

ALIMENTOS ARGENTINOS



Nº 108 – Junio 2013

Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 108 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

Noticias

- Sello ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL en la Honorable Cámara de Diputados de la Nación
- Disponible videoconferencia “Oferta y Tendencias del Consumo de Productos Orgánicos en Japón y la experiencia comercial y productiva del MOA”
- Jornada-Taller: “Autoliderazgo y Pensamiento Estratégico Agroindustrial”
- Taller sobre “Educación Alimentaria y Nutrición. ETAs y Rotulado”
- Participación en el Programa de TV “Cocineros Argentinos”
- Producción Orgánica en Termas de Rio Hondo
- Capacitación en BPM
- 1ª Ronda de Tecnonegocios de Entre Ríos
- Indicación Geográfica para la yerba mate
- Capacitación en BPA y BPM
- Jornadas de Diferenciación de Alimentos en las Ciudades de San Rafael, Mendoza; y San Guillermo, Santa Fe
- Disertación en el Tercer Encuentro de Formación de Agentes de Desarrollo Rural para la Zona Centro
- Taller de Educación Alimentaria y Nutrición con el Banco de Alimentos
- Participación en el Año Internacional de la quinoa Encuentro con Asociaciones de Consumidores – MENOS SAL, MÁS VIDA
- Manual de Buenas Prácticas Agrícolas de Tomate
- Mapas de Caracterización y Herramientas
- Disponible Observatorio Virtual Agroalimentario Nro. 8
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos
- Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook
- 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 Junio

- 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”
- Taller sobre Indicación Geográfica y Denominación de Origen en Mar del Plata
- Taller Técnico para la Producción Olivícola del Sur Argentino
- Curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos”
- Nuevo Curso Virtual: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina”

Dirección de Agroalimentos

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Producción Orgánica

Agenda

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

Análisis FODA de las exportaciones

MARCO REGULATORIO

Normativa

MERCOSUR

Se llevará a cabo a L Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3

CONAL

Noticias

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- AgroActiva 2013
- Día Internacional del Ambiente en el Año Internacional de la Quinoa
- FITHEP MERCOSUR 2013
- Expo Quinoa Jujuy
- SIAL BRAZIL 2013
- 1º Jornada sobre Inocuidad Alimentaria
- BIO BRAZIL FAIR 2013
- BIOFACH America Latina 2013
- 10ª Expo Agro NEA
- INNOVAR 2013
- Posgrado UCA “Herramientas de Marketing Agropecuario”
- Posgrado UCA: Diseño de Alimentos y Bebidas para el Retail
- Posgrado: “Gestión de la Empresa Orgánica”

NOTICIAS

Sello ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL en la Honorable Cámara de Diputados de la Nación

El pasado Jueves 16 de Mayo, se realizó una Jornada sobre el Sello "Alimentos Argentinos una Elección Natural", en el Anexo C de la H. Cámara de Diputados de la Nación, de la cual participaron distintos legisladores, funcionarios y más de 120 personas. La apertura estuvo a cargo del Señor Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ing. Agr. Lorenzo R. BASSO, y del Director Nacional de Procesos y Tecnologías Ing.en Alim. Juan Manuel ALDERETE, junto con varias autoridades de esta Cámara Legislativa, el Diputado Nacional Ing.Agr. Luis E. BASTERRA en su carácter de Presidente de la Comisión de Agricultura y Ganadería, y su Vicepresidenta la Diputada Nacional Claudia Alejandra GIACCONE, entre otros.

En virtud del éxito de la Jornada y del interés de las presentaciones, los legisladores manifestaron su acompañamiento y dispusieron priorizar el tratamiento de un Proyecto otorgando fuerza de Ley al Sello, que el año pasado obtuviera sanción en la H. Cámara de Senadores. El 30 de mayo se aprobó en la Comisión aludida y luego será tratado en la próxima sesión ordinaria de la H. Cámara de Diputados de la Nación.

Disponible videoconferencia "Oferta y Tendencias del Consumo de Productos Orgánicos en Japón y la experiencia comercial y productiva del MOA"

Se encuentra disponible la Videoconferencia "Oferta y Tendencias del Consumo de Productos Orgánicos en Japón y la experiencia comercial y productiva del MOA", que se realizó el pasado 2 de mayo en el CFI – CABA. Pueden acceder al video desde:

1ra Parte:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/organicos/videos/videos_parte1.html

2da. Parte:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/organicos/videos/videos_parte2.html

Jornada-Taller: "Autoliderazgo y Pensamiento Estratégico Agroindustrial"

El pasado 3 de mayo se llevó a cabo una Jornada-taller: "Autoliderazgo y Pensamiento Estratégico Agroindustrial", en Tupungato, Mendoza. Participaron productores de nogal, agropecuarios, dirigentes de entidades asociativas, cooperativas, pymes y profesionales del sector agroindustrial de la región de Cuyo, quienes trabajaron con distintas herramientas concretas para el desarrollo del liderazgo sustentable en interacción con el medio productivo, cuestionando los modos tradicionales de percibir e interpretar la realidad para comenzar a operar con mayor creatividad, protagonismo y proactividad.

Taller sobre “Educación Alimentaria y Nutrición. ETAs y Rotulado”

EL 8 de mayo pasado se realizó en la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales en Posadas, provincia de Misiones, un taller sobre “Alimentación Saludable, Buenas Prácticas en la Alimentación, Rotulados y ETA”. Fue un taller abierto a alumnos y profesionales de la Universidad de Misiones y tuvo como objetivo informar sobre hábitos de vida saludable, lectura de rótulos y enfermedades transmitidas por alimentos. Asistieron 35 personas. El encuentro fue organizado respondiendo a la solicitud hecha por la Universidad de Misiones.

Participación en el Programa de TV “Cocineros Argentinos”

El equipo del Área de Producción Orgánica participó, el pasado 16 de mayo, del programa Cocineros Argentinos, con un segmento especial sobre las posibilidades y beneficios de consumir productos orgánicos.

Si te interesa puedes verlo en el siguiente link:

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=5DfKP3mh54M

Producción Orgánica en Termas de Río Hondo

Del 17 al 19 de Mayo técnicos de ésta Dirección estuvieron presentes en Termas de Río Hondo, provincia de Santiago del Estero con la finalidad de asistir a la presentación oficial de las iniciativas y acompañamiento técnico en Producción Orgánica en Santiago del Estero, en el marco del lanzamiento de la temporada invernal en Las Termas de Río Hondo. Además, se dio continuidad al proceso de fortalecimiento del agregado de valor y la diferenciación de la calidad, al Proyecto Piloto de Cabritos Orgánicos de Santiago del Estero y a la Unidad Demostrativa de Hortalizas Orgánicas, con normas de responsabilidad social empresarial y gestión de empresa social orgánica certificada.



Asimismo la última jornada se dedicó a la participación en el camión tráiler del MAGyP durante la carrera de TC que se desarrolló en esa localidad, con el fin de difundir las actividades y proyectos de esta Dirección y dar asistencia a los productores orgánicos (proyectos de índole orgánica que promueve la municipalidad junto a PROCAL II y a la Dirección de Agroalimentos) y a Cooperativa local productora de Miel.

Capacitación en BPM

El pasado martes 21 de mayo se llevó a cabo la capacitación en “Buenas Prácticas de Manufactura” dirigida a 41 personas dedicadas a servicios de comidas, producción de conservas, panaderías y toda actividad vinculada a la elaboración y manipulación de alimentos. De esta manera se continuó avanzando en el dictado de cursos para desarrollar aptitudes, conocimientos y destrezas que contribuyan a disminuir los riesgos de contaminación durante la manipulación de alimentos. La capacitación tuvo lugar en el salón de actos de la Escuela Agrotécnica Sarmiento, en la provincia de San Juan.

1ª Ronda de Tecnegocios de Entre Ríos

Los días 21 y 22 de mayo pasado se participó en la 1ª Ronda de Tecnegocios de Entre Ríos, organizada por la Unidad de Vinculación Tecnológica de la UNER a través del Cluster de la Nuez Pecán, que se realizó en Paraná, provincia de Entre Ríos, junto a productores beneficiarios del Proyecto Piloto de Nuez Pecán Diferenciada de la zona de Colón, provincia de Entre Ríos. El objetivo fue dar continuidad al proceso de fortalecimiento del Proyecto Piloto de Producción de Nuez Pecán Diferenciada de Entre Ríos a través de un taller de planeamiento estratégico.



Indicación Geográfica para la yerba mate

Los días 21 y 22 de mayo se emprendió el reconocimiento de Indicación Geográfica (IG) para la yerba mate en la sede del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), ubicada en la capital de Misiones. Complementariamente fueron realizadas visitas técnicas a establecimientos elaboradores de yerba mate de las provincias de Misiones y Corrientes, tomando contacto con los productores locales y evaluando distintos aspectos de la elaboración del producto.



Capacitación en BPA y BPM

Los días 23 y 24 de mayo pasado, se dictaron dos capacitaciones sobre Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Alimentos, en La Rioja Capital y en Chilecito, respectivamente. Dichas capacitaciones estuvieron dirigidas a productores, empresarios, profesionales, técnicos, docentes y alumnos de carreras aúnes a la temática y personal del sector agroalimentario.

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

En las provincias de Mendoza y Santa Fe se llevaron a cabo dos "Jornadas de Diferenciación de Alimentos". La primera tuvo lugar en San Rafael, Mendoza. La contraparte provincial fue la Cámara de Comercio, Industria y Agropecuaria de dicha Ciudad. La segunda se realizó el día 31 de mayo, en la Ciudad de San Guillermo, Santa Fe y fue organizada conjuntamente con la comuna de la provincia.

Disertación en el Tercer Encuentro de Formación de Agentes de Desarrollo Rural para la Zona Centro



El pasado 25 de mayo esta Dirección participó con una disertación técnica en el Tercer Encuentro de Formación de Agentes de Desarrollo Rural para la zona Centro, que viene llevando a cabo la UCAR, y que se desarrolló en el Departamento de Paraná, provincia de Entre Ríos. La exposición tipo taller participativo se desarrolló ante una audiencia de 25 jóvenes dirigentes del ámbito rural de las provincias de Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos y Buenos Aires. El tema tratado correspondió al tercer y último módulo del curso donde se

abordaron "Estrategias de desarrollo rural en base a Agregado de Valor en origen, Buenas Prácticas y Diferenciación de alimentos".

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición con el Banco de Alimentos

El pasado 22 y 29 de Mayo, en la sede Munro (Provincia de Buenos Aires) de la Fundación Banco de Alimentos, se llevó a cabo el 1er Taller “Enfermedades vinculadas a la alimentación. Entender y prevenir”. Los objetivos del taller fueron: contribuir en la formación del personal de las OCV promoviendo la adquisición de conocimientos sobre armado de menús para personas con enfermedades crónicas no transmisibles, a la vez de contribuir a mejorar el estado nutricional de niños y adultos que asisten a los comedores.

Esta actividad fue organizada conjuntamente con la Fundación, y estuvo dirigida a personas que se desempeñan en comedores comunitarios, que reciben a personas discapacitadas. Participó de la actividad la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Participación en el Año Internacional de la quinua

Esta Dirección continua participando de la Comisión Nacional para el Año Internacional de la Quinua colaborando y asesorando en el desarrollo de actividades, propuestas e iniciativas que promuevan el cultivo de este grano con gran calidad nutritiva que no solo beneficiará al consumidor final, sino también favorecerá a aquellos productores visionarios y entusiastas en un emprendimiento que, actualmente, promueve el comercio de un alimento con gran agregado de valor nutricional y cultural.

Encuentro con Asociaciones de Consumidores – MENOS SAL, MÁS VIDA

En el marco de la iniciativa “menos sal, mas vida”, el pasado 7 de mayo se llevo a cabo un encuentro con representantes de Asociaciones de Consumidores, con el objetivo de dar a conocer los avances de la iniciativa MENOS SAL, MÁS VIDA en relación a las metas establecidas en el Convenio Marco y las actas de adhesión firmadas en 2011 y 2012 con las empresas y cámaras productoras de alimentos y bebidas.



menos sal
más Vida



Manual de Buenas Prácticas Agrícolas de Tomate

A partir de mediados de junio se encontrará disponible en nuestra web el “Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para Tomate” iniciativa llevada a través del PROCAL II y el Programa Norte Grande del Ministerio de Economía de la Nación.

Mapas de Caracterización y Herramientas

A partir de mediados de junio se encontrará disponible en nuestra web una nueva interfaz: los mapas de caracterización y herramientas, a través de los cuales se podrán visualizar las herramientas de diferenciación, su ubicación en las distintas regiones del país y sus características diferenciales.

Disponible Observatorio Virtual Agroalimentario Nro. 8

La industria agroalimentaria crece y se expande en todas sus facetas: productos, envases, sabores, marketing, técnicas de elaboración. De ahí la importancia que tiene observar las nuevas tendencias, permanecer abierto a las novedades locales y las de otras latitudes, y mirar más allá de lo coyuntural. Con este nuevo espacio, la Dirección Nacional de Agroalimentos abre una ventana a las innovaciones que protagoniza la elaboración de los alimentos en todos los rincones del planeta.

Acceso al observatorio desde:

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

Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la úcha N° 16 "Alimentos libres de gluten".

Accesible desde:

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

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° 21: "Irradiación de Alimentos"

Accesible desde:

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



Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook

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

Acceda desde:

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

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 úcha 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 JUNIO

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 por la Dirección de Agroalimentos, 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 aúnes 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.

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

Entre 11 al 13 de junio se desarrollará, en la provincia de Catamarca, un curso de "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 aúnes, 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 Agricultura y Ganadería dependiente del Ministerio de Producción y Desarrollo de la provincia de Catamarca.

Taller sobre Indicación Geográfica y Denominación de Origen en Mar del Plata

El día martes 11 de junio se realizará, en la Secretaría de Desarrollo Productivo Asuntos Agrarios y Marítimos y Relaciones Económicas Internacionales, un taller sobre "Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios". Estará dirigido a miembros de la cadena de producción de kiwi de la zona interesados en evaluar la posibilidad de proteger su producto mediante una Indicación Geográfica (IG).

Taller Técnico para la Producción Olivícola del Sur Argentino

Los días jueves 27 y viernes 28 de junio se realizará en la ciudad de San Antonio Oeste,

provincia de Río Negro, un Taller sobre "Sistemas de conducción y mecanización, variedades y fenología local, asociativismo y estrategias comerciales para la producción olivícola del Sur Argentino", en el marco del Proyecto de Articulación de Empresas Olivícolas del Sur Argentino. El evento es organizado a través del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) en conjunto con el Ministerio de Desarrollo Territorial - Centro PyME ADENEU de la Provincia de Neuquén, y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Provincia de Río Negro.

Curso de "Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos"

Del 3 al 5 de julio se desarrollará en la Universidad Nacional de Salta el curso denominado "Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos". Está dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica o carreras equivalentes, que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

El curso es organizado en forma conjunta con la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Salta, y cuenta con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria - SENASA.

Informes e Inscripción desde el lunes 27 de mayo hasta el viernes 14 de junio en:

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

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: 011- 4349-2026

El curso es gratuito.

Cupos Limitados.

Nuevo Curso Virtual: "Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina"

A partir de mediados de junio se encontrará habilitado el curso virtual: "Indicaciones Geográficas y Denominaciones De Origen en La Argentina" en la nueva plataforma virtual. Dicho curso es organizado por la Dirección de Agroalimentos; y está dirigido a productores, elaboradores, comercializadores, profesionales, técnicos y funcionarios gubernamentales vinculados a la producción agrícola y de alimentos, y que estén interesados en introducirse en el concepto de Indicaciones Geográficas.

Para realizarlo se deberá completar la úcha de inscripción en nuestro sitio web (a mediados de junio):

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar>

Este curso otorga 15 créditos para la renovación de la vigencia en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas.

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- Informe Técnico Rosa Mosqueta
- Nivel de Actividad I Trimestre 2013

Análisis FODA de las Exportaciones

- Gluten de Trigo
- Cerveza

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

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

El día 13 de junio se llevará a cabo la tercera reunión de este año de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2020. Se continuará trabajando en el establecimiento de metas para el sector orgánico.

Durante el mes de junio se prevé realizar una Jornada de Difusión de la Producción Orgánica en la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, destinada principalmente a legisladores y funcionarios de la citada cámara y brindará a los asistentes un enfoque integral de las características y ventajas de este sistema de producción.

Más información:

organicos@minagri.gob.ar / 011-4349-2359

MARCO REGULATORIO

NORMATIVA

Cupos de Exportación

Resolución SAGyP N° 188/2013 - Distribuye entre las úrmas inscriptas en el Registro para Empresas Exportadoras de Duraznos en Almíbar el Cupo de Exportación de Duraznos en Almíbar con destino a los Estados Unidos Mexicanos, újado en diez mil toneladas métricas (10.000 tm.)

MERCOSUR

Del 10 al 14 de junio se llevará a cabo en la Ciudad de Montevideo, Uruguay, la L Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

La agenda contemplará 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 Deúniciones relativas a Bebidas alcohólicas.
- d. Elaboración "RTM para uso del cobre sin revestimiento en equipamientos para elaboración de bebidas alcohólicas destiladas".
- e. Elaboración de RTM sobre Criterios mínimos para el reconocimiento de LMR de agroquímicos en alimentos in natura.

CONAL

Noticias

El próximo 24 de junio se llevará a cabo la 2da. Reunión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos. Algunos de los temas incluidos en el orden del día son:

- Sueros de lechería
- Leche de cabra
- Incorporación de la quinua

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

AgroActiva 2013

Muestra Anual Agropecuaria.

12 al 15 de junio de 2013 - Cañada de Gómez - Provincia de Santa Fe

Más información:

<http://www.agroactiva.com/>

Día Internacional del Ambiente en el Año Internacional de la Quinoa

5 de junio de 2013 - Salón de Actos de la Facultad de Agronomía-UBA

Más información:

<http://www.agro.uba.ar/content/d-internacional-del-ambiente-en-el-o-internacional-de-la-quinua>

FITHEP MERCOSUR 2013

Feria Internacional de Tecnologías Para Helados, Con turas, Chocolates, Pani cados, Pas-tas . Jun de 2013 al 14 de Jun de 2013 - Centro Costa Salguero - CABA

Más información:

<http://www.fithep-expoalimentaria.com/system/index.php>

Expo Quinoa Jujuy

18 y 19 de junio de 2013 - Hotel Altos de la Viña, San Salvador de Jujuy.

Durante el mismo se abordarán temas relativos a la tecnología productiva, la produc-ción primaria, el agregado de valor, la comercialización, el uso en la gastronomía y el nanciamiento para apoyar emprendimientos productivos.

Más información:

<http://comercializarjujuy.com.ar/?p=803>

1º Jornada sobre Inocuidad Alimentaria de Harinas Oleaginosas y Cereales

Micotoxinas, Salmonella y Metales Pesados

Organiza: ASAGA

27 de junio de 2013 - Rosario – Prov. de Santa Fe

Más información:

www.asaga.org.ar

BIO BRAZIL FAIR 2013

Feria Internacional de Productos Orgánicos y Agroecología.

27 de Jun de 2013 al 30 de Jun de 2013 - San Pablo - Brasil

<http://www.biobrazilfair.com.br/2013/pt-br/>

BIOFACH America Latina 2013

Feria y Conferencia para Desarrollo de los Mercados Orgánicos.

27 de Jun de 2013 al 30 de Jun de 2013 - San Pablo - Brasil

<http://www.biobrazilfair.com.br/2013/pt-br/>

Posgrado UCA: Diseño de Alimentos y Bebidas para el Retail

Objetivos Generales: Establecer las etapas del proceso de desarrollo y lanzamiento de nuevos productos en empresas elaboradoras y comercializadoras de alimentos de consumo masivo.

Informes:

Dpto. de Posgrado y Extensión - Facultad de Ciencias Agrarias - UCA

Cap. Gral. Ramón Freire 183 - CABA

posgrado_agrarias@uca.edu.ar

(54 11) 4552-2711/21/24 int. 43/44

www.uca.edu.ar/agrarias

<http://www.uca.edu.ar/index.php/site/index/es/uca/facultad-ciencias-agrarias/posgrado/>

Posgrado: "Gestión de la Empresa Orgánica"

Objetivos Generales: Capacitar a todos aquellos que aspiran a ingresar a esta actividad específica, como así también quienes participan de la cadena de producción orgánica en todas sus manifestaciones y diversas producciones.

Informes:

Dpto. de Posgrado y Extensión - Facultad de Ciencias Agrarias - UCA

Cap. Gral. Ramón Freire 183 - CABA

posgrado_agrarias@uca.edu.ar

(54 11) 4552-2711/21/24 int. 43/44

www.uca.edu.ar/agrarias

<http://www.uca.edu.ar/index.php/site/index/es/uca/facultad-ciencias-agrarias/posgrado/>

Este Noticiero es de distribución gratuita.
Si no desea recibir más nuestro correo electrónico envíenos uno con la
palabra "REMOVED" en Asunto.
