

ALIMENTOS ARGENTINOS



N° 104 – Febrero 2013

Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición N° 104 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 Agroalimentos

NOTICIAS

- Revista Alimentos Argentinos
- Reunión del Comité Nacional del Año Internacional de la Quinoa
- Declaran el Aceite de Oliva Argentino como Alimento Nacional
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- Nueva Edición del Observatorio Virtual Agroalimentario
- Nuestro Perfil en Facebook llegó a los 1000 seguidores
- Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos
- CURSO VIRTUAL: “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”
- Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE FEBRERO

- ✓ Festival de la Sierra

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 – Dubaj, Emiratos Arabes

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes:

- ☐ Vino Espumante (Champagne)
- ☐ Anual 2012 de FarináceosPastas
- ☐ Anual 2012 de Aromáticas

Análisis FODA de las Exportaciones

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- 📎 Protocolos de Calidad

Producción Orgánica

- 📎 Agenda

MARCO REGULATORIO

- ☐ Mercosur

Noticias

↳ Revista Alimentos Argentinos

Se encuentra disponible la versión digital de la edición N° 56 de la Revista “Alimentos Argentinos”. Puede acceder a la misma desde el enlace:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/revista/revista_56.php

Asimismo les informamos que se encuentra disponible un nuevo buscador para encontrar material aparecido en las distintas ediciones de la “Revista Alimentos Argentinos”, accesible desde la página:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/revista/revista_56.php



↳ Reunión del Comité Nacional del Año Internacional de la Quinua

Durante el mes de enero, técnicos de la Dirección participaron de una reunión de la Comisión Nutrición, conformada en el ámbito del Comité Nacional del Año Internacional de la Quinua. Esta comisión tiene por objetivo recopilar e intercambiar información y conocimientos técnicos con el fin de generar propuestas en conjunto para el desarrollo de un plan de trabajo para la promoción del cultivo de la quinua.

↳ Declaran el Aceite de Oliva Argentino como Alimento Nacional

El Congreso Nacional había sancionado la ley en cuestión el 29 de noviembre pasado y el Poder Ejecutivo la promulgó de hecho el 8 de enero. A partir de su publicación en el Boletín Oficial, el aceite de oliva argentino es ya un alimento nacional.

Este producto se define como tal siempre y cuando sea “industrializado en la República Argentina, utilizando únicamente como materia prima aceitunas que sean íntegramente cosechadas en territorio argentino, cuya composición se ajuste a lo establecido en el artículo 535 del Código Alimentario Nacional, ley 18.284 y normas complementarias y las que en el futuro se dicten”.

En consecuencia, y en virtud de tal consideración, el Poder Ejecutivo deberá promover el aceite de oliva argentino en todos los eventos y actividades culturales, sociales o deportivas de carácter oficial con el fin de incrementar el consumo, orientar su incorporación a la canasta alimentaria, resaltar y fortalecer sus propiedades nutricionales y demás valores diferenciales.

Cabe resaltar que nuestro país es el décimo productor mundial de aceites de oliva, ocupando el primer lugar en el continente americano. La superficie implantada ronda las 70.000 ha y las principales provincias productoras son, en este orden: Catamarca, La Rioja, Mendoza, San Juan, Córdoba y Buenos Aires.

↳ Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 12: “Quínoa, una opción milenaria”, accesible desde:

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

↳ Nueva Edición del Observatorio Virtual Agroalimentario

Les presentamos un nuevo número del Observatorio Virtual Agroalimentario, informe que releva las tendencias en alimentos para 2013, da cuenta de productos innovadores y acerca novedades de etiquetado a nivel global, entre otros ítems. Accesible desde:

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



↳ **Nuestro Perfil en Facebook llegó a los 1000 seguidores**

Con la finalidad de informarlos permanentemente de nuestras actividades, es que hemos diseñado nuestro perfil en Facebook, agradecemos a todos los que ya nos acompañan y los invitamos a sumarse desde:

<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° 17 "Microoxigenación y Crianza sobre Lías en Vinos", accesible desde:

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

↳ **CURSO VIRTUAL: "Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)"**

A partir del mes de diciembre de 2012 se encuentra 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, sección capacitación, Cursos Virtuales. 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.

Acceso al curso desde:

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

↳ **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/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

Agenda de actividades mes de febrero

Festival de la Sierra

7 al 11 de febrero de 2013 - En la ciudad de Tandil, provincia de Buenos Aires, se realizará el "Festival de la Sierra, Encuentro del Folclore y el Salame Tandilero" que tiene sus inicios en el año 1983.

El MAGyP, a través de la Dirección de Agroalimentos, participará con un stand institucional, promocionando la herramienta Indicaciones Geográficas y realizará una capacitación sobre el tema para el público interesado. Asimismo, habrá un stand para la segunda Denominación de Origen protegida en el país: Salame de Tandil.

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- ❖ Vino Espumante (Champagne)
- ❖ Anual 2012 de Farináceos
- ❖ Anual 2012 de Aromáticas

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.

Este mes incorporamos:

- ❖ Aceite de Oliva

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Protocolos de Calidad

Nos encontramos tramitando la Resolución que permitirá la oficialización del Protocolo para: Hongos Comestibles (Género Pleurotus)

Asimismo estamos desarrollando técnicamente los siguientes Protocolos de Calidad: Arándanos (actualización), Uva de Mesa, Aceitunas de Mesa, Pimiento Fresco, Agua Mineral Natural, Kiwi, Jugos/Zumos, Limón Fresco, Aceite de Soja, Pistacho, Edulcorante a base de Stevia, Embutidos Secos, Jamón Cocido, Alfajores, Carne Bovina Fresca, entre otros.

Informes : selloaa@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2175/2386



Producción Orgánica

Agenda



Participación en la Mesa de Provincial de Producción Orgánica de la provincia de Salta.

Durante el mes de febrero se participará de la primera reunión del año de la Mesa de Provincial de Producción Orgánica de la provincia de Salta, con el objeto de dar a conocer los avances de la Comisión Asesora en Producción Orgánica y de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del PEA, realizar intercambio de experiencias para el fortalecimiento institucional y recibir los pedidos de actividades de la provincia.

Más información: organicos@minagri.gob.ar

Tel: (011)-4349-2359

MARCO REGULATORIO



Mercosur

Del 11 al 15 de marzo se llevará a cabo en la Ciudad de Montevideo, Uruguay, la XLXI Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

La agenda tentativa contempla los siguientes temas:

- Revisión de la Res. GMC N° 73/97 "Asignación de Aditivos y sus límites, Carnes y Productos cárnicos".
- Revisión de Res. GMC N° 26/03 "RTM para Rotulación de alimentos envasados".
- Revisión de Res. GMC N° 77/94 Definiciones relativas a Bebidas alcohólicas.
- Elaboración "RTM para uso del cobre sin revestimiento en equipamientos para elaboración de bebidas alcohólicas destiladas".

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.uniparmafau.com.ar

✌ POSTGRADO ALTA GERENCIA EN GESTIÓN LOGÍSTICA Y CALIDAD DE ALI- MENTOS 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
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

✌ BIO FACH - Nuremberg, Alemania

Productos Orgánicos – 13 al 16 de Febrero de 2013
Más información: 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

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.