

ALIMENTOS ARGENTINOS



Nº 116 – Febrero 2014

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 116 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

MARCO REGULATORIO

CONAL

- Noticias

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

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

Noticias

- Edición Nro. 60 de la Revista Alimentos Argentinos.
- IG para la Yerba Mate Argentina
- Reunión Presentación Software Trazabilidad de Pastas.
- Auditoría de verificación de la solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica (IG) “Melón de Media Agua, San Juan”.
- Nueva Publicación “Más creatividad, mejor nutrición”.
- Nueva Publicación “Guía Actualizada de Rotulado de Alimentos Envasados”.
- Sumate a nuestro perfil en Facebook.
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición.
- Nuevo Informe sobre Tecnologías para la Industria Alimentaria.

Agenda de actividades mes de Febrero

- LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “SALAME DE TANDIL” EN EL FESTIVAL DE LA SIERRA

Durante el mes de febrero 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
 - Quinoa y Amaranto
 - Sector Apícola
 - Jugo Concentrado de Manzana

NOTICIAS

Edición Nro. 60 de la Revista Alimentos Argentinos

Se encuentra disponible una nueva edición digital de la Revista Alimentos Argentinos, en esta ocasión la Nro. 60, accesible desde:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/revista_60.php

En esta edición hallarán los siguientes temas:

- Editorial
Muchos senderos, una misma meta
- Análisis FODA
Exportaciones de maní
Exportaciones de vinos finos
- Gestionar el agua
El Encuentro de Ministros de Agricultura de las Américas 2013
- Herencia para valorar
La actualización de la normativa vigente para las harinas de algarrobo
- Argentina en el Consejo Oleícola Internacional
Las actividades desarrollados por la Argentina en su condición de Miembro Pleno
- Una herramienta innovadora
Un software de trazabilidad para el sector olivícola
- La experiencia de San Marcos Sierras
- La importancia del muestreo en la cadena agroalimentaria
Desde la cosecha de un cultivo hasta la expedición del alimento al mercado, los muestreos son imprescindibles
- Bioinsumos, tiempo de adultez
Tres jornadas consecutivas que tuvieron como eje central la normativa institucional
- Acuicultura, proteínas y diversificación
Panorama y perspectivas de una actividad que registra incrementos significativos
- Una puerta que se abre
La reciente incorporación de la Goma Brea como aditivo alimentario al CAA

- Mejorando la cerveza
El impulso dado a la calidad en la producción de cerveza artesanal.

IG para la Yerba Mate Argentina

Se está trabajando en la diferenciación de la yerba mate argentina mediante la implementación de herramientas de diferenciación de la calidad vinculada al origen: Denominación de Origen (DO) e Indicación Geográfica (IG). En ese sentido, se llevará a cabo la segunda etapa del Proyecto Piloto para la recopilación y organización de la información relativa a este producto que, de acuerdo a la normativa nacional vigente para Indicaciones Geográficas, sea significativa para el posterior desarrollo de la solicitud formal de registro. La primera etapa finalizó en diciembre del 2013 con buenos resultados, en 2014 comienza la segunda etapa del proyecto.

Reunión Presentación Software Trazabilidad de Pastas

El pasado 14 de enero se realizó en la Dirección la presentación del Software de Trazabilidad para Pastas. A la reunión asistieron: representantes institucionales de IU-FRA, personal de la firma Consultores en Ingeniería e Innovación Tecnológica y técnicos de la Dirección de Agroalimentos y del PROCAL II.



Auditoría de verificación de la solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica (IG) “Melón de Media Agua, San Juan”



Durante los días 21 y 22 de enero se realizó la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones correspondiente al protocolo presentado por el grupo solicitante para el reconocimiento de la IG “Melón de Media Agua, San Juan”, el cual tramita por expediente N° S05:0001811/2014 conforme a lo establecido por el Decreto Reglamentario de la ley N° 25380 y su modificatoria ley N° 25966.

Para esto, se llevó a cabo una reunión con el grupo de productores interesados y representantes de los distintos organismos y programas que brindan asistencia y participan del proyecto (INTA, PRODEAR, PROSAP, PROCAL, Ministerio de Producción de la provincia de San Juan, Municipio de Media Agua, entre otros); se visitaron las chacras donde se produce el melón; se dialogó con los profesionales de las distintas instituciones de investigación que brindaron sus servicios para calificar al producto y se realizaron entrevistas con los productores.



A partir de la información obtenida durante la auditoría la Oficina de Registro de IG/DO elaborará un informe en cual se volcarán con detalle los resultados alcanzados, y en virtud de ello se evaluará el reconocimiento de la IG “Melón de Media Agua, San Juan”.

Nueva Publicación “Más creatividad, mejor nutrición”

En la sección de Nutrición y Educación Alimentaria se encuentra disponible esta nueva publicación que nos acerca un conjunto de recetas para cocinar con gran variedad de alimentos y múltiples consejos para la correcta manipulación de alimentos basados en inocuidad y formas de cocción saludables.

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/recetario.php>



Nueva Publicación “Guía Actualizada de Rotulado de 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.

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado_2013_Dic.pdf

Sumate a nuestro perfil 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° **24: “Edulcorantes.***

Para mayor información:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/fichas_24.php

Nuevo Informe sobre Tecnologías para la Industria Alimentaria

Se encuentra disponible, en nuestra página web, la ficha N° **22:” TECNOLOGÍA SOUS - VIDE”**, accesible desde :

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/sectores.php_secc=tecnologia

AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE FEBRERO 2014

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “SALAME DE TANDIL” EN EL FESTIVAL DE LA SIERRA

Entre el jueves 6 y el domingo 9 de febrero, se desarrollará el “**Festival de la Sierra, encuentro del folclore y el salame tandilero**”, en el anfiteatro municipal de la ciudad, ubicado en la calle Juldain y Av. Dorrego, sobre una de las laderas del Parque Independencia.

El festival, cuyos orígenes se remontan al año 1983, fue organizado en esta oportunidad por el Consejo de la Denominación de Origen “Salame de Tandil” en conjunto con la Peña Tradicionalista Tandil “El Cielito”.

El MAGyP, a través de la Dirección de Agroalimentos, participará con un trailer institucional que promocionará la herramienta Indicaciones Geográficas, y el domingo 9 realizará una charla sobre el tema para el público interesado. Asimismo, brindará apoyo al Consejo de la Denominación de Origen (DO) del Salame de Tandil y colaborará en la organización de las distintas actividades (charlas, cata y degustación de productos) que se realizarán en el stand. Las actividades programadas incluyen la realización de un festival competitivo de danza, un show gastronómico a cargo de los “Cocineros Argentinos”, cata de productos y espectáculos musicales, entre otras.

La entrada al festival es libre y gratuita.

Mayores informes:

Web: www.alimentosargentinos.gov.ar

E-mail: dorigen@minagri.gob.ar

Tel. 011- 4349-2186/2940



“PLATAFORMA DE CURSOS VIRTUALES”

Durante el mes de febrero 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 pasado 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

- Quinoa y Amaranto
- Sector Apícola
- Jugo Concentrado de Manzana

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

MARCO REGULATORIO

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 214

Más información: <http://expoagro.com.ar/site/evento/expoagro-2014/codigo.13/>

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: <http://www.adgya.org.ar/>

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

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