

# ALIMENTOS ARGENTINOS



Nº 117 – Marzo 2014

## Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 117 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](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)

### Dirección de Agroalimentos

#### Noticias

- Participación del Melón de Media Agua en “Cocineros Argentinos”.
- Actualización de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA).
- La Denominación de Origen “Salame de Tandil” en el Festival de la Sierra y el Salame Tandilero.
- Observatorio Virtual Agroalimentario Nro. 10.
- Participación en Programa de TV en C5N.
- Sumate a nuestro perfil en Facebook.
- Programa de Capacitación con la Red Argentina de Bancos de Alimentos.
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición.

#### Agenda de actividades mes de Marzo

- LANZAMIENTOS DE PROYECTOS PILOTO DEL PROCAL III.
- TALLER DE LANZAMIENTO PARA PRODUCTORES DE AZAFRAN.
- LANZAMIENTO DE PROYECTO PILOTO DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE MIEL EN SANTA FE.
- LANZAMIENTO DE PROYECTO PILOTO DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE MIEL EN ENTRE RÍOS.
- TALLER DE LANZAMIENTO BPM A PRODUCTORES Y PROCESADORES HORTÍCOLAS.
- JORNADAS SOBRE DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS EN SALTA.
- JORNADA SOBRE DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS EN CHACO.
- PLATAFORMA DE CURSOS VIRTUALES
- 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 - IV Trimestre 2013
- Conservas de Frutas - Informe Anual 2013
- Vino Espumante

### PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

#### Sello Alimentos Argentinos

- Protocolos Oficializados

### FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- ExpoAGRO Buenos Aires Rosario 2014
- Tecno Fidta Buenos Aires

## NOTICIAS

### Participación del Melón de Media Agua en “Cocineros Argentinos”

El pasado 12 de febrero, productores de melón de Media Agua, San Juan y la responsable del proyecto de la Indicación Geográfica fueron como invitados al programa “Cocineros Argentinos”. Allí explicaron las características de los melones de San Juan que los diferencian de los producidos en otras regiones del país. Además llevaron melones con los cuales los cocineros prepararon tragos. Esta actividad permitió difundir la calidad de los melones de Media Agua, San Juan y el trabajo realizado por los productores para diferenciar y proteger su producto típico, el cual actualmente se encuentra tramitando la solicitud de registro para obtener la IG.

Pueden ver el vídeo de la participación desde:

[http://www.youtube.com/watch?v=y--\\_Le\\_0YIY&feature=youtu.b](http://www.youtube.com/watch?v=y--_Le_0YIY&feature=youtu.b)



### Actualización de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA)

El pasado 19 de febrero el Ministerio de Salud de la Nación convocó a una nueva reunión con el objetivo continuar con la revisión y análisis de los contenidos técnicos de las GAPA. Participaron representantes del Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria de esta Dirección, además de representantes de la AADYND, FAGRAN, SAN, SAOTA, Colegio de Nutricionistas de Córdoba, CEPEA, área de nutrición del Ministerio de Desarrollo Social, Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles y Dirección de Maternidad e Infancia del Ministerio de Salud.

Las Guías Alimentarias (GA) son un instrumento educativo y vehículo de mensajes

para alentar el consumo de alimentos variados y mejorar hábitos alimentarios a fin de contribuir a aumentar el nivel de salud de la población argentina y mejorar su calidad de vida. A su vez, son el camino a recorrer por las cadenas productivas y por la industria alimentaria, convirtiéndose en un instrumento de trabajo para sus propias políticas sectoriales y corporativas.

## La Denominación de Origen “Salame de Tandil” en el Festival de la Sierra y el Salame Tandilero

Entre los días 6 y 9 de febrero de 2014 se llevó adelante en la ciudad de Tandil, el XXXI Festival de la Sierra “Encuentro de la danza y el salame tandilero”. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca participó a través de la Dirección de Agroalimentos mediante la instalación de un trailer institucional, donde se brindó el espacio para la realización de charlas técnicas de interés general. Asimismo durante todo el Festival se entregó material de difusión de esta Dirección al público participante. Durante las charlas se verificó una gran asistencia e interés por los temas tratados. El día domingo, técnicas de la Oficina de Registro de IG/DO expusieron una breve presentación sobre la importancia de los productos reconocidos con DO/IG, destacando por qué estos poseen una calidad específica que debe ser reconocida y valorada. Finalizadas las distintas charlas, se realizaron degustaciones de quesos y chacinados de la ciudad de Tandil, destacándose la degustación del salame protegido con DO que se efectuó el día domingo.



## Observatorio Virtual Agroalimentario Nro. 10

Se encuentra disponible el Observatorio Virtual Agroalimentario Nro. 10, en el mismo hallarán: tendencias en alimentos para 2014, investigaciones sobre alimentos y productos innovadores de nuestro país.

Acceso al Observatorio desde:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga\\_noticias/archivos/1392664356ova10.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/carga_noticias/archivos/1392664356ova10.pdf)

## Participación en Programa de TV en C5N

El Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participó el sábado 22 de febrero en el noticiero de la mañana de C5N con un segmento referido a los beneficios de la carne de pescado. Se puede ver el vídeo de la participación desde: <http://www.youtube.com/watch?v=UfaQ7z7hoG>

## 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>



## Programa de Capacitación con la Red Argentina de Bancos de Alimentos

A partir del mes de marzo se preve continuar con el desarrollo del Programa de Capacitación con la Red Argentina de Bancos de Alimentos. Por un lado se trabajará con aquellos Bancos a los que no se llegó a capacitar el año pasado, y en otros casos se abordará una segunda etapa para reforzar y ampliar conocimientos en los Bancos visitados anteriormente.

## Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 25: “Nitratos y nitritos”

Para mayor información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/fichas\\_25.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/fichas_25.php)

# AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE FEBRERO 2014

## LANZAMIENTOS DE PROYECTOS PILOTO DEL PROCAL III

En el marco del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos, PROCAL III, durante el mes de marzo, se realizará el lanzamiento de diversos Proyectos Piloto, entre ellos destacamos:

- Desarrollo e Implementación de Software de trazabilidad para la industria fideera (Segunda Etapa)
- Proyecto Integral de Desarrollo de Páginas Web.
- Diagnóstico e implementación de BPM en pequeñas cervecerías de la ciudad de La Plata.
- Puesta a Punto y culminación del desarrollo de los software de trazabilidad para empresas olivícolas y paseras.
- Denominación de origen en Yerba Mate (segunda etapa)

## TALLER DE LANZAMIENTO PARA PRODUCTORES DE AZAFRAN

Los días 11 y 12 de marzo se realizará el Taller de Lanzamiento y Visitas a los establecimientos beneficiarios del proyecto piloto “Diagnóstico e implementación de los requisitos de la normativa orgánica oficial en productores de azafrán de la localidad de San Rafael, Mendoza, II parte”. El mismo tiene por beneficiarios a los 30 productores asociados en la Cooperativa de Trabajo PROSUR, quienes se encuentran iniciando el cultivo de azafrán.

## LANZAMIENTO DE PROYECTO PILOTO DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE MIEL EN SANTA FE

El día 11 de marzo se llevará a cabo en la ciudad santafesina de San Javier, el lanzamiento del Proyecto Piloto denominado “Desarrollo productivo regional de productos y subproductos de la colmena - producción y comercialización de miel orgánica en San Javier, provincia de Santa Fe”. Dicho proyecto se desarrolla en el marco del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos, PROCAL III, y ha sido organizado con un grupo de apicultores de la región costera santafesina, agrupados en la Cooperativa Apícola Granjera Ltda. Grupo Orgánico Isla. Se trata de productores interesados en desarrollar productos apícolas diferenciados orgánicos, focalizando en las técnicas de producción, y comercializarlos mediante el uso de herramientas de gestión, comercialización y Plan de Negocios.

El emprendimiento cuenta con el apoyo del municipio de San Javier, a través de la Secretaría de la Producción y la Asociación para el Desarrollo de la Costa, Seccional San Javier; además de la Dirección de Política Agropecuaria de la Provincia de Santa Fe. El evento se desarrollará entre las 15 y 17 hs. en la sede de la Asociación para el Desarrollo de la Costa, Seccional San Javier, ubicado en Av. Julio Migno e Independencia de esta ciudad santafesina.

## **LANZAMIENTO DE PROYECTO PILOTO DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE MIEL EN ENTRE RÍOS**

En el marco del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos, PROCAL III, el jueves 13 de marzo se realizará en la localidad de Ibicuy, provincia de Entre Ríos, el lanzamiento del Proyecto Piloto denominado “Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad con herramientas de gestión y comercialización en productores apícolas de Ibicuy con manejo orgánico”. El proyecto ha sido organizado juntamente con un grupo de apicultores de las Islas del Ibicuy, agrupados en la Cooperativa Apícola Río Ibicuy Ltda., que tienen interés por desarrollar sistemas de gestión para sus producciones diferenciadas de miel con manejo orgánico, utilizando herramientas de gestión, comercialización y Plan de Negocios.

El emprendimiento cuenta con el apoyo de la Municipalidad de Ibicuy y la Escuela Agrotécnica N° 144 “Mariano Echaguivel”; además de la Agencia de Extensión Rural INTA Islas del Ibicuy. El evento se desarrollará entre las 16 y 17.30 hs. en el Salón Municipal de Ibicuy, ubicado en calle Belgrano 846 de esta localidad entrerriana.

## **TALLER DE LANZAMIENTO BPM A PRODUCTORES Y PROCESADORES HORTÍCOLAS**

El día 15 de marzo se realizará el Taller de Lanzamiento y Visitas a los establecimientos beneficiarios del proyecto piloto “Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en un grupo de productores y procesadores hortícolas”, el mismo tiene por beneficiarios a 12 productores hortícolas, productores porcinos y floricultores. El objetivo del mismo es la implementación de los principios de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura en el acondicionamiento y empaque de productos hortícolas.

## **PLATAFORMA DE CURSOS VIRTUALES**

Durante el mes de marzo 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: “formación de asesores en producción orgánica aplicado a la cadena hortícola”

Para realizarlos será 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).

## JORNADAS SOBRE DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS EN SALTA

Se realizarán dos jornadas de diferenciación, en la provincia de Salta. El día martes 18 de marzo, en la localidad de Vaqueros y el jueves 20, en la localidad de Metán. Los encuentros están organizados en interacción con las Municipalidades de dichas Localidades.

El temario desarrollará los siguientes aspectos:

- Acciones de la Dirección de Agroalimentos.
- 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 (ejemplo)
- Alimentos orgánicos: una alternativa sustentable y competitiva.

Más Información:

Web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

Area de Capacitación de la SSAVyNT. MAGYP

E-mail: [capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)

Tel: 011-4349-2026/2090

## JORNADA SOBRE DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS EN CHACO

El día 27 de marzo en Villa Berthet, provincia de Chaco, se llevará a cabo una Jornada de Diferenciación.

La misma está organizada en conjunto con la Agencia de Extensión Rural Villa Angela, dependiente de la Estación Experimental Sáenz Peña del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y el Consorcio Integral de Servicios Rurales N° 7 de Villa Berthet y la Municipalidad de la mencionada localidad chaqueña.

El temario desarrollará los siguientes aspectos:

- Acciones de la Dirección de Agroalimentos.
- 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 (ejemplo)
- Alimentos orgánicos: una alternativa sustentable y competitiva.

Más Información:

Web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

Area de Capacitación de la SSAVyNT. MAGYP

E-mail: [capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)

Tel: 011-4349-2026/2090

## 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](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)

## CADENAS ALIMENTARIAS

### Informes

- Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas - IV Trimestre 2013
- Conservas de Frutas - Informe Anual 2013
- Vino Espumante

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

### Sello Alimentos Argentinos

#### Protocolos Oficializados

#### Aprobación del Protocolo de Calidad para Kiwi Fresco

Mediante la Resolución SAGyP N° 21 de fecha 05/02/2014, se oficializó el Protocolo de Calidad para Kiwi Fresco que permitirá a los productores de este fruto obtener una diferenciación y agregado de valor mediante la utilización del Sello Alimentos Argentinos. Este documento contempla atributos del producto, del proceso y del envase que los productores deben cumplimentar y auditar para obtener el derecho de uso del Sello de calidad diferenciada. Se puede acceder al protocolo a través de la web del Sello Alimentos Argentinos donde se encuentra publicado junto a los demás protocolos oficializados.

#### Informes:

[selloaa@minagri.gob.ar](mailto:selloaa@minagri.gob.ar)

Tel: (011) 4349-2175/2386



## 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/>

### **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.

---