



Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 121 del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. Como siempre, nos pueden encontrar en internet: www.alimentosargentinos.gov.ar

Dirección de Agroalimentos

NOTICIAS

- ⇒ Almuerzo en el Microcine del MAGyP festejando el Día del Periodista
- ⇒ Diseño y Programación de Páginas Web para Beneficiarios del PROCAL
- ⇒ Visita a Empresa Productora Avícola
- ⇒ Manual BPA para Nuez de Nogal
- ⇒ Jornada sobre Producción Orgánica en Rosario
- ⇒ Participación en Jornadas de Innovación y Actualización Tecnológica JIAT 2014 y visita a Industrias Lácteas
- ⇒ Participación en Agroactiva 2014
- ⇒ Taller sobre "Educación Alimentaria y Nutrición" en Chascomús
- ⇒ Visitas Diagnóstico en San Javier, Pcia. de Santa Fe
- ⇒ Visitas Diagnóstico en Ibicuy, Pcia. de Entre Ríos
- ⇒ Jornada de Indicaciones Geográficas en Tucumán
- ⇒ Proyecto Piloto para el Agregado de Valor en la Industria Cervecera Artesanal
- ⇒ Formación de Asesores en Vitivinicultura Orgánica
- ⇒ Taller de Cierre Proyecto Orgánico en Ibicuy
- ⇒ Jornada de Diferenciación de Alimentos en Río Negro
- ⇒ Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- ⇒ En camino a los 3000 seguidores!!!

Agenda de actividades mes de Julio 2014

- ⇒ Proyecto de Asistencia en Calidad, Comercialización, Imagen y Comunicación para Empresas Productoras de Vinos
- ⇒ Taller de Cierre del Proyecto Piloto Azafrán Orgánico
- ⇒ Taller de Cierre Proyecto Piloto Miel Orgánica
- ⇒ Cursos sobre manejo orgánico del suelo y elaboración de compost en diferentes cultivos
- ⇒ Seminario de Capacitación sobre Certificaciones de Calidad
- ⇒ Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición para Personal de Comedores Comunitarios
- ⇒ Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Extensivos en Córdoba
- ⇒ Curso de Legislación Alimentaria
- ⇒ Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos en Jujuy
- ⇒ Primer Simulador de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA)
- ⇒ Cursos Virtuales
- ⇒ Vencimientos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de Calidad Agroalimentaria
- ⇒ Nuevo Foro de Innovación en Alimentos Argentinos

CADENAS ALIMENTARIAS

- ⇒ Durazno industrial
- ⇒ Frutos secos
- ⇒ Aguas saborizadas

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello "Alimentos Argentinos"

- ⇒ Noticias

Producción Orgánica

- ⇒ Actividades
- ⇒ Agenda

CONAL

103º Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos - CONAL.

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- ⇒ Tecnópolis 2014
- ⇒ Caminos y Sabores
- ⇒ Hotelga
- ⇒ Tecno Fidta Buenos Aires
- ⇒ Argentina Alimenta 2014 Buenos Aires
- ⇒ Food Technology Summit

Noticias

Almuerzo en el Microcine del MAGyP festejando el Día del Periodista

El pasado 17 de junio se realizó un almuerzo para los periodistas, para agasajarlos por su día. En el evento se degustaron diversos productos, portadores de sellos de calidad, entre ellos: Pata de Jamón Crudo, “El Artesano”; Salame DOT, “Cagnoli”; Vinos Orgánicos, Miguel Más; Café Orgánico, “Premiun”. Como souvenirs se entregaron bolsas con productos de Calidad Diferenciada beneficiarias de: Sello “Alimentos Argentinos”, Producción Orgánica, Indicación Geográfica y Denominación de Origen y PROCAL. Entre los



productos entregados se contaban: Dulce de membrillo rubio bombon, “Pizarro”; Dulce de tomate seco c/ pimienta negra, “De la Presilla”; Pate de trucha a la salvia, “Tarul Aike”; Queso orgánico, “Familia Antonnutti”; Vinagre de higo, Finca del Paraná; Aceite de Mani, “Fillol”; Salame DOT, “Cagnoli”

Diseño y Programación de Páginas Web para Beneficiarios del PROCAL

El Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) lanzó un proyecto que permitirá a 50 beneficiarios obtener su propio Sitio Web para promocionar su empresa, productos y servicios. En estos primeros dos meses desde su ejecución, ya se han entregado más de 10 páginas web a PyMEs de las distintas regiones de nuestro país.

Los contenidos e imágenes, proporcionados por el productor beneficiario, son editados por profesionales idóneos en materia de diseño y comunicación, presentando un formato “amigable” para que la página sea visualizada de manera sencilla y de fácil acceso. Durante el primer año el alojamiento del sitio web en el servidor y el registro del dominio serán gratuitos, luego dichos costos correrán por cuenta del productor.



LA EMPRESA SERVICIOS GALERIA CONTACTO



La Empresa

Historia

Grippe es una cooperativa agropecuaria dedicada a la producción y comercialización de hongos comestibles, que funciona desde fines del año 2006 en la localidad de General Roca, provincia de Río Negro. Sus 14 integrantes producen hongos del género Pleurotus (gripias) sobre troncos de álamo, y son principalmente pobladores urbanos.

Visita a Empresa Productora Avícola

El pasado 11 de junio, el Centro de Información Nutricional de la Carne de Pollo (CINCAP) invitó al Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria junto con la Dirección de Porcinos, Aves de Granja y No Tradicionales a realizar una visita por las diferentes plantas y granjas de la empresa Tres Arroyos. Se visitó la Planta de Alimentos Balanceados localizada en Capilla del Señor y la Granja de Pollos Parrilleros. Asimismo se recorrió la Planta de Faena ubicada en Capitán Sarmiento, provincia de Buenos Aires.



Manual BPA para Nuez de Nogal

Se encuentra disponible en la página web Alimentos Argentinos el Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para Nuez de Nogal. Para acceder al mismo ingresar a:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPA/BPA_Nogal_2014.pdf

Jornada sobre Producción Orgánica en Rosario

El jueves 5 de junio, se llevó a cabo la jornada “Producción Orgánica como Herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor para el Mejor Acceso a los Mercados” organizada en el marco del Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), en conjunto con la Secretaría del Sistema Agropecuario, Agroalimentos y Biocombustibles y la Subsecretaría de Comercio Exterior de la Provincia de Santa Fe, y el Municipio de la Ciudad Rosario.

El encuentro tuvo como objetivo brindar los conceptos generales sobre las características de la producción orgánica a profesionales, productores y empresas agroalimentarias de la provincia de Santa Fe. Asistieron 38 personas.



Participación en Jornadas de Innovación y Actualización Tecnológica JIAT 2014 y visita a Industrias Lácteas

Los días 5 y 6 de junio se participó en las Jornadas de Innovación y Actualización Tecnológica (JIAT 2014), que fueron organizadas por el Instituto Nacional de Tecnología Industrial INTI, junto al Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea (INTI Lácteos), en la Ciudad de Rafaela, provincia de Santa Fe y fueron auspiciadas por el Ministerio de Industria y el MAGyP. Contó con distintas disertaciones dirigidas a la industria láctea de áreas de producción, aseguramiento de la calidad, investigación y desarrollo, ingeniería, diseño y comercialización, presentando tendencias e innovaciones tecnológicas. En las jornadas se realizó una disertación sobre las Herramientas de Calidad



y Diferenciación de la Dirección de Agroalimentos: Sello Alimentos Argentinos, Producción Orgánica, IG/DO y PROCAL.

Asimismo, en la ocasión, se visitaron empresas lácteas y se tomó contacto con los Responsables de Calidad de dichas empresas, a fin de presentar los Protocolos de Calidad del Sello Alimentos Argentinos, particularmente de Protocolos de Dulce de Leche y de Quesos (Tybo, Holanda y Reggianito).

Participación en Agroactiva 2014

Del 4 al 7 de junio se realizó la megamuestra AGROACTIVA en Cañada de Gomez, pcia. de Santa Fe. La Dirección participó del espacio que el MAGyP tuvo en Agroactiva 2014, contando con un traller especial para difusión de las herramientas de calidad. Distintos productores, portadores de sellos de calidad, pudieron ofrecer sus productos al masivo público que visitó la muestra.



Taller sobre “Educación Alimentaria y Nutrición” en Chascomús

El viernes 13 de junio tuvo lugar en Chascomús, provincia de Buenos Aires, un taller sobre “Educación Alimentaria y Nutrición” dirigido a personas que se desempeñan en comedores institucionales y a la comunidad en general. La actividad se desarrolló en el marco de colaboración con el Centro para el Desarrollo Local (CEDE) de la Asociación Civil Vientos del Sur Chascomús, que tiene por objetivo colaborar con la comunidad acompañando el rol transformador del Estado para mejorar la calidad de vida de los vecinos. Asimismo, el sábado 14 se participó del puesto de venta de pescado que se instala todos los segundos sábados de cada mes en esa Ciudad. El equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participó brindando recomendaciones sobre los beneficios nutricionales que tiene el consumo de pescado y también sobre la importancia de diversificar el consumo de carnes.

Visitas Diagnóstico en San Javier, Pcia. de Santa Fe

Los días 4, 5, 13 y 14 de junio se realizaron sendas visitas diagnóstico del equipo de consultores comerciales a los beneficiarios del Proyecto Piloto “Desarrollo Productivo Regional a partir de Productos y Sub-productos de la Colmena - Producción y Comercialización de Miel Orgánica en Productores Apícolas de San Javier, provincia de Santa Fe”, con el objeto de realizar las tareas de diagnóstico comercial de los mismos y analizar la viabilidad de asistencia integral en el desarrollo de sus habilidades empresariales (plan de negocio, fortalecimiento de la cadena de valor, mejora de procesos, etc.).

Visitas Diagnóstico en Ibicuy, Pcia. de Entre Ríos

Los días 11, 12, 18 y 19 de junio se realizaron sendas visitas diagnóstico del equipo de consultores comerciales a los beneficiarios del Proyecto Piloto “Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (BPM, HACCP, POES), Producción Orgánica e Higiene de los Alimentos en Productores Apícolas de Ibicuy,

pcia. de Entre Ríos”, con el objeto de realizar las tareas de diagnóstico comercial de los mismos y analizar la viabilidad de asistencia integral en el desarrollo de sus habilidades empresariales (plan de negocio, fortalecimiento de la cadena de valor, mejora de procesos, etc.).

Jornada de Indicaciones Geográficas en Tucumán



El día 17 de junio en la localidad de Trancas, Tucumán, se desarrolló un taller en el cual se trabajaron nociones básicas sobre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen destinada a productores de “Quesillo de Trancas”, profesionales y alumnos terciarios. El objetivo fue brindar información de utilidad a los asistentes,

en el marco de una posible solicitud de Indicación Geográfica (IG) para este producto. Luego de finalizada la presentación teórica, se realizó una actividad práctica que tuvo como fin relevar información para evaluar, en forma preliminar, la potencialidad del quesillo de Trancas para acceder al reconocimiento mediante estas herramientas.

Para profundizar el diagnóstico, se visitaron tres establecimientos donde se elabora el quesillo. Se recabó información sobre la historia del producto, su método de elaboración, materias primas, forma de comercialización, principales características del producto, buenas prácticas de manufactura, entre otros.

Proyecto Piloto para el Agregado de Valor en la Industria Cervecerera Artesanal

El pasado 3 de junio se lanzó, en la ciudad de la Plata, el proyecto de Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en las Micro Cervecerías de esa ciudad, en el marco del “Primer Taller para el Agregado de Valor en la Industria Cervecerera Artesanal”, que lleva adelante el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), conjuntamente con la Asociación de Proveedores de la Industria de la Alimentación (ADEPIA), la Asociación de Cerveceros Artesanales Platenses (ACAP), y la municipalidad de La



Plata. Durante este primer taller, se realizó un trabajo tendiente a identificar las oportunidades para el desarrollo del productor cervecero artesanal, complementado con una presentación sobre “Aspectos normativos municipales y habilitación de industrias”. La actividad incluyó un panel para la degustación de las cervezas artesanales platenses y otros productos regionales.

El día 17 de junio se realizó el “Segundo Taller para el Agregado de Valor en la Industria Cervecera Artesanal”, en el que se dio continuidad a la agenda establecida en el primer encuentro, abordando aspectos de administración, marketing y comercialización de productos dotados de una identidad de origen que les otorga valor agregado, complementando el tema con el abordaje de la viabilidad técnica y económica del proyecto, el dimensionamiento de equipos y procesos, y las diversas posibilidades que se abren.

Formación de Asesores en Vitivinicultura Orgánica

Del 24 al 26 de junio, se desarrolló el “Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Vitivinicultura” en la localidad de Cafayate, provincia de Salta, dirigido a universitarios graduados en ciencias agronómicas, ingeniería en alimentos, enólogos y profesionales afines.

Fue organizado a través del Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), en forma conjunta con el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), la Secretaría de Asuntos Agrarios del Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable de Salta, el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología provincial y la Escuela Agrotécnica N° 3155 de Cafayate.

Taller de Cierre Proyecto Orgánico en Ibicuy

El 25 de junio pasado se realizó el taller de cierre del Proyecto Piloto “Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (BPM, HACCP, POES), Producción Orgánica e Higiene de los Alimentos en productores apícolas de Ibicuy, provincia de Entre Ríos”.

Jornada de Diferenciación de Alimentos en Río Negro

El viernes 27 de junio, se llevó a cabo la “Jornada de Diferenciación de Alimentos”, en la localidad de Villa Regina, provincia de Río Negro. El encuentro, organizado en forma conjunta con la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue, resultó de especial interés para elaboradores, técnicos, profesionales, estudiantes y docentes de carreras relacionadas con los agroalimentos.

Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 29: Incluí CARNE VACUNA en tu alimentación.

Accesible desde: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/fichas_29.php



En camino a los 3000 seguidores!!!

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 mes de Julio 2014

Proyecto de Asistencia en Calidad, Comercialización, Imagen y Comunicación para Empresas Productoras de Vinos

El Proyecto de Asistencia en Calidad, Comercialización, Imagen y Comunicación para Empresas Productoras de Vinos, organizado en el marco del PROCAL, tendrá lugar el 1 de Julio de 2014, en la ciudad de Mendoza y durante el mismo se realizará la presentación de los consultores profesionales que asistirán en cada módulo a los beneficiarios, comenzando por Trazabilidad y Marketing. A su vez se expondrán los esquemas de trabajo y diagramas de los siguientes encuentros con visitas a cada establecimiento.

Taller de Cierre del Proyecto Piloto Azafrán Orgánico

El 1 de julio se realizará el taller de cierre 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”.

Taller de Cierre Proyecto Piloto Miel Orgánica

El 3 de julio se realizará el taller de cierre del Proyecto Piloto “Desarrollo Productivo Regional a partir de Productos y Subproductos de la Colmena. Producción y Comercialización de Miel Orgánica en Productores Apícolas de San Javier, provincia de Santa Fe”.

Cursos sobre manejo orgánico del suelo y elaboración de compost en diferentes cultivos

Durante el mes de julio se realizarán 3 cursos en la provincia de Salta. El primero tendrá lugar en la localidad de Cerrillos los días 1 y 2 de julio y abarcará los cultivos hortícolas, aromáticos, cultivos andinos. El segundo será en Pichanal los días 3 y 4 de julio y tratará sobre cultivos hortícolas y frutales. Finalmente el tercero ocurrirá en Salta Capital durante los días 31 de julio y 1 de agosto y tendrá aplicación a los cultivos hortícolas y aromáticos. Los cursos se complementarán con un Taller de Comunicación Efectiva. Estas actividades son organizadas por la Dirección de Agroalimentos a través del Programa de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), en forma conjunta con la Dirección General de Educación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta, contándose asimismo con el apoyo de la Secretaría de Asuntos Agrarios de la provincia.

Más información en:

Web: www.alimentosargentinos.gov.ar, sección Capacitación - Eventos

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

Seminario de Capacitación sobre Certificaciones de Calidad

El miércoles 2 de julio se llevará a cabo el “Seminario de Capacitación sobre Certificaciones de Calidad”, en la ciudad bonaerense de Chacabuco, dirigido a impulsar las exportaciones de productos agroalimentarios de las empresas Pyme de la Provincia de Buenos Aires, estimulando su capacidad de negociación, con la puesta al día en aspectos de gran relevancia en el actual comercio internacional. El evento es organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) a través del Proyecto de Asistencia Integral de Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) y el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX), conjuntamente con el Ministerio de la Producción, Ciencia y Tecnología de la Provincia de Buenos Aires, a través de la Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales.

El encuentro, que reúne a autoridades nacionales y provinciales, productores y empresas orientadas hacia la exportación de agroalimentos, se desarrollará entre las 9 y las 16 hs, en la Cámara de Comercio e Industria de Chacabuco, situada en la avenida Saavedra 71 de esta ciudad bonaerense.

Más información:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar

procal@minagri.gob.ar

PROARGEX - Lic. María Florencia Pombo

florencia.pombo@proargex.gov.ar

Te.: (011) 4349-4683

Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición para Personal de Comedores Comunitarios

Durante el mes de julio continuarán las capacitaciones organizadas junto a la Red Argentina de Bancos de Alimentos. Para el día 22 se prevé visitar por primera vez el Banco de Alimentos de Mar del Plata, donde se realizará una capacitación que abordará conceptos sobre alimentación saludable, nutrición y manipulación de alimentos. Además, el día 24 de julio, en el Banco de Alimentos de Tandil, se llevará a cabo un taller especialmente dedicado a enfermedades vinculadas a la alimentación y criterios a tener en cuenta en el armado de menús.

Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Extensivos en Córdoba

Entre el 22 y el 24 de julio, se desarrollará en el Instituto Académico Pedagógico de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional de Villa María el curso denominado "Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Extensivos", dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, técnicos en producción vegetal orgánica o carreras equivalentes, que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

El curso es organizado por el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) en forma conjunta con la Universidad Nacional de Villa María, contándose además con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria - SENASA - y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA.

La capacitación comprende dos etapas: una virtual que se desarrollará del 15 al 21 de julio, y otra presencial desde el 22 al 24 de julio.

Los asistentes deben contar con formación previa, comprobable, en producción agrícola, y para alcanzar la aprobación será necesario realizar un examen y elaborar un Plan de Manejo dirigido a reconvertir una producción convencional en una producción orgánica.

Informes e Inscripción hasta el 14/07/2014 en:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar en la sección de Capacitación - Eventos.

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: 011- 4349-2026

El curso es gratuito.

Cupos Limitados.

Curso de Legislación Alimentaria

El jueves 31 de julio se realizará en la localidad rionegrina de Villa Regina, un curso sobre “Legislación Alimentaria”. Está dirigido a elaboradores, técnicos, profesionales, estudiantes y docentes de carreras relacionadas con los agroalimentos, y es organizado por la Dirección de Agroalimentos de la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías (SSAVyNT), con apoyo del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), en forma conjunta con la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue. Este curso se desarrollará entre las 9 y las 13:15 hs. en el Aula N°1 de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, situada en 25 de Mayo y Reconquista, de Villa Regina.

Informes e Inscripción:

Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Mail: direccion.administrativa@facta.uncoma.edu.ar

Tel. 2984 463200 int.107

Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos en Jujuy

Desde el día lunes 14 de julio estará abierta la inscripción para el curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos”, que se llevará a cabo entre el 12 y el 14 de agosto en San Salvador de Jujuy. Dicho curso se encuentra dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, técnicos en producción vegetal orgánica o carreras equivalentes, que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

Es organizado por el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) en forma conjunta con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy, contándose además con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Informes e Inscripción desde el 14/7 al 4/8

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar, sección Capacitación, Eventos

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

TE: 011- 4349-2026/2090

Cupos limitados.

Primer Simulador de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA)

Ya se encuentra disponible el primero de los Simuladores de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA), programas creados y diseñados a manera de guías que brindan orientación integral sobre los aspectos a tener en cuenta para producir y comercializar un alimento. Se hallan estructurados en 3 secciones:

- 1. Generalidades.** Con información acerca de la factibilidad de un proyecto, el plan de negocio, las inscripciones requeridas para elaborar productos alimentarios y una guía para la exportación de alimentos.
- 2. Productos.** Contiene ejemplos sobre la elaboración del producto y los aspectos vinculados al marco legal, al desarrollo de un proceso posible para su elaboración (materias primas, diagrama de flujo, operaciones de fabricación), 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.

Este primer Simulador Integral está aplicado a la elaboración de confituras, y brinda un acercamiento general al tema, facilitando los análisis que necesariamente debe realizar quien se decide a emprender un proyecto.

Puede ser ubicado en:

www.alimentosargentinos.gob.ar

Cursos Virtuales

Durante el mes de julio continuarán online los siguientes cursos virtuales, que pueden ser realizados por todos los interesados, en forma gratuita:

- ⇒ 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.

Les recordamos que 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).

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. Las consultas pueden dirigirlas a capacitacion.minagri@gmail.com

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 el mundo alimentario, 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.

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

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- ⇒ Durazno industrial
- ⇒ Frutos secos
- ⇒ Aguas saborizadas

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello “Alimentos Argentinos”

Avanza el proyecto de Ley sobre el Sello “Alimentos Argentinos una Elección Natural”

El pasado 25 de Junio, la Comisión de Legislación General de la H. Cámara de Diputados otorgó el dictamen favorable al Proyecto de Ley del Sello Alimentos Argentinos, que se suma al oportunamente dado por la Comisión de Agricultura y Ganadería. Recordando que este Proyecto, ya cuenta con la aprobación unánime y sanción de la H. Cámara de Senadores de la Nación, motivo por el cual, con este tratamiento legislativo, se daría la Sanción de Ley a la creación del Sello “Alimentos Argentinos una Elección Natural” y su versión en idioma inglés, en la próxima Sesión Ordinaria de Diputados en que se trate.



Producción Orgánica



Actividades

Durante los días 10 y 11 de junio la responsable del Área de Producción Orgánica participó en el II Foro Nacional e Internacional de Agricultura Ecológica, en la ciudad de Bogotá, Colombia. El mismo fue organizado por la Cámara de Comercio de Bogotá y la Federación Orgánicos de Colombia. Al evento concurren diferentes actores del sector como productores, comercializadores, exportadores, proveedores de insumos y funcionarios de entidades tales como Ministerios de Agricultura, Ministerios de Medio Ambiente, FAO, CIAO, IICA entre otros.

Agenda

El 2 de julio se realizará un nuevo encuentro de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial PEAA 2010-2020. Participarán representantes de organismos públicos y privados vinculados al sector.

CONAL

El jueves 17 de julio de 2014, se llevará a cabo, en la Ciudad de Buenos Aires, la 103° Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos –CONAL.

Entre los temas a tratar se encuentran:

- ⇒ Leyenda “Cerveza Artesanal”
- ⇒ Fermentado de Frutas
- ⇒ Suplementos dietarios
- ⇒ Alérgenos

Para mayor información ingresar a www.conal.gob.ar

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

Tecnópolis 2014

Megamuestra

Parque del Bicentenario - Villa Martelli – Pcia. De Buenos Aire

Mes de Julio de 2014

Más información: <http://tecnopolis.ar/2014>

Caminos y Sabores

Alimentación

La Rural Predio Ferial Buenos Aires - Argentina

3 al 6 julio 2014

Más información: <http://www.caminosysabores.com.ar/>

Hotelga

Alimentación – Hotelería

La Rural Predio Ferial Buenos Aires - Argentina

2 al 4 septiembre 2014

Más información: www.hotelga.com.ar

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/>

Argentina Alimenta 2014 Buenos Aires

Alimentación – Gastronomía

17 al 19 de septiembre de 2014

La Rural Predio Ferial Buenos Aires – Argentina

Más información: <http://www.argentinaalimenta.com.ar/>

Food Technology Summit

Alimentación - Tecnología

Martes 28 de octubre de 2014

Espacio Darwin, Hipódromo de San Isidro – San Isidro – Pcia. De Buenos Aires

Más información: <http://ftsummit.com.ar>

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