



## Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición N° 105 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

- ↪ Festival del Folklore y del Salame de Tandil
- ↪ Lanzamiento Proyecto de Producción Orgánica de Miel en Córdoba
- ↪ Proyecto de Producción Diferenciada de Nuez Pecán en San José, Entre Ríos
- ↪ 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 MARZO

- ✓ 1ra. Reunión del Año de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del PEA
- ✓ Participación en el Programa Televisivo "Cocineros Argentinos"
- ✓ 1ra. Reunión del Año de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica del PEA
- ✓ Lanzamiento oficial del Proyecto Piloto Certificación Orgánica Res. del entonces IASCAV N° 42/94 de Productores Caprinos
- ✓ 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"

### FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- 🌐 El Mundo de las Golosinas – Costa Salguero – Buenos Aires – Argentina
- 🌐 GLOBAL GAP TOUR 2013 ARGENTINA
- 🌐 MASTER INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS – MITA – FACULTAD DE AGRONOMIA – BUENOS AIRES
- 🌐 POSTGRADO ALTA GERENCIA EN GESTIÓN LOGÍSTICA Y CALIDAD DE ALIMENTOS UNTREF – BUENOS AIRES

### PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

#### Sello Alimentos Argentinos

- 📎 Protocolos en Desarrollo

#### Producción Orgánica

- 📎 Noticias

### CADENAS ALIMENTARIAS

#### Informes sectoriales:

- Comercio Exterior de Bebidas Alcohólicas, Analcohólicas y de Jugos Concentrados.
- Informe Sectorial de Oleaginosas
- Informe de Coyuntura N° 2 de Supermercados.
- Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas

#### Análisis FODA de las Exportaciones de:

- Carne Aviar
- Pastas Alimenticias

### MARCO REGULATORIO

- Código Alimentario Argentino

### CONAL

- 1° Reunión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos

### MERCOSUR

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

## Noticias

### ↳ Festival del Folklore y del Salame de Tandil

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca participó con un stand institucional en el “Festival de la Sierra, encuentro del folclore y el salame tandilero”, que se realizó entre el 7 y el 11 de febrero en la ciudad de Tandil. Además durante el festival, técnicos y profesionales de la Dirección de Agroalimentos promocionaron la herramienta Indicaciones Geográficas y capacitaron sobre el tema al público interesado.

El encuentro, organizado en esta oportunidad por el Consejo de la Denominación de Origen “Salame de Tandil” y la Peña Tradicionalista Tandil “El Cielito” se llevó a cabo diariamente en el anfiteatro municipal ubicado en las calles Juldain y Av. Dorrego, sobre una de las laderas del Parque Independencia.

### ↳ Lanzamiento Proyecto de Producción Orgánica de Miel en Córdoba

El pasado 21 de febrero, en el marco del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), se lanzó el Proyecto de Producción Orgánica de Miel, en la localidad de San Marcos Sierras, provincia de Córdoba. El evento, que estuvo organizado conjuntamente con la Municipalidad de San Marcos Sierras, está dirigido a capacitar a productores apícolas de la región en las técnicas de producción de miel orgánica bajo Sistemas de Gestión de la Calidad (BPA, BPM, HACCP, etc.) y el uso de herramientas de gestión, comercialización y Plan de Negocios.

### ↳ Proyecto de Producción Diferenciada de Nuez Pecán en San José, Entre Ríos

El 26 de febrero pasado se realizó el lanzamiento del Proyecto de Producción Diferenciada de Nuez Pecán, en el marco del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en la localidad de San José, provincia de Entre Ríos. Este proyecto es impulsado conjuntamente con la Municipalidad de San José, el INTA Colón y el Cluster de la Nuez Pecán de Entre Ríos, con el objetivo de capacitar a productores pecaneros de la región en las técnicas de producción de nuez pecán diferenciada bajo Sistemas de Gestión de la Calidad (BPA, BPM, HACCP, etc.) y mediante el uso de herramientas de gestión, comercialización y Plan de Negocios.



### ↳ Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook

Con la finalidad de informarlos permanentemente de nuestras actividades, hemos diseñado nuestro perfil en Facebook. Los invitamos a sumar su “Me Gusta” y seguir en contacto!

Acceda 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° 18: “Procesamiento de subproductos avícolas”, 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° 13: Huevo “Un alimento para aprovechar al máximo”.

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



## Agenda de actividades mes de marzo

### Ira. Reunión del Año de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del PEA

El próximo 6 de marzo se realizará la primera reunión del año de la Mesa de Producción Orgánica que funciona en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2020. De la misma participarán representantes del sector público y privado.

### Participación en el Programa Televisivo "Cocineros Argentinos"

El próximo 7 de Marzo, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, participará a través de la Dirección de Agroalimentos del ciclo televisivo "Cocineros Argentinos" que se transmite por la Televisión Pública de lunes a viernes de 11:30hs a 13hs. En esta oportunidad se difundirán las acciones llevadas adelante por el Área de Nutrición de la Dirección Nacional, sobre el plan "ARGENTINA 2014, LIBRE DE GRASAS TRANS".

### Ira. Reunión del Año de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica del PEA

El próximo 12 de marzo se llevará a cabo la primera reunión del año de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, cuya principal función es asesorar al Sr. Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca en los temas que a ella le conciernen.

### Lanzamiento oficial del Proyecto Piloto Certificación Orgánica Res. del entonces IASCAV N° 42/94 de Productores Caprinos

Para el día 14 de marzo se prevé el lanzamiento oficial del Proyecto Piloto para la implementación de los requisitos de la normativa orgánica oficial con herramientas de Gestión y Comercialización en productores caprinos para sentar las bases de la implementación de la Resolución Ex IASCAV N° 42/94 que permite la certificación orgánica mediante la asociación de productores para abastecer al mercado interno. La actividad se realizará en la localidad de Termas de Río Hondo, Santiago del Estero, y participarán los productores beneficiarios, funcionarios y técnicos asesores.

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

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](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 Sectoriales

- ❖ Comercio Exterior de Bebidas Alcohólicas, Analcohólicas y de Jugos Concentrados.
- ❖ Informe Sectorial de Oleaginosas.
- ❖ Informe de Coyuntura N° 2 de Supermercados.
- ❖ Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas.

### Análisis FODA de las Exportaciones de:

- ❖ Carne Aviar.
- ❖ Pastas Alimenticias.

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

### Sello Alimentos Argentinos

#### Protocolos en Desarrollo

- ❖ 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, Pimentón, 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.



### Producción Orgánica

#### Noticias

#### Participación en la Mesa Orgánica de Salta

El 28 de febrero pasado se realizó la primera mesa de producción orgánica del 2013 de la provincia de Salta, de la cual participaron representantes del sector público y privado. En esta ocasión, el área de Producción Orgánica de la Dirección de Agroalimentos se hizo presente en la misma con el objeto de realizar un fortalecimiento institucional brindando apoyo a la mesa provincial.

Asimismo, se plantearon actividades de capacitación conjuntas para realizar en el transcurso del presente año.



## MARCO REGULATORIO

### Código Alimentario Argentino

Resolución Conjunta N° 43/2013 y 59/, de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca respectivamente, publicada en el Boletín Oficial el día 01/02/2013 - Sustitúyese el Artículo 1194 del Código Alimentario Argentino. Incorporación de dos nuevos productos de Yerba Mate.

Resolución Conjunta N° 45/2013 y 76/2013, de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca respectivamente, publicada en el Boletín Oficial el día 07/02/2013 - Incorporase la Trehalosa al Código Alimentario Argentino, en el Capítulo XXII "Misceláneos" - Artículo 1417.



## CONAL

### 1° Reunión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos

La misma se realizara los días 19 y 20 de marzo próximos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Algunos de los temas a tratar son:

- ❖ Suplementos Dietarios
- ❖ Modificación de los Art. 537 y 551 del C.A.A.-Cristalización fraccionada/Margarina-
- ❖ Modificación del Art. 1280 del C.A.A. -Mayonesa-
- ❖ Goma Brea
- ❖ Huevos y ovoproductos
- ❖ Conservas Vegetales.

## 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:

- 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".



## FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

### ✌ **El Mundo de las Golosinas – Costa Salguero – Buenos Aires – Argentina**

Del 20 al 22 de Marzo de 2013  
Dulces y Golosinas

#### **Más Información:**

<http://www.adgya.org.ar/>

### ✌ **GLOBAL GAP TOUR 2013 ARGENTINA**

17 y 18 de abril de 2013 – Provincia de Tucumán  
Con la colaboración del IDEP (Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán).  
El evento presentará GLOBAL G.A.P. y sus nuevos productos y sistemas de certificación y brindará la información más reciente sobre la aplicación de buenas prácticas agrícolas en la región.

#### **Más información en:**

[http://www.globalgap.org/nl/1302/uk\\_en/media-events/TOUR-2013/articles/TOUR-2013-Argentina/](http://www.globalgap.org/nl/1302/uk_en/media-events/TOUR-2013/articles/TOUR-2013-Argentina/)

### ✌ **MASTER INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS – MITA – FACULTAD DE AGRONOMIA – BUENOS AIRES**

#### **Informes e Inscripción:**

Av. San Martín 4453 - C1417DSE Buenos Aires –  
Tel/Fax: (011) 4524-4015  
[consultasparma@agro.uba.ar](mailto:consultasparma@agro.uba.ar)  
[www.uniparmafauba.com.ar](http://www.uniparmafauba.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)

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).