis de Actividades Desarrolladas en 2012

Queremos compartir con ustedes una síntesis de nuestro trabajo durante el 2012

### CADENAS ALIMENTARIAS

Informes:

- Whisky
- Pastas Alimenticias
- Análisis FODA de las Exportaciones

### MARCO REGULATORIO

- Código Alimentario Argentino
- Producción Orgánica
- Resolución cupo de exportación

### CONAL

- Durante el Año 2013 la Presidencia de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) se encontrará a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

### MERCOSUR

- XLVIII Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3

### FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- Master Internacional en Tecnología de Los Alimentos - Mita – Facultad de Agronomía - Buenos Aires
- Postgrado Alta Gerencia en Gestión Logística Y Calidad de Alimentos Untref – Buenos Aires
- FRUIT LOGÍSTICA - Berlín, Alemania
- BIO FACH – Nuremberg, Alemania
- GULFOOD – Dubai, Emiratos Arabes

## Noticias

### ↳ Curso de Inocuidad y Calidad en la Elaboración de Chacinados

Los días 10 y 11 de diciembre pasado se realizó en la localidad de Tres Arroyos, provincia de Buenos Aires un "Curso de Inocuidad y Calidad en la elaboración de panificados y confituras"; organizado por la Dirección de Agroalimentos conjuntamente con el CEI Barrow del INTA. Contó con la presencia de un docente de la escuela de panadería de CALSA.

Dicho evento estuvo dirigido a microempresarios rurales, urbanos y periurbanos que comparten la necesidad de gestionar pequeños emprendimientos familiares para lograr escala en la producción y comercialización de productos de calidad y diferenciados. El objetivo de la actividad fue brindar los conocimientos referentes a las Buenas Prácticas de Manufactura, exigidas por el Código Alimentario Argentino, con aplicación específica a las Panaderías y Confiterías. La capacitación se desarrolló en la Chacra Experimental del INTA Barrow y gracias a sus características y contenido cobró especial interés para los elaboradores de la región.

### ↳ Almuerzo de Promoción de Alimentos

#### Argentinos Diferenciados

El miércoles 12 de diciembre pasado la Dirección de Agroalimentos realizó un almuerzo dirigido a periodistas del sector agroalimentario, con el objeto de dar a conocer las herramientas de diferenciación del MAGyP que pueden ser adoptadas por productores y empresarios del sector. Se presentaron varios productos de las empresas beneficiarias del Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural; las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas y los Productos Orgánicos a fin de promocionar los Alimentos Argentinos Diferenciados.

El evento se llevó a cabo en el Microcine "José Hernández" del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP).



### ↳ Reuniones del comité Nacional del año Internacional de la Quinoa

En el mes de diciembre, técnicos de la Dirección participaron de las comisiones de legales y nutrición conformadas en el ámbito del comité nacional del año internacional de la quinoa. Las cuales tienen por objetivo determinar - encuadrar a la quinoa en un marco legal, intercambiar información y conocimientos técnicos, con el fin de generar propuestas en conjunto para el desarrollo de un plan de trabajo que promueva el cultivo de la quinoa.

### ↳ Reunión para la Actualización de Las Guías Alimentarias para la Población Argentina

El pasado 18 de diciembre, el Ministerio de Salud de la Nación convocó a diversos organismos públicos y al sector privado a participar de la actualización de las Guías Alimentarias para la Población Argentina.

Dicho encuentro tuvo por objetivo acordar las bases para la dinámica de trabajo durante el año 2013.

Asistieron a la reunión representantes de esta Dirección, de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND), Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FA-GRAN), Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil (CESNI), Sociedad Argentina de Nutrición (SAN), Universidad Barceló, Universidad Abierta Interamericana, Universidad de Entre Ríos, Colegio de Nutricionistas de Córdoba, Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación (CEPEA), representantes de la Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles y de la Dirección de Maternidad e Infancia del Ministerio de Salud, área de nutrición del Ministerio de Desarrollo Social, entre otros.



### ↳ Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook

Con la finalidad de informarlos permanentemente de nuestras actividades, 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° 16 "Uso de Chips de Madera en la Elaboración de Vino", 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° 11 "Soja y Nutrición"

Para acceder a la ficha: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educacion.php>

## Agenda de actividades mes de enero

### Charla Técnica en Curso de Permacultura

Técnicos del sector de Orgánicos participarán el próximo 7 de enero en el Taller de Permacultura que desarrollará la UTN, en Campana, Provincia de Buenos Aires.

### NUEVO CURSO VIRTUAL: "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)"

Se encontrará habilitado el curso virtual: "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)" en la nueva plataforma virtual disponible en [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar). Dicho curso es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL); y está dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca del Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Tiene por objetivo brindar, a los participantes, herramientas sencillas que faciliten la implementación de dicho sistema de gestión de la calidad.

Para realizarlo se deberá completar la ficha de inscripción en nuestro sitio web. Además será requisito excluyente contar con la aprobación del Curso Virtual: "Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria, a excepción de los profesionales inscriptos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, (Resolución ex SAGPyA N° 61/2005), que hayan realizado y aprobado el curso de Formación de Implementadores en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con o sin aplicación a cadenas productivas.

### 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

### Informes

- ❖ Whisky
- ❖ Pastas Alimenticias

### Análisis FODA de las Exportaciones

Desde el sitio web hallarán una nueva sección denominada "Análisis FODA de las Exportaciones". La misma contiene informes sobre la performance de las exportaciones argentinas de agroalimentos, conceptualizando los resultados de los análisis de acuerdo a las categorías del FODA. Ya se encuentran disponibles los primeros informes:

- ❖ Conservas de tomate
- ❖ Conservas de arveja
- ❖ Conservas de frutas
- ❖ Miel

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

### Sello Alimentos Argentinos

#### Protocolos en Desarrollo

Nos encontramos trabajando con los siguientes protocolos de calidad específicos: Arándanos (actualización), Uvas de Mesa, Pimiento Fresco, Pistacho, Kiwi, Agua Mineral Natural, Aceite de Soja, Edulcorante de Mesa a base de Stevia, Aceitunas de Mesa, Embutidos Secos, Jamón Cocido, Alfajores, Jugos/Zumos, Limón Fresco, Carne Bovina Fresca, entre otros.



### Producción Orgánica

#### Noticias



Se ha aprobado el nuevo isologotipo para distinguir exclusivamente a los productos que revistan la condición de orgánicos en los términos de la Ley N° 25.127 y sus Decretos Reglamentarios Nros. 97 de fecha 25 de enero de 2001 y 206 de fecha 16 de febrero de 2001. Aquí el detalle de su implementación:

- ❖ Se dispone que todo producto orgánico producido y/o elaborado en la REPÚBLICA ARGENTINA debe llevar obligatoriamente, en la cara principal de sus envases, de buen tamaño, realce y visibilidad, el isologotipo aprobado por la presente medida.
- ❖ Se prohíbe el uso del isologotipo para los productos que no cumplan con el Artículo 1° de la presente medida, incluidos aquellos considerados en conversión a producción orgánica.

- ❖ Se otorga un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días a contarse desde la vigencia de la presente medida, a los fines de agotar el stock de rótulos que posean los productos enmarcados en esta resolución.

## MARCO REGULATORIO

### Código Alimentario Argentino



Resolución Conjunta N° 212/2012 y 1197/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca respectivamente, fue actualizado el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) en lo atinente al plazo de adecuación para la incorporación del rotulado nutricional de bebidas no-alcohólicas comercializadas en envases vitrificados, ampliándose hasta el 31 de diciembre de 2014.

### Producción Orgánica

Resolución SAGyP N° 1291 - 20/12/12.- Aprobación del logotipo de orgánicos.

### Resolución cupo de exportación

Por Resolución del Secretario Nro. 1319 del 26 de diciembre de 2012 se sustituyó el inciso e) del Artículo 4° de las Resoluciones Nros. 147/06, 379/06 y 519/06, todas de la ex- SAGPyA, referentes a los cupos de exportación de productos lácteos a Colombia, Ecuador y Venezuela, estableciéndose que "A instancia del interesado, podrá solicitarse a la Autoridad de Aplicación la determinación de oficio de sus antecedentes de exportación, la cual se formulará de acuerdo con la información de operaciones que proporcione la Dirección General de Aduanas dependiente de la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS (AFIP), organismo autárquico en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS PÚBLICAS.

A tal efecto, el interesado deberá manifestar dicha opción por nota dirigida a la Dirección Nacional de Procesos y Tecnologías 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. La determinación que realice la Autoridad de Aplicación, respecto de los antecedentes de exportación para la asignación de cupo anual, con sustento en la información proporcionada por la citada Dirección General de Aduanas, sólo podrá ser objetada por el interesado mediante la presentación de copias de los Permisos de Embarque Cumplidos certificados por autoridad competente.

Ello se debe a que ha quedado evidenciado que numerosos interesados en acceder al cupo de exportación anual, presentaban inconvenientes para cumplimentar con la presentación impresa de los registros de exportación, alegando que tales registros representaban gran cantidad de documentos, y que tal recaudo ocasionaba altos costos de certificación.

Que en atención a ello y considerando la finalidad perseguida por las resoluciones antes citadas, correspondía prever una opción en favor de los interesados que permita dispensarlos de la presentación de una voluminosa cantidad de documentos y de los costos de certificación de los mismos.

## CONAL

Durante el Año 2013 la Presidencia de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) se encontrará a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, a cargo del Sr. Secretario Ing. Lorenzo Basso.

Las presentaciones se deben remitir a la Dirección de Agroalimentos:

Av. Paseo Colón 922 - 2° Piso of. 228 (C1063ACW) Buenos Aires, Argentina

Más información: [www.conal.gob.ar](http://www.conal.gob.ar)

## MERCOSUR

Del 3 al 7 de diciembre se llevó a cabo en la Ciudad de Porto Alegre, Brasil, la XLVIII 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. Revisión de Res. GMC N° 26/03 "RTM para Rotulación de alimentos envasados".
- c. Revisión de Res. GMC N° 77/94 Definiciones relativas a Bebidas alcohólicas.
- d. Elaboración "RTM para uso del cobre sin revestimiento en equipamientos para elaboración de bebidas alcohólicas destiladas".
- e. Elaboración "RTM para uso del cobre sin revestimiento en equipamientos para elaboración de bebidas alcohólicas destiladas".

El Acta de la reunión y sus anexos correspondientes se encuentran disponible en:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/marco2.php?secmarco=internacional>

## FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

### ✌ MASTER INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - MITA - FACULTAD DE AGRONOMÍA - BUENOS AIRES

Informes e Inscripción:  
Av. San Martín 4453 - C1417DSE Buenos Aires  
Tel/Fax: (011) 4524-4015  
consultasparma@agro.uba.ar  
www.uniparmafauaba.com.ar

### ✌ POSTGRADO ALTA GERENCIA EN GESTIÓN LOGÍSTICA Y CALIDAD DE ALIMENTOS UNTREF - BUENOS AIRES

Informes e Inscripción:  
Sede Centro Cultural Borges, Viamonte y San Martín 3 piso, Pabellón de Las Naciones, (1053) Ciudad de Buenos Aires, (011) 4311-7447 / 4314-0022  
Email: [logisticaycalidad@untref.edu.ar](mailto:logisticaycalidad@untref.edu.ar)  
[logisticauntref@fibertel.com.ar](mailto:logisticauntref@fibertel.com.ar)

### ✌ FRUIT LOGÍSTICA - Berlín, Alemania

Feria Internacional para el Marketing de Frutas y Hortalizas – 6 al 8 de Febrero de 2013  
Más información: [http://www.exportar.org.ar/ferias\\_internacionales.html](http://www.exportar.org.ar/ferias_internacionales.html)

### ✌ BIO FACH - Nuremberg, Alemania

Productos Orgánicos – 13 al 16 de Febrero de 2013  
Más información: [http://www.exportar.org.ar/ferias\\_internacionales.html](http://www.exportar.org.ar/ferias_internacionales.html)

### ✌ GULFOOD - Dubai, Emiratos Arabes

Alimentación - 25 al 28 de Febrero de 2013  
Más información: [http://www.exportar.org.ar/ferias\\_internacionales.html](http://www.exportar.org.ar/ferias_internacionales.html)

## Síntesis de Actividades Desarrolladas en 2012

Queremos compartir con ustedes una síntesis de nuestro trabajo durante el 2012

### CAPACITACIÓN

- ❑ 5 Cursos de Formación de Implementadores en BPA y BPM aplicados a las cadenas de frutas, hortalizas y aromáticas, tambos, quesos y cerveza.
- ❑ 50 eventos de capacitación abarcando jornadas de capacitación, seminarios nacionales e internacionales, cursos presenciales y a distancia, seminarios y charlas informativas.
- ❑ Nueva plataforma de cursos virtuales disponible en [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar): Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- ❑ Participación en ferias del sector agroalimentario: 6 ferias nacionales y 2 internacionales.

### EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

- ❑ Iniciativa "Argentina 2014 Libre de Grasas Trans": Difusión de pieza gráfica y guía de recomendaciones para PyMES, y realización en el MAGyP de la conferencia de grasas trans: "Sustitución en las pequeñas y medianas empresas".
- ❑ Sodio: Se propició la suscripción de un convenio marco y 14 actas de adhesión para reducción voluntaria y progresiva del contenido de sodio en alimentos procesados entre el Ministerio de Salud, el MAGyP, empresas y cámaras de la industria de alimentos.
- ❑ Comisión de asesoramiento sobre exámenes de productos fortificados (excepciones a la Ley 25630 - fortificación de harinas): 4 reuniones y 10 sugerencias de excepciones para empresas.
- ❑ Realización de la Semana del bienestar en el MAGyP
- ❑ Banco de alimentos: 7 talleres
- ❑ Acciones entre la SAGyP, la Universidad Maimónides y supermercado JUMBO (sucursal Acoyte): se realizaron 500 encuestas de consumo de sodio.
- ❑ Se realizó una encuesta on-line a más de 200 personas de hábitos alimentarios en el MAGyP.
- ❑ 9 fichas mensuales sobre inocuidad, nutrición y rotulado.

### ARMONIZACIÓN Y DISEÑO DE NORMAS

#### Marco Regulatorio

La Dirección dio origen y/o propició el dictado de más de 35 Resoluciones referentes a actualizaciones del Código Alimentario Argentino, Comisión Nacional de Alimentos, Sello Alimentos Argentinos, Protocolos de Calidad, Denominaciones de Origen, Distribución de Cupos de Durazno, Leche, Golosinas, Azúcar (a México, Colombia, Venezuela, Ecuador y EEUU), entre otros temas horizontales del Sector agroalimentario.

#### Cuotas de Exportación de Alimentos

Se administraron las Cuotas de Exportación de Durazno, Golosinas, Azúcar y Lácteos, con destino a México, Colombia y Venezuela, Ecuador, Colombia y Estados Unidos, respectivamente, para ello se propone la distribución de las mismas, se emite certificados de autenticidad y se mantiene actualizada la cuenta corriente. Se publicaron 7 Resoluciones de distribución y reasignación de cupos.



## PROGRAMA DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS (PROCAL II)

- ❑ Durante el primer semestre se finalizó con la ejecución de la Primera etapa de 5 proyectos piloto (110 beneficiarios).
- ❑ En el segundo semestre culminaron 21 Proyectos Piloto (857 beneficiarios).
- ❑ Se desarrollaron 5 Puntos Focales provinciales.
- ❑ Se asistió financieramente y técnicamente para el desarrollo de 8 protocolos de Calidad y actividades al área del Sello Alimentos Argentinos, una elección natural.
- ❑ Se realizaron 4 estudios especiales.

## SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL

- ❑ Actualmente son 79 los productos que poseen el Sello Alimentos Argentinos y más de 19 empresas cesionarias han ingresado al sistema. En 2012 se cedió el derecho de uso a 1 empresa con 8 productos distintos.
- ❑ Se renovó el derecho de uso a 27 (veintisiete) productos.
- ❑ 28 Protocolos de calidad totales oficializados por Resolución SAGyP (4 Protocolos de 2012).
- ❑ 22 Protocolos en elaboración.
- ❑ 2 Protocolos en Consulta Pública.

## INDICACIONES GEOGRAFICAS (IG) y DENOMINACIONES DE ORIGEN (DO)

- ❑ 11 Expedientes en seguimiento.
- ❑ 3 Solicitudes de reconocimiento de IG extranjeras.
- ❑ 4 Solicitudes de diagnóstico recibidas.
- ❑ 2 auditorías de verificación del cumplimiento del protocolo de DO.
- ❑ 4 Proyectos Piloto.
- ❑ Trabajo en forma conjunta con la Dirección de Relaciones Agroalimentarias Internacionales y la Cancillería Nacional brindando el apoyo técnico necesario para las negociaciones Unión Europea – Mercosur y relaciones Bilaterales con la República del Brasil.

## PRODUCCIÓN ORGÁNICA

- ❑ 4 Cursos de Formación de Asesores en Producción Orgánica a 103 profesionales.
- ❑ 2 Jornadas de Actualización en Producción Orgánica a 59 profesionales.
- ❑ 5 Unidades Piloto de Producción Orgánica con un total de 64 productores beneficiarios.
- ❑ 8 Jornadas de Difusión y Sensibilización a 311 participantes.
- ❑ Seminario Internacional: "Tendencias de Producción y Comercio Mundial de Productos Orgánicos - Oportunidades para el Noroeste Argentino" donde participaron más de 250 personas.

## INDUSTRIA Y SECTORES AGROALIMENTARIOS

- ❑ FODAS de Exportaciones: formulación metodología y elaboración preliminar de los siguientes informes: Conservas de Tomate, Conservas de Arvejas, Conservas de Durazno, Miel, Aceitunas y Aceite de Oliva.
- ❑ Diagramas de Procesos Industriales: relevamiento y actualización para publicación en el Sitio "Alimentos Argentinos".
- ❑ Sector Farináceo:
  - 📎 Elaboración de 2 Informes Sectoriales, 3 análisis de Cadena y 2 notas para la Revista Alimentos Argentinos.
  - 📎 Informe especial para el Área de Comunicación y Prensa del MAGyP.
  - 📎 Elaboración de informes para la OMC por la TPR 2012.
  - 📎 Elaboración de 4 cursos.

- ✎ Participación en reuniones por temas de Harinas Proteicas y del Plan Nacional de Ciencia y Tecnología por Harinas Proteicas del MINCyT.
- ☐ Sectores Oleaginosas y Conservas Vegetales:
  - ✎ 3 Informes Sectoriales sobre Conservas Vegetales, 2 Informes Sectoriales sobre Oleaginosas y 3 Notas para la revista Alimentos Argentinos.
  - ✎ Análisis FODA de exportaciones de conservas de arvejas, tomates y duraznos, y de aceite de oliva y aceitunas.
  - ✎ Elaboración de diagramas de proceso para la página web Alimentos Argentinos.
  - ✎ Elaboración de proyecto sobre industrialización de zanahorias.
  - ✎ Elaboración de 3 informes.
  - ✎ Importaciones de conservas de durazno en los últimos veinte años.
  - ✎ Elaboración de módulos para Curso virtual de HACCP.
- ☐ Sector Dulces y Golosinas:
  - ☐ Elaboración de Anuarios 2011 para confecciones azucaradas y de chocolates.
- ☐ Sector Bebidas:
  - ✎ Elaboración de 2 Informes Sectoriales.
  - ✎ Elaboración de 7 Informes de Productos.
  - ✎ Elaboración de 2 Ficha técnica.
  - ✎ Nota de Aguas Saborizadas para la Revista Alimentos Argentinos.
- ☐ Sector Hierbas Aromáticas y Especias:
  - ✎ Elaboración de 2 Informes Sectoriales.
  - ✎ Elaboración ficha por producto: Comino.
  - ✎ Elaboración de 3 informes.
  - ✎ Participación en la organización de 1 curso.
- ☐ Sector Frutas Secas y Deshidratadas:
  - ✎ Elaboración de Anuario 2011.
- ☐ Sector Apícola:
  - ✎ Elaboración de informe sectorial y publicación en la revista Alimentos Argentinos.
  - ✎ Análisis FODA de exportaciones de miel.

## SERVICIOS PARA PYMES ALIMENTARIAS

Se propició el intercambio de información relacionada con capacitaciones, cursos, eventos y ferias del sector con los referentes provinciales de Red IPA. Se ofreció asesoramiento a productores, profesionales, estudiantes del sector, quienes consultaron sobre registro de establecimiento, producto, requisitos de exportación de alimentos, entre otros.

## FOROS DE COMPETITIVIDAD

Se mantuvieron activos 9 Foros Virtuales de libre participación con más de 9000 participantes y alrededor de 1600 mensajes enviados.

## DIFUSIÓN Y COMUNICACIÓN

- ☐ Revista Alimentos Argentinos: 4 ediciones de 3.000 ejemplares cada una.
- ☐ Newsletter: 12 boletines mensuales a más de 28.000 contactos.
- ☐ Perfil de Facebook de Alimentos Argentinos: a la fecha se han sumado casi 1000 seguidores al perfil, se publicaron más de 200 noticias, un total de 2000 fotos publicadas, sobre nuestras acciones y más de 20

videos.

- Publicación de más de 10 fichas sobre Tecnología para la Industria Alimentaria
- Sitio [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar): se procedió a migrar la información generada a distintos sistemas permitiendo, a las distintas áreas que intervienen en el sitio, la actualización en tiempo y forma de sus respectivos sectores. El objetivo fue obtener una mejora en el tiempo de actualización del sitio como así también mejorar la forma en la cual se muestran tanto los datos nuevos como los anteriores.

### SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD (ISO 9001:2008)

- Se actualizó y mantuvo la confección de una Agenda semanal que se envía al personal de la Dirección para informar las actividades de las diversas áreas.
- Se actualizó la página Web interna a través de la cual se busca mejorar la comunicación interna.
- Se confeccionaron y actualizaron procedimientos vinculados al funcionamiento del Sello Alimentos Argentinos.
- Se capacitó al personal de la Dirección en diversos temas.

**El equipo de trabajo de la Dirección de Agroalimentos les desea un feliz 2013!!!**



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).