



Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición N° 107 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

- Jornadas de Diferenciación de Alimentos
- PROCAL II con Elaboradores de Alimentos Gourmet de San Luis
- Presentación del Año Internacional de la Quinoa en MICA
- Participación en el Programa de TV “Cocineros Argentinos”
- Primer Encuentro Presencial de la actualización Guías Alimentarias para la Población Argentina
- Participación de la Dirección de Agroalimentos en el TC en Mendoza
- Reunión Plataforma de Alérgenos en Alimentos
- “Menos Sal Más Vida” en Mar del Plata
- 3° Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios
- Jornada de BPA y Manipulación Higiénica de frutas y verduras y Jornada de Manipulación Higiénica en la elaboración de dulces artesanales, en San Juan
- Curso de Formación de Asesores Orgánicos aplicado a la Producción Ganadera Bovina
- Sistemas de Gestión de la Calidad para la Exportación de Alimentos
- Revista Alimentos Argentinos
- Guía de Requisitos Técnicos para Exportar Alimentos a China
- Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos
- Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado
- Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook

AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE MAYO

- ✓ Videoconferencia “Oferta y tendencias del consumo de productos orgánicos en Japón, y la experiencia comercial y productiva de la Asociación Mokichi Okada”
- ✓ Taller sobre “Educación Alimentaria y Nutrición. ETAs y Rotulado”
- ✓ Mesa de Producción Orgánica
- ✓ Exposición sobre el Sello “Alimentos Argentinos” en la Cámara de Diputados de la Nación
- ✓ Jornadas de Diferenciación de Alimentos en las ciudades de San Juan; San Rafael, Mendoza; y San Guillermo, Santa Fe
- ✓ Participación en el TC en Termas de Rio Hondo
- ✓ Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a los Cultivos Extensivos
- ✓ Curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Olivicultura”
- ✓ 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”

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- 📎 Noticias
- 📎 Protocolos en Desarrollo

Producción Orgánica

- 📎 Noticias

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes sectoriales:

- Informe de Coyuntura N°2 del Sector Apícola (Anual 2012)

Análisis FODA de las Exportaciones de:

- FODA de Exportaciones de Margarinas
- FODA de Exportaciones de Coriandro

MARCO REGULATORIO

- Cupos de exportación

CONAL

- Noticias
- Consulta pública

MERCOSUR

- L Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”

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
- Pabellón Oficial Argentino en APAS 2013
- FIAR – Feria Internacional de la Alimentación 2013

Noticias

🔗 Jornadas de Diferenciación de Alimentos

Los días 9 y 10 de abril pasado se llevaron a cabo, en la provincia de Chubut, dos "Jornadas de Diferenciación de Alimentos". La primera fue organizada con el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Bosques y Pesca y con CORFO Chubut, destinada a técnicos y profesionales de la Provincia del Chubut y de la Nación. La segunda se llevó a cabo en el Aula Magna de la Facultad Regional Chubut de la Universidad Tecnológica Nacional, en Puerto Madryn, el día miércoles 10 de abril y estuvo dirigida a productores, alumnos, docentes y graduados de la UTN FRCh.



🔗 PROCAL II con elaboradores de alimentos gourmet de San Luis

El pasado 8 de abril productores asociados a la Cooperativa de Agroalimentos Gourmet de San Luis Ltda, elaboradores de alimentos finos o delicatessen de la provincia de San Luis, iniciaron el proceso de inscripción de sus productos alimenticios en el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) y en el Registro Nacional de Establecimientos de Productos Alimenticios (RNE). Para ello se presentaron ante el Instituto de Investigaciones Tecnológicas y Técnicas de San Juan (IITTSJ, dependiente del Ministerio de la Producción de San Juan, acompañados por el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II). Aprovechando la presencia de los productores puntanos en la provincia de San Juan, desde el PROCAL Cuyo se organizó una gira de contactos e intercambio comercial con elaboradores de alimentos finos de esta provincia, así como distribuidores comerciales de este tipo de productos.

🔗 Presentación del Año Internacional de la Quinua en MICA

El pasado 12 de abril técnicos de la Dirección asistieron a la presentación del "Año Internacional de Quinua", la cual se llevó a cabo en el marco del MICA (Mercado de Industrias Culturales Argentinas). En la presentación se dieron a conocer las actividades de la Comisión Nacional para el Año Internacional y se presentó el libro "Haceres y sabores de la quinua" realizado por el Ministerio de Educación de la provincia de Jujuy.

Para conocer más los invitamos a leer:

Revista Alimentos Argentinos: "Un cultivo ancestral para apuntalar el futuro" - Características y perfil productivo de un cultivo andino (Quinua)", accesible desde:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/pdfs/57/57_04_QUINOA.pdf

Educación Alimentaria y Nutrición – Ficha técnica Nro.12 "Quinua nueva opción milenaria", accesible desde:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/valorAr/Educa/Fic/Ficha_12_Quinua.pdf

🔗 Participación en el Programa de TV "Cocineros Argentinos"

El equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participó del programa Cocineros Argentinos, con un segmento especial sobre las GRASAS TRANS y la Iniciativa de Reducción.

Si te interesa puedes verlo en el siguiente link:

http://www.youtube.com/watch?v=qixfOvoSL2c&feature=player_embedded

Para conocer más sobre la iniciativa: "Menos sal, más vida":

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/valorAr/Educa/desarrollo/sodio/sodio.php>



↳ Primer Encuentro Presencial de la actualización de las Guías Alimentarias para la Población Argentina

Técnicos de esta Dirección, fueron convocados por el Ministerio de Salud de la Nación a participar del encuentro, el cual tuvo por objeto tomar conocimiento acerca de la metodología de trabajo puesta en práctica para la actualización de las guías alimentarias. Asistieron también representantes de AADYND, FAGRAN, CESNI, SAN, SAOTA, Univ. Barcelo, Univ. ISalud, Univ. Abierta Interamericana, Univ. de Entre Ríos, Colegio de Nutricionistas de Córdoba, CEPEA, representantes de la Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles y Dirección de Maternidad e Infancia del Ministerio de Salud, área de nutrición del Ministerio de Desarrollo Social.

Las Guías Alimentarias (GA) son un instrumento educativo y vehículo de mensajes para alentar el consumo de alimentos variados y mejorar hábitos alimentarios a fin de contribuir a aumentar el nivel de salud de la población argentina y mejorar su calidad de vida. Traducen e integran el conocimiento científico y los hábitos alimentarios de una población orientándola a la selección de un patrón alimentario a fin de promover un estilo de vida saludable. A su vez, son el camino a recorrer por las cadenas productivas y por la industria alimentaria, convirtiéndose en un instrumento de trabajo para sus propias políticas sectoriales y corporativas.



↳ Participación de la Dirección de Agroalimentos en el TC en Mendoza

El día 14 de abril productores de alimentos orgánicos, beneficiarios de las herramientas de esta Dirección, participaron en el tráiler institucional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, ofreciendo una degustación de sus productos en ocasión de la realización de la carrera de Turismo Carretera, en la ciudad de San Martín, provincia de Mendoza.

↳ Reunión Plataforma de Alérgenos en Alimentos

El pasado 17 de abril se participó de la primera reunión de la Plataforma de Alérgenos. Se trataron los siguientes temas: situación del etiquetado de alérgenos en MERCOSUR, avances de la guía para la gestión de alérgenos en empresas e invitación a los representantes de la plataforma a participar en diversos eventos nacionales e internacionales relacionados con la temática.

↳ “Menos Sal Más Vida” en Mar del Plata

El pasado 18 de abril, en el Instituto Nacional de Epidemiología (INE) Dr. Jara se llevó a cabo el Encuentro Regional “Menos sal, más vida”. El equipo de Nutrición y Educación Alimentaria estuvo presente, asistiendo al Ministerio de Salud en la difusión y ejecución de la iniciativa “Menos Sal Mas Vida”. Estas acciones procuran articular acciones de concientización sobre el uso adecuado de la sal y compuestos de sodio en alimentos con el sector de productores de alimentos, así como también fomentar hábitos de alimentación y consumo saludable informando y sensibilizando sobre el impacto positivo que todo ello tiene para su salud individual y colectiva.

Para conocer más sobre la iniciativa “Menos sal, más vida”:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/valorAr/Educa/desarrollo/sodio/sodio.php>



menos sal
más *Vida*

↳ 3° Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios

Se realizó el pasado 24 de abril, en el Auditorio José Hernández del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, la 3° Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios. A dicho encuentro asistieron representantes de las distintas provincias y de organismos de incumbencia en el tema así como los miembros de la Oficina de Registro del MAGyP. Los objetivos de la reunión fueron evaluar los expedientes de solicitud de registro extranjeras: "Jijona", "Turrón de Alicante" y "Formaggio Parmigiano Reggiano"; y los nacionales: "Lana Camarones" y "Maní de Córdoba". Asimismo se realizó la presentación del Curso Virtual "Nociones sobre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen" destinado al público en general y en particular a aquellos vinculados al sector de producción de agroalimentos.



Se puede acceder al Acta correspondiente a esta reunión a través del siguiente link:
<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/IGeo.php?secigdo=comision>

↳ Jornada de BPA y Manipulación Higiénica de frutas y verduras y Jornada de Manipulación Higiénica en la elaboración de dulces artesanales, en San Juan

El 24 de abril pasado se realizaron dos cursos en la Provincia de San Juan. El primero, de "Manipulación Higiénica de Frutas y Verduras", fue organizado en conjunto con la Sociedad de Chacareros Temporarios, y se llevó a cabo en el Mercado Concentrado de Frutas y Hortalizas en la Ciudad de Rawson. La segunda jornada de "Buenas Prácticas de Manufactura en Dulces y Mermeladas", se realizó en la localidad de Sarmiento. En esta ocasión funcionó como contraparte la Municipalidad de dicha Ciudad, sita en las calles Rivadavia y 9 de Julio.

↳ Curso de Formación de Asesores Orgánicos aplicado a la Producción Ganadera Bovina

Entre el 24 y el 26 de abril pasado se llevó a cabo en Lavallol, provincia de Buenos Aires, el curso denominado "Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a la Producción Ganadera Bovina", dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, zootecnistas o veterinarios, interesados en especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. El mismo fue organizado por el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II) en forma conjunta con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora, y contó con el apoyo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

↳ **Sistemas de Gestión de la Calidad para la Exportación de Alimentos**

El 30 de abril se dictó un seminario sobre "Sistemas de Gestión de la Calidad para la Exportación de Alimentos", en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos (MAGyA) de la provincia de Córdoba. El evento fue organizado conjuntamente por MAGyP, PROCAL y PROARGEX y estuvo dirigido a empresas exportadoras de alimentos.

↳ **Revista Alimentos Argentinos**

Se encuentra disponible la edición Nro. 57 de la Revista Alimentos Argentinos, accesible en su versión digital desde:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/revista_57.php

↳ **Guía de Requisitos Técnicos para Exportar Alimentos a China**

Se encuentra disponible una nueva publicación: "Guía de Requisitos Técnicos para Exportar Alimentos a R. P. de China".

Accesible desde:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GT-CHINA-2013.pdf>

↳ **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° N° 20: "Microencapsulación"

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° 15: "Algas Marinas: Milenaria y exótica opción para la alimentación".

Para acceder a la ficha:

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

↳ **Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook**

Con la finalidad de informarlos permanentemente de actividades que son de su interés, hemos diseñado nuestro perfil en Facebook. Lo invitamos a sumarse!!! Denos un "Me Gusta" y siga en contacto e informado!!!

Acceda desde:

<http://www.facebook.com/aalimentosargentinos>



Agenda de actividades mes de Mayo

Videoconferencia "Oferta y tendencias del consumo de productos orgánicos en Japón, y la experiencia comercial y productiva de la Asociación Mokichi Okada"

La videoconferencia se realizará el próximo 2 de mayo, a través del sistema de videoconferencias del CFI y las provincias que participan son: Bs. As., Mendoza, San Juan, Chubut, Santa Fe, Corrientes, Salta. El encuentro está dirigido a productores, profesionales, técnicos, funcionarios y otros actores vinculados a la cadena de la producción orgánica, y entre sus contenidos se cuentan: una mirada a la oferta y las tendencias de consumo de productos orgánicos en Japón: Biofach Japón 2012 y la experiencia productiva y comercial de la filosofía MOA y su aporte a la Producción Orgánica.

Taller sobre "Educación Alimentaria y Nutrición. ETAs y Rotulado"

El miércoles 8 de mayo se realizará, en la Universidad Nacional de Misiones en Posadas, un taller sobre "Educación Alimentaria y Nutrición, ETAs y Rotulado". La actividad está dirigida a docentes y alumnos de la Universidad y tiene como objetivo capacitarlos acerca de las nociones básicas sobre educación alimentaria y nutrición para transmitirlos en el ámbito educativo, de manera de incentivar la incorporación de una amplia variedad de alimentos a la alimentación diaria, estimular una buena práctica alimentaria con el fin de evitar aquellas enfermedades transmitidas por los alimentos, como así también poder hacer una correcta interpretación de los rótulos. El encuentro es organizado en respuesta a la solicitud hecha por la Universidad Nacional de Misiones.

Mayor información:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar
[facebook.com/aalimentosargentinos](https://www.facebook.com/aalimentosargentinos)
E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar
Tel: (011) 4349-2026/2090
nutricion@minagri.gob.ar

Mesa de Producción Orgánica

El próximo 9 de mayo se realizará un nuevo encuentro de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2020, con el objeto de iniciar la definición de metas al 2020. Asimismo, por la tarde tendrá lugar la segunda reunión del presente año de la Comisión Asesora para la Producción, de la que participarán representantes de SENASA, INTA, CFI, IICA, gobiernos provinciales, universidades, CACER y MAPO.

Exposición sobre el Sello "Alimentos Argentinos" en la Cámara de Diputados de la Nación

El próximo 16 de mayo se realizará conjuntamente con la Comisión de Agricultura y Ganadería de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación una "Jornada de Agregado de Valor" centrada en el Sello de Calidad "Alimentos Argentinos una Elección Natural" y su versión en idioma inglés "Argentine Food a Natural Choice".

El encuentro está destinado, principalmente, a legisladores y funcionarios y se hará una presentación de los productos reconocidos con el Sello, juntamente con breves exposiciones por parte de empresas distinguidas, como muestra de adhesión al tratamiento de un Proyecto que otorga fuerza de Ley al Sello Alimentos Argentinos. Asimismo se informará y responderán todas las consultas sobre nuestro Sello, comparable a los ya existentes en Australia, Canadá, Japón, Estados Unidos, México y varios estados de la Unión Europea.

El otorgamiento del Sello configura un Sistema de Diferenciación y Agregado de Valor, que distingue a los alimentos y bebidas destacados por su calidad, resalta los aspectos sociales, culturales y naturales vinculados a la elaboración impulsando la autenticidad, la originalidad y los atributos más preciados del producto. Así

mismo favorece el reconocimiento de la excelencia de nuestra industria agroalimentaria y refuerza la identificación de nuestro país como elaborador y proveedor de alimentos.

Mayor información:

www.alimentosargentinos.gov.ar
selloaa@minagri.gob.ar

Jornadas de Diferenciación de Alimentos en las Ciudades de San Juan, San Rafael, Mendoza; y San Guillermo, Santa Fe

En las provincias de San Juan, Mendoza y Santa Fe se llevarán a cabo tres "Jornadas de Diferenciación de Alimentos". La primera será el 14 de mayo en San Juan, está organizada junto con el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de San Juan.

La segunda tendrá lugar al día siguiente en San Rafael, Mendoza. La contraparte provincial es la Cámara de Comercio, Industria y Agropecuaria de dicha ciudad. La última se realizará el día 31 de mayo en la Ciudad de San Guillermo, Santa Fe. Está organizada conjuntamente con la comuna de la provincia.

Más Información:

Web: www.alimentosargentinos.gov.ar
E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar
Tel: 011-4349-2026/2090

Participación en el TC en Termas de Río Hondo

Los días 18 y 19 de mayo se participará en el stand institucional del MAGyP durante la fecha de Turismo Carretera en la ciudad de Termas de Río Hondo provincia de Santiago del Estero. En el mismo estarán presentes los representantes de la Unidad Demostrativa de Producción Orgánica de Hortalizas de Termas de Río Hondo, proyecto realizado en el marco de PRODAO/PROCAL II.

Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a los Cultivos Extensivos

Del 4 al 6 de junio se dictará en la ciudad de Avellaneda, provincia de Santa Fe, un "Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a los Cultivos Extensivos". Es organizado a través del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en conjunto con la Cooperativa Limitada Unión Agrícola de Avellaneda, y cuenta además con el apoyo de la Secretaría de Agroalimentos del Ministerio de la Producción de la provincia de Santa Fe. Está dirigido a profesionales universitarios graduados en ciencias agronómicas y afines que deseen incorporarse, en el marco de la Resolución de la Ex SAGPyA 61/2005, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, y proporciona a los asistentes una visión regional de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de los beneficios conjuntos que depara adoptarlas.

Informes e Inscripción desde el 6 hasta el 27 de mayo en:

Web: www.alimentosargentinos.gov.ar en la sección Capacitación / Eventos
E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar
Tel: (011) 4349-2026/2090

El curso es gratuito
Cupos Limitados

Curso de "Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Olivicultura"

Entre el 11 y el 13 de junio se desarrollará, en la provincia de Catamarca, el curso "Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Olivicultura". Estará dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, ingeniería/licenciatura en alimentos, química y carreras afines, que deseen especializarse como asesores y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. El curso, que cuenta con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), es organizado en forma conjunta con la Subsecretaría de Agri-

cultura y Ganadería dependiente del Ministerio de Producción y Desarrollo de la provincia de Catamarca.

Informes e Inscripción desde el 6 hasta el 24 de mayo

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar en la sección Capacitación / Eventos

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2026/2090

El curso es gratuito

Cupos Limitados

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.gob.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

❖ Informe de Coyuntura N°2 del Sector Apícola (Anual 2012)

Análisis FODA de las Exportaciones de:

❖ FODA de Exportaciones de Margarinas

❖ FODA de Exportaciones de Coriandro

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

❖ El pasado 30 de abril, se firmó Carta Acuerdo para la incorporación de la empresa certificadora NEXFID S.A. al Sistema de Sello Alimentos Argentinos, acordando uniformidad en el régimen de auditorías de los protocolos de calidad del Sello “Alimentos Argentinos, una Elección Natural”



Protocolos en Desarrollo

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

Más información:

www.alimentosargentinos.gob.ar / selloaa@minagri.gob.ar



Producción Orgánica

Noticias

❖ Del 27 de mayo al 1 de junio se realizará la V Reunión de la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (CIAO) en Santiago de Chile. El MAGYP participará en las disertaciones acerca de Fomento y Desarrollo del Sector Orgánico Argentino. La comisión argentina estará integrada por técnicos del SENASA, MAGYP e IICA.

MARCO REGULATORIO

Cupos de Exportación

Resolución SAGyP N° 172/2013 – Distribuye entre las firmas inscriptas en el Registro para Empresas Exportadoras de Golosinas, el Cupo de Exportación de Golosinas con destino a la República de Colombia, fijado en CIENTO CUARENTA Y SEIS TONELADAS MÉTRICAS (146 tm.) para la Partida Arancelaria 1704 y DOSCIENTOS CINCUENTA Y SEIS TONELADAS (256 tm.) para la Partida Arancelaria 1806. De esta última, han quedado sin asignar CINCUENTA Y OCHO TONELADAS METRICAS CON TREINTA Y CUATRO (58,34 tm.)

CONAL

Noticias

El 18 de abril se reunió el Consejo Asesor de la CONAL, que trató la incorporación de la quinua al Código Alimentario Argentino.

Consulta Pública

Se encuentra en Consulta Pública desde el 16 de abril hasta el 15 de mayo el proyecto de Resolución Conjunta de “Leche de Cabra”.

Más información:

www.conal.gob.ar

MERCOSUR

Del 10 al 14 de junio se llevará a cabo en la Ciudad de Montevideo, Uruguay, la 1.ª 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".
- Elaboración de RTM sobre Criterios mínimos para el reconocimiento de LMR de agroquímicos en alimentos in natura.

FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

🇵🇪 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
www.uniparmafaua.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/logisticauntref@fibertel.com.ar

🇵🇪 PABELLÓN OFICIAL ARGENTINO EN APAS 2013

Asociación Paulista de Supermercados
"29° Congreso de Gestión y Feria Internacional de Negocios en Supermercados"
6 al 9 de mayo de 2013 – San Pablo, Brasil

Informes e Inscripción:

<http://www.exportar.org.ar/web2013/accion.php?st=fer&ndoc=851>

🇵🇪 FIAR - FERIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN 2013

Ronda Internacional de Negocios de Equipamiento Industrial y Alimentos y Bebidas
8 a 11 de mayo de 2013 – Rosario – Provincia de Santa Fé.

Informes e Inscripción:

<http://www.fiar.com.ar/>

Este Newsletter es de distribución gratuita.

Si no desea recibir más nuestro Newsletter envíenos un correo electrónico con la palabra "REMOVER" en Asunto a la siguiente dirección bajas@alimentosargentinos.gov.ar.