



N° 76 – Octubre 2010

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición N° 76, del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, Subsecretaría de Agricultura, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Como siempre, nos puede encontrar en internet: www.alimentosargentinos.gov.ar

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales
Dirección de Promoción de la Competitividad y Valor Agregado

Noticias

Reunión con Liga de Consumidores

Reunión del Sello “Alimentos Argentinos” con ADELCO (Liga de Acción del Consumidor). La reunión fue realizada el día 16 de septiembre, con el objetivo de articular acciones conjuntas en el marco del Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural”.

II Jornada Nacional de Vigilancia, Prevención y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT).

Durante los días 14 y 15 de Septiembre pasado, en el Hotel Castelar de la Ciudad de Buenos Aires, se realizó la 2° Jornada de Vigilancia, Prevención y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT), organizada por la Secretaría de Prevención y Control de Riesgos del Ministerio de Salud. En dicho encuentro se presentó la Estrategia Nacional de Prevención y control de ECNT y se expusieron los resultados de las 2das Encuestas Nacionales de Factores de Riesgo (ENFR), realizadas en el año 2009, conjuntamente con el INDEC. De dichos resultados, resaltamos los más relevantes relacionados con alimentación:

-Más de la mitad de la población (53,4%) presenta exceso de peso (sobrepeso y obesidad) habiendo aumentado significativamente la obesidad de 14,6% a 18%, sin cambios en la prevalencia de sobrepeso, que es de 35,4% (Estos datos en comparación a los obtenidos en el año 2005)

-Asimismo, respecto de la alimentación, el muestreo indica que sólo el 4,8 % consume diariamente 5 porciones de frutas y verduras, mientras que el 25,4 % agrega siempre sal a las comidas. Ello asociado a que la inactividad física se incrementó significativamente de 46,2% a 54,9%. (Estos datos en comparación a los obtenidos en el año 2005)

Mas Información: www.msal.gov.ar

3ra. Reunión de la Mesa de Producción Orgánica del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2016 (PEA2)

El 20 de Septiembre pasado se realizó la tercera reunión de la mesa de Producción Orgánica del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial. En la reunión, que contó con la presencia de miembros de la Comisión para la Producción Orgánica, se consensuaron los Objetivos y la Misión de la Mesa de Producción Orgánica y las "Fortalezas" de la matriz FODA sectorial.

Más información: ncurcio@minagri.gob.ar

Subgrupos de trabajo para la "Reducción del Sodio en los Alimentos de Origen Industrial"

El día 21 de septiembre se dio inicio a las reuniones de diversos grupos de trabajo específicos, que tienen por objetivo estudiar la posibilidad de disminuir el contenido de sodio en los alimentos. Los mismos están divididos en base a 5 categorías de alimentos (Grupo 1- Farináceos: Panes, galletitas y snacks, Grupo 2- Sopas, aderezos y conservas, Grupo 3- Carnes, fiambres y embutidos, Grupo 4- Lácteos y Quesos, y Grupo 5- Bebidas

Más información: celmor@minagri.gob.ar

3ra. Reunión de la Mesa de Alimentos y Bebidas del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2016 (PEA2)

El 22 de Septiembre pasado se llevó a cabo la tercera reunión de la Mesa de Alimentos y Bebidas del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial. A la jornada asistieron referentes del ámbito público y privado relacionados con el sector, convocados para consolidar las Oportunidades de la Matriz FODA del Sector.

Más Información: vcamer@minagri.gob.ar

Reunión de la Comisión de "Reducción de Grasas Trans y Sodio"

El "Subgrupo de Comunicación para la Reducción de Grasas Trans", se reunió el pasado 22 de septiembre, con el objetivo de estudiar la campaña de comunicación, elaborada en forma conjunta con representantes del INAL; cuya finalidad es informar y concientizar al público destinatario acerca de la importancia de la disminución del consumo de grasas trans en pos de prevenir enfermedades crónicas no transmisibles. A dicha reunión asistieron representantes de la industria de alimentos, quienes aportaron sus ideas y sugerencias, en relación al documento y a la gráfica que se presentó. La próxima reunión, que se estima se realizará el 13 de octubre, tendrá como objetivo avanzar en la estrategia de comunicación y dar por finalizado el documento definitivo.

Más información: celmor@minagri.gob.ar

Participación en Tecnofidta 2010

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca estuvo presente en la Feria Tecnofidta 2010, que se realizó en el Centro de Exposiciones Costa Salguero de CABA del 21 al 24 de Septiembre, con el Sello "Alimentos Argentinos, una elección natural" e Indicaciones Geográficas.

Agenda de actividades mes de Octubre



7ma. Fiesta de la harina y 6ta. Feria de la Industria Molinera “Del Trigo al Pan 2010-2011”:

1 al 3 de octubre, en Matilde, Santa Fe. El Sector Farináceos participa dictando una charla sobre la “Cadena del Trigo- Harina- Productos Farináceos Derivados”. Por quinto año consecutivo el MAGyP brinda su apoyo a este evento.

Informes: mutualaruma@hotmail.com

Tel: (0342) 499-3901

4ta. Reunión de la Mesa de Producción Orgánica del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2016 (PEA2):

5 de Octubre, en el Salón Auditorio del Instituto de Economía y Sociología del INTA, Cerriño 3101, C.A.B.A. Participan miembros de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, para colaborar y avanzar en la construcción de las Oportunidades, Amenazas y Debilidades de la Matriz FODA del Sector.

Informes: ncurcio@minagri.gob.ar

Curso “Producción de Frutas Finas CASHER y sus derivados”:

7 de octubre, en la localidad de El Bolsón, provincia de Río Negro. Dirigido a productores de frutas finas y derivados de la región, entre ellos los beneficiarios del Proyecto Piloto “Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en establecimientos procesadores de frutas finas de la Comarca Andina Patagónica del Paralelo 42°”. Organizado conjuntamente con el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) y la Cámara de Elaboradores de Dulces de Frutas Finas de la Comarca Andina Patagónica del Paralelo 42°.

Informes e Inscripción: www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios
capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2026

4ta. Reunión de la Mesa de Alimentos y Bebidas en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2016 (PEA2):

13 de octubre, Salón Gris del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Paseo Colón 982, CABA. Reunión de trabajo para consensuar las “Amenazas” de la matriz FODA del Sector de Alimentos y Bebidas.

Informes: vcamer@minagri.gob.ar

Reunión sobre Hierbas Aromáticas y Especies:

14 y el 15 de octubre, en Chilecito, prov. de Mendoza. La reunión del 14 de octubre, dedicada a un Taller de Orégano y Pimiento organizado por la Estación Experimental Agropecuaria La Consulta, del INTA. El viernes 15, realización de la XII Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies, organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, y la colaboración del INTA La Consulta.

Informes:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/capacitacion/CursosEventos/gacetilla/Gacetilla_2010_10Oct_Hierbas_Mendoza.html

Jornada Valorización Comercial y Productiva de la Producción Nogalera Tradicional:

14 y 15 de Octubre en Depto. de Belén, Catamarca. Organizada en conjunto por el Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica Argentina (PRODAO) y el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II). Destinada a técnicos, asesores y productores nogaleros de la región.

Informes e Inscripción: www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios
capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2026

Seminario "Herramientas de Calidad para la Competitividad:

19 de octubre, en la localidad de Stroeder, provincia de Bs. As. Seminario que aborda la temática de Producción Orgánica de carne, lana y cereales, dirigido a productores de la región que de-seen iniciarse en la producción orgánica. Organizado conjuntamente con la Federación Agraria Argentina regional.

Informes e Inscripción: www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios
capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2026

Visita Diagnóstica a la Producción Sojera de la Cooperativa Fliar, Agropecuaria e Industrial Andresito Ltda.:

25 y 26 de Octubre en Comandante Andresito, Misiones. Con el objetivo de reconvertir sus sistemas productivos a la producción orgánica.

Más información: ncurcio@minagri.gob.ar

Curso “Capacitación en BPM para Manipuladores de Productos Farináceos”:

19 de octubre, en San Salvador de Jujuy, Jujuy. Jornada organizada en conjunto con el Centro de Industriales Panaderos de la Provincia de Jujuy. Con el objetivo de brindar conocimientos referentes a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) exigidas por el Código Alimentario Argentino, con aplicación específica a las Panaderías y Confiterías.

Informes e Inscripción: www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios
capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2026

Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la Elaboración de Aceite de Oliva:

19 al 21 de Octubre, en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, Catamarca. Evento organizado en conjunto con el Gobierno de la Provincia de Catamarca, la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Catamarca y el Centro Regional Catamarca-La Rioja del INTA. Actividad dirigida a profesionales universitarios graduados en ciencias de alimentos, agronómicas y afines, que deseen incorporarse, en el marco de la Resolución ex SAGPyA 61/2005, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria.

Informes e Inscripción: www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios
capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2026

Curso de Sistemas de Gestión de la Calidad en Agroalimentos: Normas ISO 9001 e ISO 22000:

22 y 23 de octubre de 2010, en la localidad de Lanús, provincia de Buenos Aires”. Dirigido a profesionales y responsables del área de calidad de empresas alimentarias. Encuentro organizado conjuntamente con la Universidad Nacional de Lanús (UNLa).

Informes e Inscripción: www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios
capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2026

Seminario Internacional “ESTRATEGIAS DE DIFERENCIACION DE ALIMENTOS EN EL MUNDO”:

Nos encontramos organizando el 6° Seminario Internacional: ESTRATEGIAS DE DIFERENCIACION DE ALIMENTOS EN EL MUNDO. Dicho evento se llevará a cabo el miércoles 10 de noviembre en el Sheraton Hotel & Convention Center entre las 09:30 y las 17:30 hs., y tiene como objetivo posicionar a los Sellos de Calidad como instrumentos atractivos y potencialmente eficaces para la comercialización de los productos agroindustriales. Para ello, se analizarán las herramientas de diferenciación para los alimentos desarrolladas en distintos países, sus estrategias y logros alcanzados. Próximamente más información.

CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran actualizados los siguiente Informes Sectoriales:

[Azúcar](#), [Confecciones de Chocolate](#), [Manzanilla](#), [Mayonesa](#), [Ciruela Deshidratada](#), [Licores](#).

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR - VALORAR

Sello Alimentos Argentinos



Exposición del Sello Alimentos Argentinos en el “33° Congreso Argentino de Horticultura”

El pasado 29 de septiembre, se efectuó una exposición sobre el Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural” en el 33° Congreso Argentino de Horticultura, realizado en Rosario, Prov. de Santa Fe. A su vez se trataron particularidades del Protocolo de Espárrago Fresco en el marco del Primer Curso Internacional de la Cadena Agroalimentaria de Espárrago.

Protocolos de Calidad

Nos encontramos trabajando en los siguientes Protocolos: Naranjas Frescas y Radicchio.

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen



Disertación sobre IG para alcauciles o alcachofas

El pasado 24 de septiembre se desarrollaron en La Plata las “4tas. Jornada de actualización en el cultivo del Alcaucil o Alcachofa”, en dicha actividad se informó a los productores del proyecto piloto de IG para alcauciles o alcachofas de La Plata.

Producción Orgánica



Durante el mes de septiembre se realizaron dos cursos, uno de Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a las Cadenas Hortícola y Aromáticas, en la ciudad de La Plata, al cual asistieron 17 profesionales vinculados a la temática. El otro curso, referido a Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a la elaboración de Vino, se realizó en la ciudad de Mendoza y al mismo asistieron más de 40 profesionales del sector.

Asimismo, se llevaron a cabo Jornadas de Sensibilización sobre Producción Orgánica - Producción de Vid y Nuez Orgánica, durante los días 14 y 15 de septiembre, en las localidades de Hualfín y Londres, Dpto. de Belén, provincia de Catamarca, las cuales contaron con más de 60 asistentes.

En el marco de la V Feria Nacional del Sector Olivícola "EXPOLIVO 2010", que se desarrolló del 9 al 12 de Septiembre en San Fernando del Valle de Catamarca, Prov. de Catamarca, se realizó una exposición sobre producción olivícola orgánica.

MARCO REGULATORIO

Comisión Nacional de Alimentos - CONAL

Modificación Código Alimentario Argentino – Harina de Algarroba y Patay

A través de la Resolución Conjunta Nro. 56/2010 y 538/2010 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente, fue actualizado el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) en lo atinente a la harina de algarroba.

Esta norma, modifica el Art. 681 del CAA, que definía a la Harina de algarroba como el producto obtenido solamente de la molienda de las semillas del algarrobo blanco (*Prosopis alba* Griseb). La modificación ahora formulada incorpora también como materia prima a la vaina del algarrobo blanco (*Prosopis alba* Griseb) y del algarrobo negro [*Prosopis nigra* (Grisebach) Hieronymus], lo cual permite el aprovechamiento integral de este producto. Asimismo, la citada Resolución Conjunta, incorporó el Art. 681 tris, en virtud del cual se define como Harina o Polvo de vaina de algarrobo europeo al producto obtenido por la molienda fina de las vainas decorticadas, sanas y limpias, desecadas o deshidratadas, del fruto de la *Ceratonia silicua* L.

Por último, la nueva norma sustituye el Artículo 758 del CAA, estableciendo que el nombre de Patay, corresponde al producto elaborado por amasado de harina de algarrobo, -en cualquiera de sus tipos, semilla o fruto-, con agua; masa a la cual se da forma de pancito antes de llevarla al horno para cocerla. La pasta análoga hecha con harina de Mistol (*Zyziphus mistol*) se denomina: Patay mistol.

Asignación de las funciones del Registro de las Indicaciones de Procedencia y las Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas

Resolución N° 587/2010 – Se asignan a la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales de la Subsecretaría de Agricultura, las funciones correspondientes al "Registro de las Indicaciones de Procedencia y las Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios" creado por Ley N° 25.380 modificada por su similar N° 25.966 y reglamentada por Decreto N° 556 de fecha 15 de mayo de 2009.

CAPACITACIONES REALIZADAS

Curso "Responsabilidades legales de Productores, Elaboradores y Directores Técnicos en la Producción de Alimentos"

El viernes 3 de septiembre se dictó en la localidad de El Hoyo, provincia de Chubut un curso sobre "Responsabilidades Legales de Productores, Elaboradores y Directores Técnicos en la Producción de Alimentos". Dicho evento fue organizado por el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (Procal II), en conjunto con la Cámara de Elaboradores de dulces de Frutas Finas de la Comarca Andina Patagónica del Paralelo 42°. Asistieron 50 productores de frutas finas y derivados de la región.

Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a la cadena Hortícola

Los días 7, 8 y 9 de septiembre se dictó en la ciudad de Santa Rosa, provincia de La Pampa un "Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a la cadena Hortícola". Organizado en conjunto con la Dirección de Producciones Alternativas del Ministerio de la Producción del Gobierno de La Pampa. Dicho evento estuvo dirigido a profesionales universitarios graduados en ciencias agronómicas y afines que deseaban 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.

Curso de Inocuidad y Calidad en la elaboración de Yogurt

Los días 14 y 15 de septiembre de 2010 se realizó en la localidad de Tres Arroyos, provincia de Buenos Aires un "Curso de Inocuidad y Calidad en la elaboración de Yogurt"; conjuntamente con el CEI Barrow del INTA y la Municipalidad de Tres Arroyos. Asistieron 25 microempresarios rurales, urbanos y periurbanos que compartieron la necesidad de gestionar pequeños emprendimientos familiares para lograr escala en la producción y comercialización de productos de calidad y diferenciados.

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

7ma. Fiesta de la harina y 6ta. Feria de la Industria Molinera "Del Trigo al Pan 2010-2011": 1 al 3 de octubre, en Matilde, Santa Fe.

Biofach America:

13 al 16 de octubre, en Boston, Estados Unidos. Exposición Productos de Orgánicos.

Más información: <http://www.feriasinfo.es/BioFach-America-M1546/Boston.html>

Sial Paris

17 al 21 de octubre, en Paris, Francia – Salón Internacional del Alimento.

Más información:

<http://www.sial.fr/ExposiumCms/do/admin/visu?reqCode=showPage&siteId=508003&pageId=863260&nompape=espagnol>

1er. Seminario Internacional sobre Buenas Prácticas Agrícolas - Buenas Prácticas de Laboratorio - Huellas de Carbono y Buenas Prácticas Ambientales:

28 de octubre – CABA – Organizado por Cámara Argentina de Certificadora de Alimentos, Productos Orgánicos y Afines (CACER) y Cámara Argentina de Laboratorios Independientes, Bromatológicos, Ambientales y Afines (CALIBA).

Más Información: seminario2010@cacer.org.ar

Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos:

La Università Degli Studi di Parma, Italia, dictará la 3ª edición de la Maestría Internacional en Tecnología de Alimentos, contando con la colaboración académica de prestigiosos docentes de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Con el objetivo de contribuir a la

formación de profesionales con conciencia científica, técnica y de gestión, para la aplicación de innovaciones en las empresas alimentarias; con especial énfasis en la transferencia de tecnología y management de la industria alimenticia italiana a la argentina. Las clases inician en Marzo de 2011 en las instalaciones de la Facultad de Agronomía.

Informes e Inscripción: www.masterparma.com.ar
consultasparma@agro.uba.ar

Este Noticiario es de distribución gratuita.

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