



Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 119 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

Dirección de Agroalimentos

NOTICIAS

- ❖ Testean Software de Trazabilidad de Pasas de Uva en dos Empresas Sanjuaninas
- ❖ Curso-taller sobre manejo orgánico del suelo y elaboración de compost en cultivos hortícolas
- ❖ Encuentro con Cerveceros Artesanales de La Plata
- ❖ Jornada de producción orgánica para el agregado de valor
- ❖ Visita a productores de pimientos en Bella Vista, Pcia.de Corrientes
- ❖ Curso-taller sobre manejo orgánico del suelo en cultivos hortícolas y elaboración de compost
- ❖ Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- ❖ Ya somos más de 2500!!

AGENDA DE ACTIVIDADES - MAYO 2014

- ❖ Visitas de Diagnóstico a beneficiarios de Proyecto Piloto
- ❖ Cursos de Manejo Orgánico del Suelo en Salta
- ❖ Nuevo foro de innovación en Alimentos Argentinos
- ❖ Jornada de Producción Orgánica en Tucumán
- ❖ Participación en la jornada de comercialización en la UNLP
- ❖ Curso de formación de implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a cultivos extensivos
- ❖ Simuladores de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos
- ❖ Participación en : "Expo Avícola 2014 en conjunto con porcinos"
- ❖ Plataforma de cursos virtuales
- ❖ Vencimiento en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de Calidad Agroalimentaria

CADENAS ALIMENTARIAS

- ❖ Conservas vegetales
- ❖ Cerveza
- ❖ Maní

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Producción Orgánica

- ❖ Misión Exploratoria a Filipinas
- ❖ Reuniones con el Sector de Orgánicos

NORMATIVA

- ❖ Cupo de Duraznos en Almibar a México
- ❖ Cupo de Golosinas a Colombia

CONAL

- ❖ 102° Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos
- ❖ Consulta Pública

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

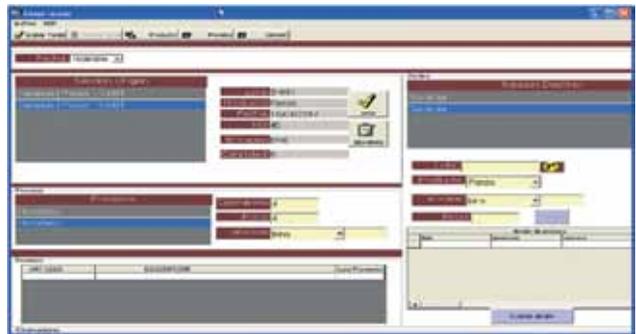
- ❖ CIBUS INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION
- ❖ APAS 2014
- ❖ Avicola en conjunto con Porcinos 2014
- ❖ EXPO AGRONEA
- ❖ Tecno Fidta Buenos Aires

NOTICIAS

Testean Software de Trazabilidad de Pasas de Uva en dos Empresas Sanjuaninas

El desarrollo informático permitirá asegurar la identificación y trazabilidad de la uva desecada, desde la recepción hasta la expedición, de forma que se pueda reconstruir documentalmente el historial del producto.

El proyecto es financiado por el PROCAL, con el apoyo del Ministerio de la Producción de San Juan y su Secretaría de Agricultura. Actualmente el software se encuentra en la etapa de testeo final en las empresas sanjuaninas: Agrícola Comercial Sánchez



Sánchez y la Cooperativa de productores Eco Zonda Ltda., así como en proceso de instalación en la firma Cavabianca y será entregado gratuitamente a las empresas que lo soliciten.

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

Los días 22 y 23 de abril se desarrolló en la localidad de Miraflores, Capayán, provincia de Catamarca, un Curso-Taller sobre manejo orgánico del suelo en cultivos hortícolas y elaboración de compost dirigido a profesionales, técnicos y productores de la Fundación Bienaventuranza y de la región. La contraparte provincial fue el Ministerio de Producción y Desarrollo de la provincia de Catamarca.

Encuentro con Cerveceros Artesanales de La Plata

En el marco de las actividades del Programa para el Proyecto Piloto “Implementación de BPM en Microcervecías de la Plata, el pasado 23 de abril, se realizó en la ciudad de la Plata un encuentro en la cervecería artesanal “1882”.

De este encuentro participó la gerencia de la Asociación de Proveedores de la Industria de la Alimentación (ADEPIA). Durante la reunión se analizó la situación actual y potencial para el desarrollo de la industria artesanal cervecera y se acordó impulsar una agenda estratégica, en articulación con la Asociación de Cerveceros Artesanales, PROCAL III y ADEPIA



Jornada de producción orgánica para el agregado de valor



El jueves 24 de abril se llevó a cabo en San Salvador de Jujuy, la jornada: “Producción Orgánica: una herramienta de diferenciación y agregado de valor”. La misma fue organizada conjuntamente con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy , y se centró en brindar conceptos generales sobre las características de la producción orgánica a productores y elaboradores de alimentos regionales, y a las empresas agroalimentarias que desean producir bajo este sistema sustentable que ya ha adquirido proyección nacional e internacional.

Visita a productores de pimientos en Bella Vista, Pcia.de Corrientes

El pasado 24 de Abril, se realizó un encuentro con autoridades del Ministerio de Producción de la provincia de Corrientes. En la reunión se analizaron los avances de los productores de pimientos para la obtención del Sello Alimentos Argentinos y posteriormente se efectuó una visita a dichas producciones. En dicho marco se solicitó considerar la planificación de asistencia conjunta con el IICA y consensuar estrategias para apoyar estos desarrollos productivos. Del encuentro también participó el IICA.



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

Durante los días 25 y 26 de abril se realizó en la localidad de Vaqueros, provincia de Salta, un Curso-Taller sobre manejo orgánico del suelo en cultivos hortícolas y elaboración de compost. Estuvo dirigido a profesionales, técnicos y productores de la Asociación de Pequeños Productores Agropecuarios del Departamento la Caldera. El coorganizador fue el municipio salteño de Vaqueros. Además contó con el apoyo del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la provincia de Salta, de la Comisión para el Desarrollo de Producción de Alimentos Saludables (CODEPAS), de la Asociación de Maestros de Enseñanza Técnica (AMET), y de la Secretaría de Asuntos Agrarios del Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable de la provincia de Salta.

Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° N° 27: **Incluí pescado en tu alimentación.**

Para mayor información:

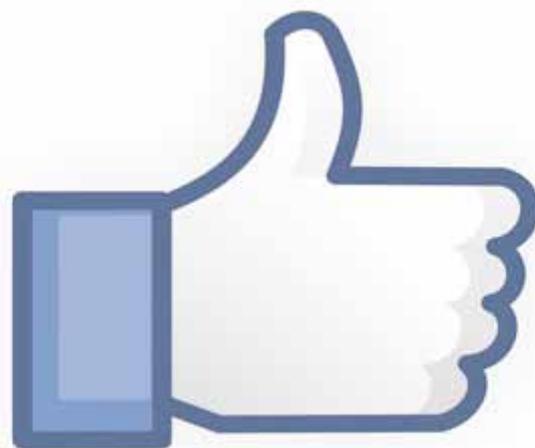
http://www.alimentosargentinos.govbar/HomeAlimentos/nutricion/fichas_27.php2

Ya somos más de 2500!!

Formá parte de la comunidad de Alimentos Argentinos, danos un “Me gusta” en nuestro perfil en Facebook y te mantendremos 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>



AGENDA DE ACTIVIDADES - Mayo 2014

Visitas de Diagnóstico a beneficiarios de Proyecto Piloto

Se realizarán dos visitas de diagnóstico del equipo de consultores comerciales a los 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. La primera de dichas visitas se realizará los días 8 y 9 de mayo y la segunda los días 29 y 30 de mayo, en ambas se concretarán las tareas de diagnóstico comercial y se analizará la viabilidad de asistencia integral en el desarrollo de habilidades empresariales (plan de negocio, fortalecimiento de la cadena de valor y mejora de procesos, entre otros items).

Cursos de Manejo Orgánico del Suelo en Salta

En la provincia de Salta, se llevarán a cabo dos cursos de “Manejo orgánico del suelo”. El primero tendrá lugar los días 15 y 16 de mayo en la localidad de Las Lajitas y será aplicado a los cultivos de hortalizas, maní y garbanzo. El segundo se realizará en la localidad de Metán Viejo, los días 22 y 23 de mayo y hará foco en el cultivo de arándanos. Los cursos incluirán un taller de comunicación y comercialización y sus destinatarios son el cuerpo docente y los egresados de las escuelas agrotécnicas de la región, así como los profesionales y técnicos del sector.

La organización está a cargo del Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL III), en conjunto con la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta. Se cuenta además con el apoyo de la Secretaría de Asuntos Agrarios provincial.

Más información en:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar (Sección Cursos, Eventos y Seminarios)

E-mail: helena.irastorza@gmail.com - Cupos limitados.

Nuevo foro de innovación en Alimentos Argentinos

Se ha creado el Foro Virtual de Innovación Alimentos Argentinos con el propósito de informar e intercambiar experiencias y pareceres sobre lo que sucede con la innovación en materia de alimentos y packaging , a nivel local y global. Apunta así a integrar en un ámbito dinámico a todos los interesados en las novedades que se registran permanentemente en los mercados, puesto que la aparición de productos nuevos es cada vez más acelerada y la oferta debe adecuarse necesariamente a distintos requerimientos.

La innovación, como estrategia para conquistar y permanecer en mercados cada vez más demandantes de productos novedosos, está ampliamente difundida entre quienes desean moverse con dinamismo en una realidad cambiante, satisfacer a consumidores que tienen necesidades diversas y aprovechar nichos comerciales de las más variadas características. Una de los caminos para posicionar a nuestro país como productor de alimentos con valor agregado es tener en cuenta la innovación permanente, tanto en lo vinculado a la optimización de los procesos de elaboración, como en la comercialización y el modo de presentar los productos. Por lo demás, la diversidad de materias primas alimentarias producidas en el territorio, unida al “saber hacer” de nuestros productores y elaboradores de alimentos otorgan a nuestro país un potencial que puede ser aprovechado para satisfacer requerimientos de los más variados mercados y destinatarios.

El Foro se desarrolla a través del correo electrónico y es posible inscribirse en el mismo a través de la página de Alimentos Argentinos:

www.alimentosargentinos.gob.ar - o escribiendo a foroinnova@minagri.gob.ar

Jornada de Producción Orgánica en Tucumán

El 20 de mayo se realizará una Jornada de Producción Orgánica como herramienta de diferenciación y agregado de valor en San Miguel de Tucumán. La misma está destinada a empresarios, técnicos y productores agrupados en la Federación Económica de Tucumán (FUNDAFET).

Participación en la jornada de comercialización en la UNLP

El próximo 22 de Mayo el PROCAL III participará de la Jornada “Experiencias y Aprendizajes de Agregado de Valor, Propuestas para la Comercialización”, organizada por la Universidad Nacional de la Plata y que se desarrollará en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP, en la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires.

Curso de formación de implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a cultivos extensivos

Entre los días 22 y 24 de mayo próximo se realizará el “Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a Cultivos Extensivos”, en la ciudad de Mar del Plata.

Dicho curso se encuentra dirigido a profesionales universitarios graduados en ciencias agronómicas y afines, que deseen incorporarse, en el marco de la Resolución de la Ex SAGPyA 61/2005, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria.

Es organizado en forma conjunta con el Colegio de Ingenieros Distrito II de la Provincia de Buenos Aires, y el Centro de Ingenieros de Mar del Plata y cuenta con el apoyo del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL III).

Informes e Inscripción hasta el viernes 16 de mayo.

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar (Sección Capacitación, Eventos)

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

TE: 011- 4349-2026/2090

Cupos limitados

Simuladores de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos

Durante el mes de Mayo estará disponible en nuestra web, un nuevo desarrollo: Simuladores de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos, con la finalidad de servir de guía para orientar a los elaboradores, en forma integral, acerca de los aspectos a tener en cuenta para producir un alimento.

Estarán conformados por 3 partes:

1. Generalidades: con información acerca de factibilidad de un proyecto, plan de negocio, inscripciones de productos alimentarios y guía para exportación de alimentos.
2. Productos: contendrá ejemplos sobre diferentes productos y sus aspectos vinculados al marco legal, al desarrollo de un proceso posible para su elaboración (materias primas, diagrama de flujo, operaciones de fabricación) y la estructura de costos y una evaluación financiera.
3. Simuladores: uno para la confección de rótulos y otro para estimar los costos, los principales componentes de la inversión y el flujo de fondos.

Cabe aclarar que la información presentada aportará un acercamiento general a la evaluación de un proyecto, siendo necesario que cada caso sea analizado por quien elabore el proyecto.

Participación en : “Expo Avícola 2014 en conjunto con porcinos”

Del 13 al 15 de mayo de 2014, en el Centro Costa Salguero, es organizada esta Exposición bianual , por la Cámara Argentina de Productores Avícolas (CAPIA) y desde hace 8 ediciones es el punto de encuentro que la industria avícola y porcina elige para vender, ofrecer y reunir a todos los intermediarios involucrados en sus cadenas de producción. Participan más de 200 empresas y más de 6500 profesionales de Argentina y el resto del mundo.

Participarán del evento, la Subsecretaría de Comunicación Institucional del MAGyP; la Dirección de Porcinos, Aves de Granja y No Tradicionales de la SAGyP y el equipo de Nutrición y Educación Alimentaria de la Dirección de Agroalimentos.

Plataforma de cursos virtuales

Durante el mes de abril 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 Cervecerero”
- ❖ 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. 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).

Vencimiento 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.

Las consultas pueden dirigirlas a:

capacitaciondna@minagri.gob.ar

CADENAS ALIMENTARIAS

INFORMES

- ❖ Conservas vegetales
- ❖ Cerveza
- ❖ Maní

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Producción Orgánica

Misión Exploratoria a Filipinas

Del 3 al 17 de Mayo se llevará a cabo una misión exploratoria a Filipinas en el marco del “Fondo Argentino de Cooperación y Triangulación Sur-Sur” (FO.AR). Para la misma viajarán técnicos de la Dirección de Agroalimentos del MAGyP, de la Coordinación de Producciones Ecológicas del SENASA y del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).



Reuniones con el Sector de Orgánicos

Durante la jornada del 22 de mayo, en horas de la mañana, tendrá lugar la Reunión N° 43 de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, ámbito que reúne al sector público y privado. En el transcurso de la tarde, del mismo día, se llevará a cabo la segunda reunión del año de la Mesa de Producción Orgánica, en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2020.

NORMATIVA

Cupo de Duraznos en Almíbar a México

Res. SAGyP N° 85/14 - Distribuye el cupo de exportación de duraznos en almíbar fijado en diez mil toneladas anuales entre las empresas inscriptas en el Registro para Empresas Exportadoras de Duraznos en Almíbar con destino a México.

Cupo de Golosinas a Colombia

Res. SAGyP Nro. 99/2014 - Distribuye las cantidades de 146 tm. sobre la partida 1704 y 190,70 tm. sobre la partida 1806, para la exportación de golosinas a Colombia.

CONAL

102° Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos

El pasado 3 de abril tuvo lugar en el centro cultural Eugenio Virla de la ciudad de Tucumán, la primera reunión anual de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL).

Participaron del encuentro funcionarios y técnicos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, de la Secretaría de Comercio Interior, de la Secretaría de Políticas Regulación e Institutos, del Instituto Nacional de Alimentos y del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, así como representantes de las distintas provincias de nuestro país.



En el transcurso de las deliberaciones fueron tratados, entre otros, los siguientes temas vinculados con alimentos:

- ❖ Cerveza Artesanal.
- ❖ Rotulación y etiquetado de Alérgenos.
- ❖ Huevos y ovoproductos.
- ❖ Suplementos dietarios.

El acta de la mencionada reunión y la información ampliada de su desarrollo pueden ser consultadas en la página web de la CONAL: www.conal.gob.ar

Consulta Pública

Se encuentra en consulta pública, hasta el día 9 de mayo próximo, el Expediente N° 1-0047-2110-5950-13-4, Ref.: Yema de Huevo tratada enzimáticamente”

Accesible desde:

<http://www.conal.gob.ar>

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

CIBUS INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION

PABELLÓN OFICIAL ARGENTINO

PARMA, ITALIA

5 AL 8 MAYO 2014

Para participar, más información:

<http://www.exportar.org.ar/web2013/accion.php?st=fer&ndoc=1023>

APAS 2014

PABELLÓN OFICIAL ARGENTINO

SAN PABLO, BRASIL

5 AL 8 DE MAYO DE 2014

Para participar, más información:

<http://www.exportar.org.ar/web2013/accion.php?st=fer&ndoc=1026>

Avicola en conjunto con Porcinos 2014

Tecnologías y Servicios para los sectores avícolas y porcinos

Buenos Aires - Argentina - Predio: Centro Costa Salguero

13 de May de 2014 al 15 de Mayo de 2014

Más información:

<http://www.avicola.com.ar>

EXPO AGRONEA

Agrícola - Ganadera

Charata – Prov. de Chaco

23 al 25 de Mayo de 2014

Más información:

<http://www.expoagronea.com/sitio>

Tecno Fidta Buenos Aires

Tecnología alimentaria

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

16 al 19 septiembre de 2014

Más información:

<http://www.tecnofidta.com>

Este Noticiario es de distribución gratuita.

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