

ALIMENTOS ARGENTINOS



Nº 109 – Julio 2013

Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 109 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

- V Reunión ordinaria de el asamblea de la comisión interamericana de agricultura orgánica
- Exposición sobre la Producción Orgánica Argentina en Seminario Internacional
- Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a los Cultivos Extensivos
- 1er Taller de Expertos: “A diez años de OMS 2003/04: Alimentación saludable en Argentina, logros y desafíos”
- Participación en la Plataforma de Alérgenos en Alimentos
- Terceras Jornadas a Campo PROCAL II
- Curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Olivicultura”
- Taller sobre Indicación Geográfica y Denominación de Origen en Mar del Plata
- Visitas de identificación para Proyecto Piloto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor
- Expo Quinoa JUJUY
- Taller de cierre de Proyecto Piloto para Productores Apícolas Orgánicos en San Marcos Sierra
- Jornada de Agregado de Valor sobre Producción Orgánica en la Cámara de Diputados de la Nación
- Participación en el Programa Cocineros Argentinos
- Manual de Buenas Prácticas Agrícolas de Tomate
- Participación en Red de Salud
- Mapas de Caracterización y Herramientas
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos
- Llegamos a los 1500 seguidores en Facebook
- Nuevo curso virtual: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina”
- 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 Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos”
- Seminario Internacional sobre Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen: Herramientas Eficientes para el Desarrollo Local
- Talleres para Entender y Prevenir Enfermedades Vinculadas a la Alimentación
- Taller de Nutrición y educación alimentaria para los Bancos de Alimentos pertenecientes a la Red Argentina de Bancos de Alimentos

CADENAS ALIMENTARIAS

- Informes
- Análisis FODA de las exportaciones

Dirección de Agroalimentos

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- Actividades
- Protocolos en desarrollo

Producción Orgánica

- Agenda

Producción Orgánica

- Participación en el Curso Internacional sobre Indicaciones Geográficas
- Jornada sobre Indicaciones Geográficas

MARCO REGULATORIO

- Normativa

MERCOSUR

- Se llevó 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

- 1º Jornada sobre Inocuidad Alimentaria
- Seminario Internacional sobre Indicación Geográfica y Denominación de Origen: Herramientas Eficientes para el Desarrollo Local
- Curso Internacional sobre Cadena de Valor del Pimentón
- Jornada Internacional “Actualización Alérgenos en Alimentos”
- Curso: Introducción al Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control – HACCP
- INNOVAR 2013
- Expo Caminos y Sabores 2013 Buenos Aires

NOTICIAS

V Reunión Ordinaria de la Asamblea de la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica

Entre el 27 y 30 de mayo pasado, técnicos de la Dirección de Agroalimentos, miembros del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Agroalimentaria (SENASA) y especialistas del IICA en Argentina participaron en la V Reunión Ordinaria de la Asamblea de la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (CIAO), realizada en Santiago de Chile. El encuentro, organizado en el marco de la CIAO por el Ministerio de Agricultura de Chile y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), reunió autoridades de más de diez países y fue presidido por la autoridad competente de Argentina, país que desempeña ese cargo. La actividad permitió el desarrollo de una agenda que entre otros temas abordó:

- La homologación del protocolo de evaluación de insumos.
- Los avances en el proceso de armonización de producción orgánica en América Latina.
- Los vinos orgánicos como oportunidad para los países de la Región.
- Avances del grupo de Codex Alimentarius sobre acuicultura orgánica.
- Presentación de los mecanismos institucionales que promueven y fomentan la producción orgánica en distintos países.

Este último punto fue desarrollado por representantes de Argentina, Brasil, Chile y Paraguay, y la presentación de nuestro país estuvo a cargo de profesionales del área de orgánicos de la Dirección de Agroalimentos del MAGyP.

Exposición sobre la Producción Orgánica Argentina en Seminario Internacional

La producción orgánica argentina y las acciones encaradas en nuestro país a fin de promover su expansión fueron expuestas y comentadas durante el desarrollo del “Seminario Internacional de Agricultura Orgánica: Desafíos, Alternativas y Experiencias en América Latina”, llevado a cabo el 31 de mayo pasado en la ciudad chilena de Viña del Mar. Las exposiciones estuvieron a cargo de la Coordinación de Producciones Ecológicas del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Agroalimentaria (SENASA), que caracterizó la producción orgánica argentina, y de técnicos del área de orgánicos de la Dirección de Agroalimentos.

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

Del 4 al 6 de junio se llevó a cabo 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”.

Fue organizado a través del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimen-

tos (PROCAL II), en conjunto con la Cooperativa Limitada Unión Agrícola de Avellaneda, y contó con el apoyo de la Secretaría de Agroalimentos del Ministerio de la Producción de la provincia de Santa Fe.

1er Taller de Expertos: “A diez años de OMS 2003/04: Alimentación saludable en Argentina, logros y desafíos”

El pasado 4 de junio, el Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación (CEPEA) y el Programa de Agronegocios y Alimentos (UBA) realizó un taller de expertos, con el objetivo de revisar los avances producidos en Argentina en la perspectiva de los lineamientos de OMS y los desafíos pendientes.

Los participantes fueron destacados especialistas argentinos (sumado a una colega chilena) que recorrieron cada una de las temáticas centrales de las recomendaciones de OMS. El Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participó con una disertación sobre las acciones realizadas por la Dirección en los últimos 10 años, en materia de grasas trans, reducción de sodio y rotulado, entre otros ítems.

Participación en la Plataforma de Alérgenos en Alimentos

El pasado 5 de junio el Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participó de la 3er Reunión de la Plataforma de Alérgenos en Alimentos, con el objetivo de abordar el tema interdisciplinariamente y generar el marco regulatorio para los alérgenos. La Plataforma es un foro multidisciplinario conformado por investigadores de distintos organismos oficiales y universidades: INTA, INTI, Facultad de Farmacia y Bioquímica (UBA), Facultad de Ciencias Exactas (UNLP), Instituto Nacional de Alimentos, miembros de la Asociación Argentina de Alergia e Inmunología Clínica y médicos del Hospital de Niños Ricardo Gutiérrez, representantes del Foro de Padres de Niños Alérgicos y representantes de las industrias de alimentos nacionales e internacionales. Tiene por objeto anticipar las demandas futuras debido a que la problemática de los alérgicos es un tema pendiente en nuestro país; actuar como nexo entre las instituciones de salud, ciencia y tecnología, la industria, la población en general y los organismos de control; entrenar a los distintos actores relacionados con el tema; y proveer a la industria mayor información y guías para la gestión de alérgenos.

Terceras Jornadas a Campo PROCAL II

Los días 7 y 8 de Junio pasado se realizaron en Los Conquistadores, provincia de Entre Ríos, las “Terceras Jornadas a Campo PROCAL II - Gestión y Diferenciación de la Calidad con Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías para los Agro ecosistemas Agroalimentarios de Producción Ganadera del Norte de Entre Ríos y Sur de Corrientes”. Estos encuentros tienen como objetivo la mejora y la sustentabilidad de los agro ecosistemas ganaderos a través de la implementación de Buenas Prácticas Ganaderas con las herramientas para la gestión y diferenciación de la calidad agroalimentaria, con agregado de valor en origen y nuevas tecnologías. Participaron del evento unos 20 productores del sector ganadero.

Curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Olivicultura”

Entre el 11 y 13 de junio se desarrolló, en la provincia de Catamarca, un curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Olivicultura”. El curso, contó con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) y fue 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 11 de junio pasado se realizó, en forma conjunta con la Secretaría de Desarrollo Productivo, Asuntos Agrarios y Marítimos y Relaciones Económicas Internacionales de Mar del Plata, un taller sobre “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios”. Estuvo 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).

Visitas de identificación para Proyecto Piloto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor

La semana del 16 al 22 de junio pasado, se realizaron una serie de recorridos y entrevistas por las provincias de Formosa y Chaco y por el Departamento de Boquerón, en Paraguay, para dar continuidad al proceso de identificación de contrapartes y localizaciones para el diseño de un Proyecto Piloto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor, conjuntamente con los Representantes del IICA para Argentina y Paraguay, con UCAR PROSAP, para los Sistemas Ganaderos Agroalimentarios en la Región del Gran Chaco de Argentina, en las provincias de Formosa y Chaco, y de Paraguay, en el Departamento de Boquerón.

ExpoQuinua JUJUY

Los días 18 y 19 de junio pasado, técnicos de la Dirección asistieron a ExpoQuinua JUJUY. En el evento se dieron a conocer las actividades de la Comisión Nacional para el Año Internacional de la quinua y se presentaron avances en tecnología productiva, la producción primaria, el agregado de valor, la comercialización, el uso en la gastronomía y el financiamiento para apoyar emprendimientos productivos.

Taller de cierre del Proyecto Piloto para Productores Apícolas Orgánicas en San Marcos Sierra

El pasado 25 de junio se realizó en la localidad de San Marcos Sierra, provincia de Córdoba, el taller de cierre del proyecto piloto “Implementación de sistemas de gestión de calidad con herramientas de gestión y comercialización en productores apícolas de San Marcos Sierras con manejo orgánico para la implementación de la Resolución IASCAV 42/94 para la certificación orgánica de miel mediante la asociación de productores para abastecer el mercado interno”, donde se brindó asesoramiento y capacitación a productores apícolas en relación a los requisitos establecidos en la normativa orgánica argentina.

Jornada de Agregado de Valor sobre Producción Orgánica en la Honorable Cámara de Diputados de la Nación

El día 27 de junio se realizó, 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 la Producción Orgánica. El encuentro estuvo destinado principalmente a legisladores y funcionarios, y brindó a los asistentes un enfoque integral de las características y ventajas de este sistema de producción, con el título “Una estrategia



sustentable de agregado de valor”. Durante su desarrollo se llevó a cabo una presentación institucional del sector orgánico argentino, a cargo de especialistas pertenecientes al Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Agroalimentaria (SENASA) y al Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPO), complementada por breves exposiciones de productores orgánicos pertenecientes a diversas cadenas y distintas regiones de nuestro país.

Participación en el Programa Cocineros Argentinos

El Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participó en el programa Cocineros Argentinos, con un segmento especial sobre las propiedades nutricionales del pescado, y otro segmento especial referido a desperdicios de alimentos en conjunto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO).

Pueden ver los vídeos del programa desde aquí:
<http://www.cocinerosargentinos.com/?menu=notas¬id=190>

Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para Tomate

Ya se encuentra 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. Accesible desde el enlace:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPA/MANUAL_BPA_TOMATE.pdf



Participación en Red de Salud

El Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participa semanalmente del programa Red de Salud, con segmentos referidos a alimentos y nutrición. Durante el mes de junio se han desarrollado varios temas como: reducción de sodio, desperdicios de alimentos, consumo diversificado de carnes.

Mapas de Caracterización y Herramientas

A partir de mediados de julio 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.

Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 17 “Alimentos Funcionales”.

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° 22: “Sous Vide para conservación de alimentos”

Accesible desde:

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

Llegamos a los 1500 seguidores en Facebook

Denos un “Me gusta” en nuestro perfil en Facebook y será uno más de los 1500 seguidores. Se mantendrá permanentemente informado de las actividades que son de su interés, a la vez que podrá ver todas nuestras acciones en fotos y videos.



Acceda a nuestro perfil desde:
<http://www.facebook.com/aalimentosargentinos>

NUEVO CURSO VIRTUAL: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina”

Se encuentra habilitado el curso virtual: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en La Argentina” en la nueva plataforma virtual disponible en www.alimentosargentinos.gov.ar. 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.

Tiene por objetivo aportar nociones sobre el concepto de Indicaciones Geográficas como herramienta de diferenciación de productos con calidad vinculada al origen y sensibilizar a los participantes sobre la importancia de la herramienta en relación con el desarrollo rural y la producción sostenible.

Para realizarlo se deberá completar la ficha de inscripción en nuestro sitio web.

Este curso otorga 15 créditos para la renovación de la vigencia en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, (Resolución ex SAGPyA N° 61/2005).

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

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, 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 de 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 JUNIO

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.

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

E-mail: capacitaciondna@minagri.gov.ar

Tel: 011- 4349-2026

El curso es gratuito. Cupos Limitados.

Seminario Internacional sobre Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen: Herramientas Eficientes para el Desarrollo Local

El presente Seminario Internacional, se realizará el día 5 de julio de 2013, en el Salón Auditorio de INTI – Parque Tecnológico Miguelete, en la Av. General Paz 5445 – San Martín, Pcia. de Buenos Aires.

Contará con la presencia del Sr. Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, Ing. Oscar Solís en la apertura junto con autoridades de del INTI, Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto Argentino y Oficina de Cooperación Técnica de la AECID.

Esta actividad cuenta con el apoyo de la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías del Ministerio de Agricultura y del Consejo Federal de Inversiones.

Está dirigida al sector agroindustrial, PyMEs, empresas y emprendedores que estén trabajando en la incorporación de estándares de calidad internacionales para agregar valor a sus productos. El mismo responde a una demanda permanente y a un requisito concreto por parte del sector agroindustrial, ya que es un área de vacancia en el espectro nacional que generará un importante impacto en el sector

Informes e inscripción

Aquellos interesados en participar deberán descargar y enviar el formulario de inscripción a la siguiente dirección de e-mail: Sofía Jaimovich: sofij@inti.gob.ar

Talleres para Entender y Prevenir Enfermedades Vinculadas a la Alimentación

Los días 4 y 11 de julio se realizará, en Caritas San Justo un taller sobre “Enfermedades vinculadas a la alimentación. Entender y prevenir”, dirigido a personas que se desempeñan en comedores comunitarios vinculados a la Fundación Banco de Alimentos. Actividad coorganizada con la Fundación Banco de Alimentos. El taller se ha estructurado para desarrollar los siguientes temas:

- Manipulación higiénica de alimentos.
- Patologías de interés en la alimentación.
- Enfermedades crónicas no transmisibles y su prevención.

El taller se desarrollará en la Sede de Caritas San Justo, Provincia de Buenos Aires, los días jueves 4 y jueves 11 de julio, entre las 14:30 y las 17 hs.

Más información:

Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías
Dirección de Agroalimentos - www.alimentosargentinos.gob.ar
E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar Tel: 011-4349-2026
nutricion@minagri.gob.ar Tel: 011-4349-2810/2114
Fundación Banco de Alimentos
<http://www.bancodealimentos.org.ar/>
E-mail: bobispo@bancodealimentos.org.ar

Taller de Nutrición y educación alimentaria para los Bancos de Alimentos pertenecientes a la Red Argentina de Bancos de Alimentos

El 31 de Julio el Equipo de nutrición y educación alimentaria comenzará con el 1° Taller dirigido al personal que se desempeña en organizaciones comunitarias vinculadas (OCV) de los Bancos de Alimentos pertenecientes a la Red Argentina de Bancos de Alimentos.

El 1° Taller sobre “Educación alimentaria y nutrición” se llevará en el Banco de Alimentos de Tandil, Provincia de Buenos Aires. El taller tiene como finalidad promover la adquisición de conocimientos sobre armado de menús basados en los principios de una alimentación saludable y permitir un mejor aprovechamiento de los recursos de las OCV mediante el conocimiento del valor nutricional de los alimentos para contribuir a mejorar el estado nutricional de las personas que asisten a sus comedores.

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- Informe Sectorial Frutas Secas
- Informe Sectorial Golosinas
- Informe Jugo en Polvo

Análisis FODA de las Exportaciones

- Té
- Vino

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Actividades

Los días 26 y 27 de Julio se realizará el IV Congreso Internacional de Stevia al que asistiremos con el objetivo de enriquecer el Protocolo de Edulcorante de mesa a base de Stevia que se encuentra en desarrollo.



Protocolos en Desarrollo

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 de mesa a base

de Stevia, Embutidos Secos, Jamón Cocido, Alfajores, Carne Bovina Fresca, Aceite de Soja, entre otros.

Informes :

selloaa@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2175/2386

Producción Orgánica

Agenda

El próximo 11 de julio se realizará la reunión N° 40 de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, ámbito público-privado cuyas funciones principales incluyen el tratamiento y actualización de las normas y los proyectos y/o programas de promoción para el crecimiento del sector orgánico argentino.

Asimismo, durante el mes de julio, se continuará trabajando en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial PEA2 2010-2020.

Más información:

organicos@minagri.gob.ar

011-4349-2359



Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Participación en el Curso Internacional sobre Indicaciones Geográficas

Del 27 de Mayo al 7 Junio de 2013 se realizó la 8va edición del Curso Internacional sobre Indicaciones Geográficas "InterGi Training Course 2013" en Rolle, Suiza. Los objetivos del curso fueron trabajar sobre el concepto de Indicaciones Geográficas, su origen y temas relacionados con derechos de propiedad intelectual, legislación a nivel internacional e impactos de las IG sobre el desarrollo rural; conocer las distintas experiencias sobre el tema llevadas a cabo en los países participantes del curso y realizar visitas a campo para conocer en la práctica diversos casos de estudio y conceptos desarrollados en el curso. Técnicos del área de Indicaciones Geográficas de la Dirección de Agroalimentos participaron en dicho evento.

Jornada sobre Indicaciones Geográficas

El pasado 13 de junio se realizó una capacitación de jornada completa sobre Indicaciones Geográficas a un grupo de técnicos del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), en la oficina de Indicaciones Geográficas del MAGYP.



MARCO REGULATORIO

NORMATIVA



Res. Conj. N°168/2013 SPReI y 229/2013 SAGyP - Lista positiva de Monómeros , otras sustancias de partida y Polímeros autorizadas para la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos.

Res. Conj. N°167/2013 SPReI y 228/2013 SAGyP - Prórroga de la categoría Jamón Crudo Reserva.

Res. Conj. 169/2013 SPReI y 230/2013 SAGyP - Actualización del Capítulo XI Alimentos Vegetales.

Res. Conj. N°161/2013 SPReI y 213/2013 SAGyP - Actualización del CAA en lo atinente a las Declaraciones de propiedades nutricionales de los alimentos.

MERCOSUR



Del 10 al 14 de junio se llevó 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 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 de RTM sobre

Noticias

El pasado 24 de junio se realizó la 2da. Reunión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Algunos de los temas que se trataron fueron:

- Presentación Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)
- Suplementos Dietarios
- Leche de Cabra
- Grano de Quinua

Consulta Pública

En la página de CONAL, el pasado 27 de junio se subió a consulta pública el proyecto de “*Incorporación del grano de Quinua al C.A.A”, *el cual estará disponible hasta el lunes 29 de julio del corriente año.

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

Seminario Internacional sobre Indicación Geográfica y Denominación de Orgien: Herramientas Eficientes para el Desarrollo Local

5 de julio de 2013 - 9:30 a 13:00 horas - Salón Auditorio de INTI - Parque Tecnológico Miguelete - Av. Gral. Paz 5445 - San Martín, Pcia. de Buenos Aires

Actividad no arancelada previa inscripción - Cupos Limitados

Programa: <http://www.inti.gob.ar/gacetillas/Programa.pdf>

Informes e Inscripción: Sofía Jaimovich - sofij@inti.gob.ar

Curso Internacional sobre Cadena de Valor del Pimentón

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

Ciudad de Catamarca - 8 al 12 de julio de 2013

Se dictará en el Centro de Acceso del CFI de la Ciudad de Catamarca y se retransmitirá por videoconferencia a los respectivos Centros de La Rioja, Salta y Tucumán.

Actividad no arancelada previa inscripción - Cupos Limitados

Programa: <http://www.inti.gob.ar/gacetillas/ProgramaCatamarca.pdf>

Informes e Inscripción: Sofía Jaimovich - sofij@inti.gob.ar

Jornada Internacional “Actualización Alérgenos en Alimentos”

5 de agosto de 2013 - Salón INTA-Chile, Chile 460 CABA

Organiza: Plataforma Alérgenos en Alimentos. Centro de Investigación de Agroindustria - CIA & Programa Nacional Agroindustria y Agregado de Valor –PNAlyAV, INTA

Actividad no arancelada. Cupos limitados

Preinscripción Obligatoria: jornadaalergenos2013@gmail.com

Curso: Introducción al Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control – HACCP

9 de agosto de 2013 - Sede de CACER . Av. De Mayo 981 2° Piso Of. 220

Contenido:

Pre requisitos del Sistema HACCP.

Desarrollo teórico / práctico del Sistema HACCP.

Sistema HACCP y la Norma ISO 9001.

Proceso de Certificación de HACCP.

Exposición por grupo Taller HACCP.

Informes e inscripción: info@cacer.org.ar Te.011 5274-0444 de 10 a 15 hs

INNOVAR 2013

Nueva edición del concurso para innovadores del Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación. Este año se podrán realizar presentaciones al concurso bajo las categorías: “Innovación en la universidad”, “Producto innovador” e “Investigación aplicada”.

Más información:

http://www.mincyt.gov.ar/noticias/noticias_detalle.php?id_noticia=1326

Expo Caminos y Sabores 2013 Buenos Aires

Del 5 al 7 de julio de 2013 – Predio La Rural - CABA 05.07.2013 - 07.07.2013

Más información: <http://www.caminosysabores.com.ar>

[index/es/uca/facultad-ciencias-agrarias/posgrado/](http://www.caminosysabores.com.ar/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.
