

ALIMENTOS ARGENTINOS



N° 114 - Diciembre 2013

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición N°114 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

- Se aprobaron dos nuevas Indicaciones Geográficas
- Curso de Elaboración de Chacinados de Conejo
- Ley del Sello "Alimentos Argentinos, una elección natural"
- XIX Congreso Argentino de Nutrición: "Nutrición Responsable: Evidencias para la Acción"
- Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola
- Taller de Educación Alimentaria y Nutrición con la Fundación Banco de Alimentos
- Jornada para Productores de Cerveza sobre Manejo de Levaduras
- 2° Foro Bilateral Argentina-Paraguay
- Nueva Publicación: Más creatividad, Mejor Nutrición
- Curso de Manejo orgánico del suelo para cultivos hortícolas y mani
- Actualización de la Guía de Rotulado para Alimentos Envasados
- Nuevo tutorial online: "Manejo de levaduras para uso cervecero"
- Participación en el programa de TV "Red de Salud"
- Llegamos a los 2000 seguidores en Facebook
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- Curso Virtual: "Rotulado de Alimentos Envasados"
- 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 del mes de Diciembre

- Actividad de Cierre: PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS (PROCAL II) - Cuatro años de gestión (Diciembre 2009 - Diciembre 2013).
- Curso-taller sobre manejo orgánico del suelo en cultivos hortícolas y aromáticas, y elaboración de compost.
- Disertación "Claves para la Exportación de Alimentos Orgánicos."
- Curso de Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a la Producción Caprina.
- Cierre oficial de los Proyectos Pilotos de Producción Orgánica de PROCAL II en Santiago del Estero.
- Cierre oficial del Proyecto Piloto de Producción Orgánica de Azafrán.
- Vencimientos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de Calidad Agroalimentaria.

CADENAS ALIMENTARIAS

- Informes
 - Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas - III Trimestre 2013.
 - Jugo Concentrado de Limón.

Dirección de Agroalimentos

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR - VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- Noticias
- Protocolos oficializados
- Protocolos en desarrollo

Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

- Noticias

Producción Orgánica

- Noticias

MARCO REGULATORIO

Normativa

CONAL

- Noticias

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- Feria de Artesanías La Rural Predio La Rural - CABA
- VII Congreso Latinoamericano de Micotoxicología Río Cuarto - Córdoba

Se aprobaron dos nuevas Indicaciones Geográficas

El 7 de noviembre de 2013 se realizó, en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, la cuarta reunión de la Comisión Nacional que evalúa las solicitudes de registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen a nivel nacional. A la misma acudieron representantes provinciales y del SENASA, INTA, INTI, CFI e INPI, junto a miembros de la Oficina de Registro del MAGyP.

El motivo del encuentro, fue evaluar los expedientes correspondientes a las solicitudes de registro nacionales IG "Salame Típico de Colonia Caroya" e IG "Cordero Patagónico".

Como resultado, se obtuvieron veredictos positivos para ambas solicitudes con lo cual cumplidos todos los requisitos legales se elevaron a trámite administrativo ambos proyectos para que sean reconocidos oficialmente.



Curso de Elaboración de Chacinados de Conejo



La semana del 26 al 29 de noviembre el equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participó del Curso de Elaboración de Chacinados de Conejo en el cual expuso una breve reseña sobre las disposiciones generales para la elaboración de alimentos.

El Curso fue organizado por el Ministerio de Producción de Entre Ríos en conjunto con la Dirección Nacional de Ganadería de la SAGyP.

Se llevó a cabo en la ciudad de Paraná, Entre Ríos, en el marco de la "Tercer Jornada de Difusión y Consumo de Carnes Alternativas", y tuvo por objetivo brindar mayores herramientas al sector de la cadena y promocionar la carne de conejo, enfocándose en la generación de capacitadores en torno a la elaboración, sus formas de conservación y presentación, a fin de generar un aprovechamiento completo del producto.

Ley del Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural”



El Proyecto de Ley cuenta con media sanción de la Honorable Cámara de Senadores de la Nación, como así también dictamen favorable de la Comisión de Agricultura y de Legislación General de la Honorable Cámara de Diputados. Actualmente se encuentra en espera para la votación que la convierta en ley, en la próxima sesión de la Cámara de Diputados.

XIX Congreso Argentino de Nutrición: “Nutrición Responsable: Evidencias para la Acción”.

El 8 de noviembre pasado el equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participó brindando una conferencia sobre las “Iniciativas de disminución de sodio y grasas trans”, en el Simposio 14: “Nutrición 10 Hambre Cero: Implementación inicial en municipios”.

El objetivo principal del Congreso fue actualizar e informar a profesionales del ámbito de la salud y nutrición en lo que respecta a investigación y formación en las áreas de alimentos, nutrición comunitaria y nutrición clínica.



XIX CONGRESO ARGENTINO
DE NUTRICIÓN
Nutrición responsable:
evidencias para la acción

6 al 9 de noviembre de 2013
Orlando Mar del Plata, Argentina

Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola



Entre el 5 y el 7 de noviembre se desarrolló en la Universidad Nacional de Lomas de Zamora la etapa presencial del curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola”. Asistieron 28 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 por el Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de 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 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).



Taller de Educación Alimentaria y Nutrición con la Fundación Banco de Alimentos



Los días miércoles 20 y 27 de noviembre se llevó a cabo, en la localidad de Moreno, Provincia de Buenos Aires, la capacitación "Entender y prevenir. Enfermedades vinculadas a la Alimentación". Estos encuentros se organizaron junto a la Fundación Banco de Alimentos de Buenos Aires y estuvieron dirigidos al personal involucrado en la organización de la compra, recepción, preparación y servicio de alimentos de los comedores comunitarios pertenecientes a la Fundación.

El objetivo fue capacitar al personal en temas como manipulación higiénica de alimentos, enfermedades como Síndrome Urémico Hemolítico, alergias a alimentos, anemias por deficiencia de nutrientes, enfermedad celíaca e intolerancia a la lactosa y enfermedades crónicas no transmisibles.

Esta actividad se articuló con representantes de FAO Argentina quienes realizaron un juego con los participantes para afianzar los conocimientos aprendidos y compartir un espacio lúdico.



Jornada para Productores de Cerveza sobre Manejo de Levaduras



El 26 de noviembre pasado se realizó, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, una jornada sobre "Manejo de levaduras para el agregado de valor en microcervecías" dirigida a empresarios, productores, industriales, profesionales y técnicos del sector cervecero. El evento fue organizado por el Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) y contó con el apoyo de la División de Microbiología Agrícola y Ambiental (DIMAYA), dependiente de la

Asociación Argentina de Microbiología (AAM); de la Asociación Americana de Químicos Cerveceros (ASBC); del CONICET; de la Universidad Nacional del Comahue y del Centro de Cata de Cerveza.

2º Foro Bilateral Argentina-Paraguay

Entre los días 27 y 29 de noviembre se realizó, en la ciudad de Formosa, la "Segunda Edición del Foro Bilateral Argentina - Paraguay para el Agregado de Valor en la Producción Agropecuaria".

El encuentro fue organizado en conjunto con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP).

En su transcurso se explicaron las acciones realizadas por el "Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos" (PROCAL II) vinculadas a proyectos de implementación de herramientas de diferenciación, sistemas de gestión de calidad y el desarrollo del software de trazabilidad en olivos, y se compartieron las experiencias de ambos países en el agregado de valor de alimentos.

Nueva Publicación: Más creatividad, Mejor Nutrición

Se encuentra disponible, en la sección de Nutrición y Educación Alimentaria, la publicación "Más creatividad, mejor nutrición" que incluye una serie de recetas que comprenden gran variedad de alimentos, acompañadas de consejos importantes para la correcta manipulación de alimentos basados en inocuidad y formas de cocción saludables.

NOTICIAS

Curso de Manejo orgánico del suelo para cultivos hortícolas y maní

Durante los días 28 y 29 de noviembre, tuvo lugar en la localidad de Las Lajitas, provincia de Salta, un Curso-Taller sobre manejo orgánico del suelo en los cultivos de hortalizas, maní y garbanzo, y elaboración de compost. La actividad fue organizada en forma conjunta por la Dirección de Agroalimentos, a través del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación de la provincia de Salta. Estuvo dirigido al cuerpo docente y a egresados de las escuelas agrotécnicas de la región, y profesionales y técnicos del sector.

Actualización de la Guía de Rotulado para Alimentos Envasados

En la sección de publicaciones se puede descargar la última actualización de la Guía de Rotulado para Alimentos Envasados, la cual representa un compendio de todas las normativas del Código Alimentario Argentino vigentes a la fecha en materia de rotulado de alimentos.

Nuevo tutorial online: "Manejo de levaduras para uso cervecero"



Se encuentra habilitado el tutorial: "Manejo de Levaduras para uso Cervecerero" en la plataforma virtual de nuestra web: www.alimentosargentinos.gob.ar. El mismo contiene las presentaciones y videos del Curso: "Manejo de levaduras para uso cervecero", llevado a cabo el 9 de agosto pasado en el Microcine del MAGyP.

El mencionado curso ha sido organizado por la Dirección de Agroalimentos, con el apoyo de la División de Microbiología Agrícola y Ambiental (DIMAYA), dependiente de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM), de la Asociación Americana de Químicos Cerveceros (ASBC), del CONICET y del Centro de Cata de

Cerveza. Contó con la participación de productores del sector.

Para acceder a los contenidos, será necesario registrarse desde la sección Cursos Virtuales, de la web: www.alimentosargentinos.gob.ar

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 noviembre se han desarrollado varios temas como "fibra alimentaria", "diabetes gestacional", "antioxidantes en la dieta" y "Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)". El programa se emite por la señal de la TV Pública de lunes a viernes, de 10 a 11 hs.

NOTICIAS

Llegamos a los 2000 seguidores en Facebook

Formá parte de la comunidad de Alimentos Argentinos, danos un "Me gusta" en nuestro perfil en Facebook y te mantendrás permanentemente informado de las actividades de tu interés, a la vez que podrás ver todas nuestras acciones en fotos y videos.

Accedé a nuestro perfil desde:

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



Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 22: LECHE: "mitos y verdades".

Para acceder al informe:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/fichas_22.php

Curso Virtual: "Rotulado de Alimentos Envasados"

Se encuentra habilitado el curso: "Rotulado de alimentos envasados" en la plataforma virtual de nuestra web: 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: "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.

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 DEL MES DE DICIEMBRE



Actividad de Cierre: PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS (PROCAL II) - Cuatro años de gestión (Diciembre 2009 - Diciembre 2013)

El día 12 de diciembre de 2013 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se realizará una jornada denominada "Gestión y Resultados del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II)"

La actividad tendrá como eje mostrar los resultados obtenidos durante la vigencia del Programa, en todo el territorio nacional, a través de la exposición del Sr. Coordinador del Programa y a través de la proyección de un video institucional.

Este evento es organizado por la Dirección de Agroalimentos con la colaboración de Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) y el Instituto Inter-Americano para la Agricultura (IICA).

Más información:

www.alimentosargentinos.gob.ar

Curso-taller sobre manejo orgánico del suelo en cultivos hortícolas y aromáticas, y elaboración de compost.

Durante los días 5 y 6 de diciembre, se desarrollará en la localidad de Salta, un Curso-Taller sobre manejo orgánico del suelo en los cultivos de hortalizas y aromáticas, y elaboración de compost.

La actividad es organizada en forma conjunta con la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación de la provincia de Salta y está dirigido al cuerpo docente y a los egresados de las escuelas agrotécnicas de la región, profesionales y técnicos del sector. Constará de una jornada teórica y otra jornada práctica a campo donde se presentarán los principios para la elaboración de compost y otorgará puntaje docente a quienes cumplimenten todos los requisitos oficiales.

El curso se realizará en las instalaciones de la Escuela de Educación Técnica Agropecuaria N° 3122 "General Martín Miguel de Güemes", ubicada en Av. Kennedy s/n (ex ruta nacional N° 51), a 1 km de la rotonda de Limache, Ciudad de Salta.

Más información:

E-mail: hgrossberger@hotmail.com

Tel: 0387-156856150

AGENDA DE ACTIVIDADES DEL MES DE DICIEMBRE

Disertación "Claves para la Exportación de Alimentos Orgánicos".

El próximo 4 de noviembre, en el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de San Salvador de Jujuy, se realizará disertación dirigida a Productores, elaboradores e interesados en exportar productos orgánicos. En esta actividad participa el PROCAL II invitado por PROARGEX.

Curso de Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a la Producción Caprina

Los días 16, 17 y 18 de diciembre - A realizarse en el Vivero Granja San Carlos, ubicado en la intersección de las rutas 51 y 34 de la ciudad santiagueña de La Banda. El curso es organizado por PROCAL II en forma conjunta con el Ministerio de la Producción de Santiago del Estero, y cuenta con el apoyo de la Municipalidad de Las Termas de Río Hondo y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Está dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, zootecnistas o veterinarios, que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

Cierre oficial de los Proyectos Pilotos de Producción Orgánica de PROCAL II en Santiago del Estero

El 17 de diciembre, se realizará en el Vivero Granja San Carlos, el cierre oficial de los Proyectos Pilotos de Producción Orgánica, llevados adelante en Santiago del Estero.

Cierre oficial del Proyecto Piloto de Producción Orgánica de Azafrán

El mismo se realizará el próximo 20 de diciembre, en San Rafael, provincia de Mendoza.

Vencimientos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de Calidad Agroalimentaria

Se les recuerda a los implementadores, que forman parte del Registro, que en los últimos meses han vencido algunas credenciales; por lo tanto les solicitamos que verifiquen su condición y, en el caso que corresponda, envíen la documentación requerida para la renovación.

Cualquier consulta dirigirla a:
capacitaciondna@minagri.gob.ar

CADENAS ALIMENTARIAS

INFORMES



- Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas - III Trimestre 2013
- Jugo Concentrado de Limón

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR - VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

- Tres empresas y productos distinguidos con el Sello Alimentos Argentinos participaron en la 2da. FERIA JUMBO DELI & WINE, desarrollada del 20 al 22 de noviembre, en el Espacio Tribuna Plaza del Hipódromo Argentino de Palermo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



Protocolos oficializados

Mediante la Resolución N° 448 de fecha 1 de noviembre de 2013, se aprobó el Protocolo de Calidad para Hongos Comestibles cultivados en troncos (Género Pleurotus), estableciendo así los atributos del producto, del proceso y del envase, junto con las características diferenciales de calidad que le permitirían a los productores interesados, obtener el Sello de Calidad Alimentos Argentinos.

Protocolos en Desarrollo

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

Informes :

selloaa@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2175/2386

Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Noticias

El 18 de noviembre se realizó, en conjunto con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y el Consejo Federal de Inversiones (CFI), una videoconferencia destinada a difundir las Indicaciones Geográficas. La actividad se transmitió desde la sede central del CFI ubicada en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en coordinación con 4 centros provinciales: La Rioja, Mendoza, Neuquén y Salta.



Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Noticias



- El 18 de noviembre se realizó, en conjunto con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y el Consejo Federal de Inversiones (CFI), una videoconferencia destinada a difundir las Indicaciones Geográficas. La actividad se transmitió desde la sede central del CFI ubicada en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en coordinación con 4 centros provinciales: La Rioja,

MARCO REGULATORIO

NORMATIVA

Res. 1103/2013 - Sobre inversiones Bodegas de Argentina

CONAL

Noticias

El martes 26 de Nov, se llevó a cabo la reunión plenaria N°101 de la COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS.



Algunos temas de relevancia fueron:

- La inclusión de la leyenda "Cerveza Artesanal" al C.A.A.
- Rotulación y etiquetado de Alérgenos.
- Suero de lechería.

Se destaca que la información actualizada se puede consultar en la página web de la Comisión:

www.conal.gov.ar

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

Feria de Artesanías La Rural

Predio La Rural - CABA

3 al 8 de diciembre de 2013

Informes: www.artesantiasbue.com.ar

VII Congreso Latinoamericano de Micotoxicología

Río Cuarto - Córdoba

3 al 6 de diciembre de 2013

Informes: www.viiclamicotox.com.ar

Este Noticiero es de distribución gratuita.

Si no desea recibir más nuestro correo electrónico envíenos uno con la palabra "REMOVER" en Asunto.