

ALIMENTOS ARGENTINOS



Nº 110 – Agosto 2013

Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 110 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.gov.ar

Noticias

- Talleres de Nutrición y educación alimentaria para los Bancos de Alimentos
- Curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos”
- Iniciativa PIENSA.ALIMÉNTATE.AHORRA
- NUEVO: Mapas de Caracterización y Herramientas
- Iniciativa de Reducción de Sodio
- Llegamos a los 1500 seguidores en Facebook
- Participación en el programa de TV “Red de Salud”
- Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- NUEVO CURSO VIRTUAL: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina”
- NUEVO CURSO VIRTUAL: “Rotulado de Alimentos Envasados”
- CURSO VIRTUAL: “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”
- CURSO VIRTUAL: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”
- Seminario Virtual: “Aprendiendo a seleccionar alimentos, ¿Comparamos con la vista?”

AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE AGOSTO

- Jornada de Diferenciación de Alimentos. Reconquista, Santa Fe”
- Curso para productores de cerveza sobre manejo de levaduras, Buenos Aires
- Curso de Legislación Alimentaria
- Videoconferencia “Sello Alimentos Argentinos”

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- Actividades
- Protocolos en desarrollo

Producción Orgánica

- Agenda

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen

- Noticias

Dirección de Agroalimentos

CADENAS ALIMENTARIAS

-
-

MARCO REGULATORIO

- Normativa

CONAL

- Noticias

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- III CONGRESO DE ALIMENTOS SIGLO XXI - XXXVI Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN) “Tecnología, nutrición y salud: El desafío de mejorar los hábitos de vida”
- Curso: Introducción al análisis de riesgo y puntos - críticos de control – HACCP
- INNOVAR 2013

NOTICIAS

Talleres de Nutrición y educación alimentaria para los Bancos de Alimentos

El pasado 31 de Julio, el Equipo de nutrición y educación alimentaria comenzó con el 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, que se realizó en el Banco de Alimentos de Tandil, Provincia de Buenos Aires. El taller apuntó a 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. Asimismo los días 4 y 11 de julio, en la sede de Cáritas de San Justo (Provincia de Buenos Aires), se llevó a cabo el Taller “Entender y prevenir. Enfermedades vinculadas a la alimentación”. Los objetivos del Taller fueron: Contribuir en la formación del personal de las Organizaciones Comunitarias Vinculadas (OCV) que promuevan la adquisición de conocimientos sobre armado de menús para personas con enfermedades crónicas no transmisibles, a la vez que contribuir a mejorar el estado nutricional de niños y adultos que asisten a los comedores. Esta actividad fue organizada conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos, y estuvo dirigida a personas que se desempeñan en comedores comunitarios. Participó de la actividad la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).



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

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



El curso fue organizado en forma conjunta con la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Salta, y contó con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

Iniciativa PIENSA.ALIMÉNTATE.AHORRA

El equipo de nutrición y educación alimentaria se reunió en varias oportunidades con representantes de la FAO en Argentina con el objetivo de colaborar en la difusión e



implementación de esta iniciativa que lucha por reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos a lo largo y ancho de toda la cadena agroalimentaria, involucrando diversos organismos, instituciones y empresas de todo tipo, vinculadas a la alimentación. El fin último es reducir nuestra huella alimentaria de manera sostenible en el tiempo a través de la utilización de los recursos de manera responsable.

Contacto: nutricion@minagri.gob.ar
4349-2114/2810.

NUEVO: Mapas de Caracterización y Herramientas

Se encuentra 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.

Accesible desde:
http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/mapa_new/

Iniciativa de Reducción de Sodio

En el mes de julio se realizaron varias reuniones con los integrantes de los grupos específicos (1. carnes y fiambres, 2. sopas, aderezos y conservas, y 3. lácteos). Tuvieron por objetivos retomar el trabajo iniciado en 2010 en pos de establecer acuerdos voluntarios con la industria, analizar el estado de avance de las empresas adheridas y estudiar la posibilidad de nuevas adhesiones.



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>

Participación en el programa de TV “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 julio se han desarrollado varios temas como: Huevo, la importancia en la alimentación; Beneficios del Omega 3 y Omega 6 y Alergias Alimentarias.

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° 21 “Irradiación”

Accesible desde:

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

Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N ° 18: Especies o condimentos vegetales.

Accesible desde:

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

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 objetivos 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>

NUEVO CURSO VIRTUAL: “Rotulado de Alimentos Envasados”

A partir de fines de este mes se encontrará habilitado el curso: “Rotulado de alimentos envasados” en la plataforma virtual disponible en www.alimentosargentinos.gov.ar. Dicho curso es organizado por la Dirección de Agroalimentos, con la colaboración del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y la Dirección Nacional de Comercio Interior; y está dirigido a toda persona involucrada en la cadena agroalimentaria que desee adquirir conocimientos acerca de las normas para la rotulación de alimentos envasados.

Tiene por objetivo contribuir a la implementación e interpretación de las normas de rotulado de alimentos.

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).

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 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>

Seminario Virtual: “Aprendiendo a seleccionar alimentos, ¿Comparamos con la vista?”

El Ministerio de Salud de la Nación, a través de la Comisión de ONG y de la Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles brinda, de esta forma, conocimientos que contribuyan a facilitar a la población la selección de alimentos y el cuidado de su salud. Este seminario están dirigidos a Consumidores, Directivos, Profesionales, Estudiantes, Técnicos, Voluntarios y Responsables de Comunicación de Organizaciones de la Sociedad Civil, Funcionarios, integrantes de equipos sanitarios y/o sociales y en general a todo el público. La participación es gratuita previa inscripción. Seminario Virtual: Podrá recibir esta actividad en una PC con conexión a Internet, los días jueves 8 y 15 de agosto en el horario de 13.30 a 16.00 hs.

Inscripciones: Las inscripciones y consultas pueden realizarse en Comisión Nacional de ONG por e-mail a registro.ongs@gmail.com, completando los datos que se especifican al pie o llamando al teléfono 011 4379 9104/ 011 4379 9000 int. 4581.

Se entregarán certificados de asistencia.

Mail de Registro para enviar a registro.ongs@gmail.com

Asunto “ **Aprendiendo a Seleccionar Alimentos**”

Apellido y Nombre

Localidad

Provincia

Tel.

Correo Electrónico

Agenda de actividades mes de Agosto

Jornada de Diferenciación de Alimentos. Reconquista, Santa Fe

El día jueves 8 de agosto se llevará a cabo una Jornada de Diferenciación de Alimentos en el Salón Auditorio de la Sociedad Rural de Reconquista, Ciudad de Reconquista, provincia de Santa Fe.

Las disertaciones comprenderán los siguientes temas:

- ✓ Acciones de la Dirección de Agroalimentos.
- ✓ Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos
- ✓ Sello Alimentos Argentinos, una elección natural: Contexto, Objetivos y Características de este Sistema de Calidad Diferenciada y Agregado de Valor - Protocolos, Sellos otorgados e Información a presentar.
- ✓ Introducción al sistema de DO e IG (definición; diferencias entre IG y DO; beneficios, marco legal, formulario de registro).
- ✓ Alimentos Orgánicos: Una alternativa sustentable y competitiva.

Informes:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel. 011- 4349-2026/2090

Municipalidad de Reconquista:

E-mail: api_rqta@yahoo.com.ar

Tel: 03482-472017

Curso para productores de cerveza sobre manejo de levaduras, Buenos Aires

Se encuentra disponible la inscripción del curso sobre “Manejo de levaduras para uso cervecero”, que se realizará el día viernes 9 de agosto en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Está dirigido a empresarios, productores, industriales, profesionales y técnicos del sector. Las exposiciones estarán a cargo de profesionales del ámbito nacional e internacional, que abordarán los siguientes temas:

- ✓ Levaduras cerveceras: cómo transformar un ingrediente en una herramienta vital para la mejora de la calidad, productividad, rentabilidad y diferenciación productiva. Dr. Diego LIBKIND (CONICET).
- ✓ Entendiendo por qué las levaduras hacen lo que hacen, y su impacto en las características sensoriales de la cerveza. Dr. Gregory CASEY (USA, Miller Coors, ASBC).
- ✓ Descubriendo el origen de la levadura Lager: implicancias y oportunidades para la industria cervecera nacional. Dr. Diego LIBKIND (CONICET).

Asimismo será presentado el Manual de Buenas Prácticas en elaboración de cerveza, confeccionado en el marco del proyecto piloto “Implementación de BPM En Microcervcerías

de San Carlos de Bariloche, Provincia de Río Negro” del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II).

Informes e inscripción hasta el 7 de agosto en:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel. 011- 4349-2026/2090

Curso de Legislación Alimentaria

El día 14 de agosto se llevará a cabo el Curso de Legislación Alimentaria en Sarmiento, provincia de San Juan. El evento es organizado en forma conjunta con la Municipalidad de Sarmiento y está dirigido a técnicos y elaboradores del sector agroalimentario. Tiene por objetivo brindar información sobre los requisitos que establece el Código Alimentario Argentino para la elaboración de productos inocuos. Dentro de los temas a desarrollar se encuentran: Registro de Es-tablecimiento, Registro de Producto Alimenticio, Requisitos de los establecimientos elaboradores de alimentos y Rotulado de Alimentos Envasados.

Informes:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel. 011- 4349-2026/2090

Municipalidad de Sarmiento:

Tel: 026404941003

Director de Producción: Pedro Mestre (0264-154853945).

Videoconferencia “Sello Alimentos Argentinos”

El jueves 15 de agosto se realizará una videoconferencia sobre el “Sello Alimentos Argentinos, una elección natural”, en la plataforma virtual de la Subsecretaría de Política y Gestión de la PyMe y Desarrollo Regional, perteneciente al Ministerio de Industria de la Nación.

Informes:

Dirección Nacional de Desarrollo Regional, Sectorial y Comercio Exterior

E-mail: pymescampus@industria.gob.ar

Tel. (54-11) 4349-5418

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- ✓ Hortalizas congeladas.
- ✓ Marcas “blancas” de supermercados.

Foda de exportaciones

- ✓ Cadena de maní

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Actividades

El próximo 7 de Agosto profesionales del área visitarán a productores de pimienta en las localidades de Santa Lucía y Bella Vista, en la provincia de Corrientes; interesados en la obtención del Sello Alimentos Argentinos.



El próximo 9 de Agosto se presentará el Sello Alimentos Argentinos como herramienta de calidad diferenciada en la 8va. Jornada Internacional de Veterinaria, en el Sheraton Hotel de Mar del Plata.

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, Aceite de soja, entre otros.

Informes: selloaa@minagri.gov.ar / Tel: (011) 4349-2175/2386

Producción Orgánica



Agenda

Durante el mes de Agosto se realizará la primera visita a cervecería artesanal, con el objeto de realizar un acompañamiento técnico para el diagnóstico e implementación de las BPM y producción orgánica.

Más información: organicos@minagri.gov.ar / Tel: 011-4349-2359

Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Noticias

El día 12 de julio de 2013 se publicó, en Boletín Oficial, la solicitud de reconocimiento de la IG “Cordero Patagónico”.



MARCO REGULATORIO

NORMATIVA

Se encuentra disponible en nuestra página web una nueva sección de “Modelos de Contratos” entre los cuales hallarán:

✓ Acta Constitución Asociación civil

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/Acta%20Constituci%C3%B3n%20Asociaci%C3%B3n%20civil.doc>

✓ Contrato de Agencia

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/Contrato%20de%20Agencia.doc>

✓ Contrato de Aparcería Rural

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/Contrato%20de%20Aparceria%20Rural.doc>

✓ Contrato de fason

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/Contrato%20de%20fason.doc>

✓ Contrato de Franquicia

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/Contrato%20de%20Franquicia.doc>

✓ Contrato de Maquila

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/Contrato%20de%20Maquila.doc>

✓ Contrato de suministro y venta de productos con exclusividad

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/Contra-to%20de%20suministro%20y%20venta%20de%20productos%20con%20exclusivid.doc>

✓ Convenio de Colaboración

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/Convenio%20de%20Colaboraci%C3%B3n.doc>

✓ UTE

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/UTE.doc>

✓ UTE II

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/contratos/UTE%20II.doc>

CONAL

Noticias

El próximo 27 de agosto se llevará a cabo la 3ra. Reunión del año de la Comisión Nacional de Alimentos

Para mayor información: www.conal.gob.ar

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

III CONGRESO DE ALIMENTOS SIGLO XXI - XXXVI Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN)

“Tecnología, nutrición y salud: El desafío de mejorar los hábitos de vida”

8, 9 y 10 de agosto de 2013 - Centro de Congresos y Exposiciones – Ciudad de Mendoza – Prov. de Mendoza

Más información:

congresocaslan2013@gmail.com.

Teléfono: 0261- 4135000 (int.1304)

FAX: 54(261) 496-0469

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 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

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