

ALIMENTOS ARGENTINOS



Nº 115 – Enero 2014

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 115 del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. Como siempre, nos puede encontrar en internet: www.alimentosargentinos.gob.ar

Dirección de Agroalimentos

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- Protocolos en desarrollo

Producción Orgánica

- Agenda

MARCO REGULATORIO

Normativa

- Consumo de Sodio – Valores Máximos

CONAL

- Noticias

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- ExpoAGRO Buenos Aires Rosario 2014
- El Mundo de las Golosinas
- Tecno Fidta Buenos Aires

SINTESIS DE ACTIVIDADES 2013

- Normativa Alimentaria
- Programas y Herramientas
- Análisis Económico del Sector Alimentario
- Educación Alimentaria y Nutrición
- Cupos de Exportación
- Difusión

Noticias

- Actividad de Cierre: Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos
- Jornada: “Claves para la exportación de alimentos orgánicos”.
- Presentación de norma de rotulado en el Consejo de los Profesionales del Agro, Agroalimentos y Agroindustria (CPIA) .
- Curso-taller Módulo I “Manejo orgánico del suelo. Elaboración de compost.
- Talleres de educación alimentaria y nutrición con la Red Argentina de Bancos de Alimentos.
- Curso de Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a la Producción Caprina.
- Seminario “Quinoa: Integrando la Región Andina”.
- Participación en el programa de TV “Red de Salud”.
- Llegamos a los 2000 seguidores en Facebook .
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición.
- Nuevo Tutorial Online

Agenda de actividades mes de Enero

Durante el mes de enero continuarán online los siguientes cursos virtuales:

- CURSO VIRTUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).
- CURSO VIRTUAL DE HACCP.
- CURSO VIRTUAL DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN.
- CURSO DE ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS.
- TUTORIAL ONLINE: “MANEJO DE LEVADURAS PARA USO CERVECERO”
- TUTORIAL ONLINE “Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicada a la Cadena Hortícola”

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- Salsa de Soja

FODA

- Exportaciones de Chocolates

NOTICIAS

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 realizó una jornada denominada “Gestión y Resultados del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II)”. La actividad tuvo como eje mostrar los resultados obtenidos durante la vigencia del Programa, en todo el territorio nacional. El evento estuvo organizado por la Dirección de Agroalimentos con la colaboración del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) y el Instituto Interamericano para la Agricultura (IICA).



En la ocasión se presentaron las mejoras sustanciales en la producción de alimentos implementado en todo el territorio nacional, con 75 proyectos piloto, 13 mil productores beneficiados y 2000 empresas vinculadas. Esto es sumado a la importancia de las economías regionales, ofreciendo posibilidades de lograr productos de calidad, según las exigencias de los mercados externos y de nuestro país.

Puede verse el vídeo en el que el Ing. Oscar Solís se refiere a la culminación del Programa: <http://www.youtube.com/watch?v=hJ5gK7NMNIM>

Asimismo se encuentra disponible el vídeo institucional donde se presentan algunas de las acciones desarrolladas a lo largo de los 3 años de ejecución del Programa.

<http://vimeo.com/81241372>

Jornada: “Claves para la exportación de alimentos orgánicos”

El miércoles 4 de diciembre se llevó a cabo en San Salvador de Jujuy la jornada: “Claves para la exportación de alimentos orgánicos”, organizada por el PROCAL II (Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos) y el PROARGEX (Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos), conjuntamente con la Agencia de Comercialización de la Provincia de Jujuy.

El encuentro tuvo como finalidad brindar conceptos generales sobre las características de la producción orgánica a productores de alimentos regionales y empresas agroalimentarias que deseen exportar sus productos y acceder a nuevos mercados.

Presentación de norma de rotulado en el Consejo de los Profesionales del Agro, Agroalimentos y Agroindustria (CPIA) Jornada: “Claves para la exportación de alimentos orgánicos”

El pasado 5 de diciembre, se realizó una presentación sobre la nueva reglamentación para los alimentos envasados- Resolución Grupo Mercado Común – GMC- N° 01/12. Dicha presentación estuvo dirigida a los socios que integran dicho Consejo y se dictó a través de la modalidad presencial y virtual. La exposición planteó los siguientes temas: Implicancias de la norma, objetivos, criterios generales y específicos, términos autorizados y casos particulares.

Esta nueva normativa involucra especialmente a quienes posean una empresa elaboradora de alimentos envasados quienes necesariamente deberán cumplir con las disposiciones establecidas a partir del 1 de enero de 2014.

Se trata de una resolución armonizada a nivel MERCOSUR y se aplica a todos los alimentos envasados que se producen y comercializan en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos al consumidor.

Pueden acceder al texto de la norma desde:

<http://www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/215000-219999/216121/norma.htm>

Más información Área Nutrición:

nutrición@minagri.gob.ar

Tel: 011-4349-2810

Curso-taller Módulo I “Manejo orgánico del suelo. Elaboración de compost

Durante los días 5 y 6 de diciembre, en la ciudad de Salta, se llevó a cabo un Curso-Taller sobre manejo orgánico del suelo en los cultivos de hortalizas y aromáticas, y elaboración de compost. La actividad fue organizada en forma conjunta con la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación de la provincia de Salta y estuvo dirigido al cuerpo docente y a los egresados de las escuelas agrotécnicas de la región, profesionales y técnicos del sector.

Más información:

Sector de Orgánicos: organicos@minagri.gob.ar

Tel: 4349-2708



Talleres de educación alimentaria y nutrición con la Red Argentina de Bancos de Alimentos

El 10 de diciembre se llevó a cabo una capacitación sobre “Manipulación higiénica en la cocina”, que estuvo dirigida a las organizaciones comunitarias vinculadas al Banco de Alimentos de La Plata, provincia de Buenos Aires.



Tuvo por objetivos: Contribuir a mejorar el estado nutricional de la población beneficiaria e informar sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Por otro lado, el miércoles 11 en la Ciudad de Córdoba se llevó a cabo un taller sobre “Educación Alimentaria y Nutrición” dirigido al personal de comedores comunitarios.

Estos encuentros se organizaron junto a la Red Argentina de Bancos de Alimentos y estuvieron dirigidos al personal involucrado en la organización de la compra, recepción, preparación y servicio de alimentos de los comedores comunitarios pertenecientes a los Bancos. Ambos, se desarrollaron en el marco del Convenio celebrado entre la ex - SAGPyA y la Red Argentina de Bancos de Alimentos.



Cierre de Proyectos Piloto de Producción Orgánica

Se realizó el cierre de los Proyectos Piloto de Producción Orgánica en el marco del PROCAL II, a saber: “Implementación de los requisitos de la normativa orgánica oficial con herramientas de gestión y comercialización en productores caprinos de Santiago del Estero para sentar las bases de la implementación de la Resolución IASCAV 42/94” y “Diagnóstico e implementación de los requisitos de la normativa orgánica oficial en productores de azafrán de la localidad de San Rafael, Mendoza.

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

Entre los días 16 y 18 de diciembre se desarrolló, en la ciudad santiagueña de La Banda, el curso de “Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a la Producción Caprina”. Estuvo dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, zootecnistas o veterinarios, con deseo de especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. Fue organizado por el Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) en forma conjunta con el Ministerio de la Producción de Santiago del Estero, y contó con el apoyo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

Seminario “Quinua: Integrando la Región Andina”

El 18 de diciembre se celebró, en el Palacio San Martín, el cierre del Año Internacional de la Quinua (AIQ). El evento se realizó en conjunto con la Embajada de Perú en Argentina y asistieron autoridades del Ministerio y la Embajada. El evento se centralizó en las características nutricionales de la quinua y del potencial de este grano en la innovación de productos para la industria alimentaria

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 diciembre se han desarrollado varios temas como “Prebióticos y probióticos”, “Carne de cerdo”, “Comida navideña sin descuidar la salud”, y “Alimentación saludable en días de calor”. El programa se emite por la señal de la TV Pública de lunes a viernes, de 10 a 11 hs.

Llegamos a los 2000 seguidores en Facebook FOTO DEDO FACE mes anterior

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° 23: “Fitoesteroles”.

Para mayor información:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/fichas_23.php

NUEVO TUTORIAL ONLINE

Se encuentra disponible el Tutorial On-line: “Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicada a la Cadena Hortícola”, realizado sobre el Curso dictado en la Facultad de Ciencias Agrarias de Lomas de Zamora, Prov. de Bs. As, entre los días 5 al 7 de noviembre de 2013.

Accesible desde la Plataforma de Curso Virtuales: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE ENERO 2014

“PLATAFORMA DE CURSOS VIRTUALES”

Durante el mes de enero continuarán online los siguientes cursos virtuales:

CURSO VIRTUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Este curso se diagramó con el fin de difundir, concientizar y/o consolidar la importancia de la aplicación de las BPM, para proporcionar alimentos seguros y alineados a los requerimientos normativos actuales.

Está dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura.

CURSO VIRTUAL DE HACCP

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC, en inglés HACCP) según la FAO, es un sistema lógico que se diseña para identificar los peligros y/o situaciones críticas relacionadas con la inocuidad alimentaria.

El curso está dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de HACCP.

Es requisito excluyente contar con la aprobación del Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria.

El objetivo es promover la difusión del Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP); y contribuir a la implementación del HACCP por parte de las empresas agroalimentarias del país.

CURSO VIRTUAL DE INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN

Las Indicaciones Geográficas (IG) son herramientas reconocidas como promotoras del desarrollo local, sin embargo, en Argentina se encuentran en una etapa inicial de implementación.

El curso 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.

El objetivo del mismo es promover la difusión de las Indicaciones Geográficas y contribuir a la búsqueda de productos agrícolas y alimentarios del país que puedan ser evaluados para ser protegidos mediante una IG.

CURSO DE ROTULADO DE ALIMENTOS ENVASADOS

Dicho curso es organizado 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.

TUTORIAL ONLINE: “MANEJO DE LEVADURAS PARA USO CERVECERO”

El mismo contiene las presentaciones y videos del Curso: “Manejo de levaduras para uso cervecero”, llevado a cabo el día viernes 9 de agosto 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; y contó con la participación de productores del sector.

TUTORIAL ONLINE “Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicada a la Cadena Hortícola”

– Realizado sobre el Curso dictado en la Facultad de Ciencias Agrarias de Lomas de Zamora, Prov. de Bs. As, entre los días 5 al 7 de noviembre de 2013.

Para realizar todos los cursos es necesario registrarse desde la sección Cursos Virtuales de nuestra web: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

Estos cursos otorgan 15 créditos (cada uno) 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).

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- Salsa de Soja

FODA

- Exportaciones de Chocolates

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello 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



Producción Orgánica

Agenda

Durante el mes de enero se participará en el “Global Forum for Food and Agriculture 2014” en el marco de la Semana Verde de Berlín, mediante la exposición “Agricultura de Conservación en Argentina: Descripción y Perspectivas” en el Panel de Expertos.

Más información:

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



MARCO REGULATORIO

NORMATIVA

Consumo de Sodio – Valores Máximos

Ley 26905 – Sancionada 13 de noviembre de 2013 – Promulgada de Hecho: 6 de diciembre de 2013



CONAL

Noticias

Les informamos que a partir del día 10 de diciembre la Presidencia de la CONAL se encuentra a cargo de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación, y quien la preside es el Sr. Secretario de Políticas, Regulación e Institutos - Dr. Gabriel Yedlin. Las presentaciones se deben remitir al Instituto Nacional de Alimentos (INAL): Estados Unidos 25, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

ExpoAGRO Buenos Aires Rosario 2014

12 al 15 de marzo de 2014

Expo Agro muestra agropecuaria a campo abierto en la Autopista Buenos Aires Rosario Km 21

Más información:

El Mundo de las Golosinas

19 al 21 de Marzo de 2014

Costa Salguero Exhibition Center - Av. Costanera R. Obligado y J. Salguero, CABA (Argentina)

Más información:

Tecno Fidta Buenos Aires

Tecnología alimentaria

16 al 19 septiembre de 2014

Costa Salguero Exhibition Center - Av. Costanera R. Obligado y J. Salguero, CABA (Argentina)

Más información:

SINTESIS DE ACTIVIDADES 2013

Normativa Alimentaria

- Dio origen y/o propició el dictado de 20 Resoluciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, según el siguiente desglose: 10 Resoluciones referidas al Código Alimentario Argentino, - 8 Resoluciones referidas al Sello Alimentos Argentinos, Una Elección Natural; 2 Resoluciones referidas a Warrants, Firma de 2 Convenios de Colaboración: con la Universidad Maimónides y con la Universidad de La Rioja.

- Realizó 4 Reuniones Ordinarias de la CONAL, en donde se trataron 21 expedientes y 22 notas, se mandaron 5 proyectos a Consulta Pública y se giraron 7 expedientes a Trámite Administrativo.

- Participación en otros proyectos:
 - Dictado del Decreto que dispuso prórroga del plazo establecido por el Decreto 161/2010 para el expendio de Champañas;

 - Reducción Derechos de Exportación para productos que cuenten con el derecho de uso sin exclusividad del Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL" o el reconocimiento de una Denominación de Origen o Indicación Geográfica;

 - Establecimiento de una reducción del CINCUENTA POR CIENTO (50 %) con un máximo del CINCO POR CIENTO (5 %) en el derecho de exportación vigente para aquellos productos que cuenten con el Sello AA, o IG o DO;

 - Proyecto de Ley Régimen de Fomento para Alimentos que cuenten con Sellos Oficiales de Calidad . Participación en la elaboración de Proyecto de Ley de Promoción de Productos Orgánicos junto con el SENASA y el Sector.

- Participación en 3 Reuniones del Comité de Higiene de los Alimentos (CCFH) y en 3 Reuniones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) del Codex Alimentario.

- Participación del Mercado Común del Sur, en 19 reuniones de la Sección Nacional y 3 Reuniones Ordinarias de la Comisión de Alimentos del SGT N°3.

Programas y Herramientas:

El Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de los Alimentos Argentinos (PROCAL II):

- Ejecutó 17 proyectos piloto para la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad y Herramientas de Diferenciación, con 424 beneficiarios. De los Proyectos, 5 se encuentran finalizados y 12 en curso.Reducción Derechos de Exportación para productos que cuenten con el derecho de uso sin exclusividad del Sello “ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL” o el reconocimiento de una Denominación de Origen o Indicación Geográfica;

- Asistió técnica y financieramente a todas las capacitaciones organizadas en el marco de Proyectos Piloto. Para ello, se identificaron y contrataron disertantes especialistas en los distintos temas de referencia. Se realizaron 70 capacitaciones específicas, en el marco de los proyectos piloto, alcanzando a 1.152 beneficiarios.Proyecto de Ley Régimen de Fomento para Alimentos que cuenten con Sellos Oficiales de Calidad . Participación en la elaboración de Proyecto de Ley de Promoción de Productos Orgánicos junto con el SENASA y el Sector.

- Realizó el Encuentro Informativo “Acciones realizadas por el PROCAL II en CUYO” al que asistieron 46 periodistas, como parte del cierre del Programa y el Encuentro de Cierre del PROCAL II.

El sector del Sello “Alimentos Argentinos, una Elección natural”, realizó:

- Conjuntamente con la Comisión de Agricultura y Ganadería de la H. Cámara de Diputados de la Nación, una Jornada de Diferenciación y Agregado de Valor centrada en el Sello “Alimentos Argentinos una Elección Natural” y su versión en idioma inglés, principalmente destinada a los legisladores y los funcionarios que tratarán el Proyecto que otorga fuerza de LEY al Sello Alimentos Argentinos.

- Firma de 2 cartas acuerdos para sumar empresas auditoras del Sistema del Sello “Alimentos Argentinos, una Elección Natural”.Realizó el Encuentro Informativo “Acciones realizadas por el PROCAL II en CUYO” al que asistieron 46 periodistas, como parte del cierre del Programa y el Encuentro de Cierre del PROCAL II.

Protocolos aprobados

- Se oficializó mediante la Resolución MAGyP N° 468/2013, la creación del Área / Equipo de Trabajo del Sello Alimentos Argentinos, en la órbita de la Dirección de Agroalimentos.
- Se oficializó el protocolo para Frutillas Frescas y Congeladas mediante Resolución N° 866.
- Se oficializó el protocolo para Pimientos en Fresco mediante Resolución N° 374/2013.
- Se oficializó el protocolo para Hongos Comestibles cultivados en troncos (Género "Pleurotus") mediante Resolución N° 448/2013.

Protocolos en Proyecto de Resolución

Se encuentran en etapas finales para su aprobación: Kiwi; Limón; Jamón Crudo (actualización); Arándanos (actualización); entre otros:

Protocolos en elaboración

- Ajos
- Agua Mineral
- Aceite de Soja
- Aceite de Maíz
- Jamón Cocido
- Carne Bovina, fresca, refrigerada y congelada
- Pre-mezclas farináceas
- Pollos enteros y sus cortes
- Manzanas
- Jugos Concentrados
- Pimentón
- Uva en fresco

Expedientes iniciados en 2013 para la obtención del Sello A.A

Preparaciones Culinarias Industriales

Aceite de oliva Virgen Extra

Pasas de Uvas

Pimientos en Fresco

Miel Fraccionada

Aceite de Girasol

Confituras y Afines

La oficina del Registro de IG y DO llevó adelante:

Realización de 2 Reuniones de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

Seguimiento administrativo y técnico a 15 expedientes.

Recepción para análisis de la documentación correspondiente a 2 nuevos productos para la apertura de Expediente en la Oficina de Registro.

Realización de las auditorías de verificación de los pliegos de condiciones correspondientes a las solicitudes de registro de las Indicaciones Geográficas: “Salame Típico de Colonia Caroya” y “Cordero Patagónico”.

□ El sector de Producción Orgánica realizó:

- Comisión Asesora para la Producción Orgánica: 4 reuniones ordinarias con la presencia de: SENASA, INTA, CFI, FAUBA, gobiernos provinciales de: Salta, Santa Fe, San Juan, Chubut, Mendoza , entre otros y sector privado MAPO , CACER, entre otros.

- La Mesa de Agregado de Valor Producción Orgánica, llevó adelante 8 reuniones, en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2020. Los principales puntos de desarrollo de la Mesa fueron la revisión y construcción de la totalidad de los indicadores de base 2010 y el avance sobre su análisis y proyección en materia de metas 2020.

- Jornada de Agregado de Valor “La Producción Orgánica, una alternativa sostenible”, en la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, la audiencia de esta actividad superó las 150 personas.

- Cursos de Formación de Asesores; se realizaron 4 Cursos de Formación de Asesores en Producción Orgánica con el objetivo de continuar con la generación de una masa crítica de profesionales capacitados para asesorar en producción orgánica en las distintas regiones del país, conforme a la normativa vigente. Durante el período de referencia se capacitó en las cadenas de producción bovina, cultivos intensivos, olivi-cultura y horticultura.

- Proyectos Piloto de Producción Primaria y Productos Industrializados Orgánicos se concretaron 6 Unidades Piloto específicas de Producción Orgánica que se distribuyeron en las provincias de Entre Ríos, Córdoba, Santiago del Estero, Mendoza y Corrientes, con 225 beneficiarios directos y un total de 322 beneficiarios indirectos

- Se realizaron 3 estudios de diagnóstico e implementación de la Res. 42/94, en el marco de las asociaciones y cooperativas productoras de miel en Córdoba y en Malargüe, Mendoza, y para la producción de cabritos en Santiago del Estero

☐ Cursos Taller sobre Producción Orgánica en 4 Escuelas AgroTécnicas de Salta

☐ Actividades de Difusión de la Cultura Orgánica

☐ Videoconferencia en conjunto con el Instituto Interamericano de Agricultura Orgánica (IICA) y el Consejo Federal de Inversiones (CFI): “Oferta y Tendencias de consumo productos orgánicos Japón y la experiencia comercial y productiva de la Asociación de Mokichi Okada” la actividad reunió a más de 100 personas conectadas en 7 provincias, entre ellas, San Juan, Corrientes, Santa Fe, Buenos Aires, Mendoza, Chubut y Salta.

☐ Jornadas de difusión en distintas localidades entre ellas: Municipio de San Rafael , provincia de Mendoza; Municipio de San Guillermo, provincia de Santa Fe y Provincia de Chubut, en los partidos de Rawson y Gaimán.

☐ Participación en Foros y Seminarios Internacionales

☐ V Reunión Ordinaria de la Asamblea de la Comisión Interamericana de la Agricultura Orgánica (CIAO) Santiago de Chile.

☐ Disertación sobre “Alternativas de Fomento para la Producción Orgánica el caso Argentina,” en el Seminario Internacional de Agricultura Orgánica: Desafíos, alternativas y experiencias en América Latina, Viña del Mar, Santiago de Chile.

□ El área de Capacitación desarrolló durante 2013 actividades presenciales y virtuales:

- Capacitación Presencial: Se capacitó a un total de 1910 personas de todo el país, a través de la realización de 44 eventos, abarcando: jornadas de capacitación, seminarios nacionales e internacionales, cursos presenciales y a distancia, seminarios y charlas informativas. Se consolidó la figura del Implementador a través de la realización de 2 Cursos de Formación de Implementadores. Al día de hoy, el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria cuenta con un total de 164 profesionales inscriptos.

- Capacitación Virtual: durante este año se lanzaron 3 nuevos cursos virtuales quedando la oferta de capacitación virtual en 5 cursos, según el siguiente detalle: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria; Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP); Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina; Rotulado de alimentos envasados; Tutorial online de “Manejo de Levaduras para uso cervecero”. A la fecha se han inscripto 7873 participantes.

□ Análisis Económico del Sector Alimentario:

- 4 informes de coyuntura sobre el Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas;

- 28 Informes Sectoriales;

- 5 Fichas de Tecnología Alimentaria,

- 17 Análisis FODA de Exportaciones de Productos Alimentarios,

- 1 Informe de Coyuntura Anual de Comercio Exterior de la Industria de Alimentos y Bebidas

□ Educación Alimentaria y Nutrición

- En el marco de la Campaña “Menos Sal, Más Vida” se celebró la firma de 4 nuevos convenios y 20 adhesiones a la reducción voluntaria y progresiva de sodio en alimentos procesados. A la fecha son 63 las empresas adheridas con más de 500 productos en proceso de reducción.

- Participación en diversas reuniones con el objetivo de actualizar las Guías Alimentarias para la Población Argentina y para la Población Infantil.

- Participación en 4 reuniones de la Plataforma de Alérgenos en Alimentos y en 4 reuniones específicas del grupo de legislación. En este ámbito, se publicó la Guía para la gestión de alérgenos.

- Participación en 5 reuniones de la Comisión de Asesoramiento sobre Exámenes de Productos Fortificados

- Asesoramiento técnico a las comisiones de nutrición y normativas que integran el Comité Nacional del Año Internacional de la Quinoa.

- Elaboración de 11 Fichas Técnicas de Inocuidad, Nutrición y Rotulado

□ Cupos de Exportación

- Productos Lácteos a Venezuela (Siete mil noventa y seis toneladas métricas -7.096 TM.)

- Productos Lácteos a Colombia (Siete mil noventa y seis toneladas métricas - 7.096 TM.)

- Golosinas a Colombia: Ciento cuarenta y seis toneladas métricas (146 tm) sobre la partida 1704 y Ciento noventa y siete con sesenta y seis toneladas métricas (197,66 tm) sobre la partida 1806.

□ Difusión

□ Participación en Televisión Pública

□ Participación en 6 ocasiones del programa “Cocineros Argentinos” en el cual se expusieron los siguientes temas: iniciativa de reducción de grasas trans, desperdicio de alimentos y consumo de carne de pescado, rotulado de alimentos, sello Alimentos Argentinos y producción orgánica

□ Desarrollo de una columna semanal en el programa “Red de salud” dedicada especialmente a difundir información en materia de nutrición, inocuidad y rotulado.

□ Se actualizaron 4 Guías Alimentarias y se diseñaron 7 nuevas publicaciones.

□ Respecto a la web, en el transcurso del año se recibió un total de 105.911 visitas, de las cuales 92.883 corresponden a la Argentina, el resto de los visitantes se distribuyen entre México, Colombia, EE.UU, Perú, Chile, Brasil, España y Ecuador entre los primeros lugares. Asimismo se realizó el análisis y la programación del mapa virtual agroalimentario, el cual permite identificar, empresas de las distintas herramientas de diferenciación (Sello, IG-DO, Orgánicos) y su visualización en línea.

□ La Dirección estuvo presente en 4 eventos del sector alimentario, a través de: la participación de empresas beneficiarias de las acciones encaradas por el Ministerio; la distribución de material de difusión y el dictado de charlas informativas.

□ Revista Alimentos Argentinos: edición de 4 publicaciones de 3000 ejemplares cada una, que se distribuyeron por correo a más de 2000 destinatarios de todo el país.

- ❑ Mantenimiento del perfil de Facebook de Alimentos Argentinos, con más de 2000 seguidores, el número total de noticias difundidas a la fecha asciende a más de 700. El número total de fotos publicadas sobre nuestras acciones, asciende a más de 3000. Es de destacar que también se incluyen, para difusión, las gacetillas de prensa que dan a conocer nuestros futuros eventos y capacitaciones, de interés para la cadena agroalimentaria. Asimismo se exhiben más de 15 videos, algunos de ellos son material propio y otros realizados por diversos medios locales.

- ❑ Mantenimiento de 10 Foros Virtuales para las Cadenas Agroalimentarias, con más de 8000 participantes de todo el país, que reciben información estratégica sobre las cadenas de: olivo, frutas finas, vitivinícola, aromáticas, orgánicas, dulces, hortícola, legumbres, trigo y buenas prácticas agrícolas y de manufactura.

- ❑ Observatorio Virtual Agroalimentario, newsletter que recopila tendencias e innovaciones en alimentos, edición de 3 publicaciones.

- ❑ Edición de 12 publicaciones del newsletter de Alimentos Argentinos, con las actividades mensuales de la Dirección.

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