



**Nº 77 – Noviembre 2010**

## Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 77, 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](http://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

### Sistema de Gestión de Calidad (ISO 9001:2008)

Desde el mes de agosto esta Dirección comenzó con la implementación de un Sistema de Gestión de Calidad de acuerdo a la norma ISO 9001:2008, con el objetivo de generar una mayor coordinación y eficiencia en el desarrollo del trabajo interno, agregando valor a sus servicios; como así también satisfacer las necesidades de los actores involucrados en el sector agroindustrial y en la sociedad en su conjunto.

Los primeras acciones abarcaron: redacción de documentos de procesos relacionados con el propio Sistema de Gestión de Calidad (tratamiento de no conformidades, acción correctiva y preventiva, auditorías internas, entre otros); los afectados a la gestión de viáticos de los técnicos y/o los involucrados con el servicio de capacitación externa; creación de una página Web a fin de intensificar la comunicación interna; confección y realización de modelos de notas y memorandos que se emiten en la Dirección de acuerdo al Decreto 333 "Normas para la elaboración, redacción y diligenciamiento de los proyectos de actos y documentación administrativa" y definición y evaluación de las competencias del personal involucrado en la Dirección.

Los objetivos hasta diciembre 2010 incluyen: mejorar los mecanismos de detección de las necesidades de capacitación interna para elaborar un plan anual de capacitación de acuerdo a las necesidades detectadas en las diferentes áreas; atender los reclamos y evaluar la satisfacción de los clientes en los servicios prestados por esta Dirección; continuar con la redacción de documentos: manual de gestión de la calidad, procedimientos e instrucciones; definir una política y los objetivos de la propia Dirección relacionados con la calidad y elaborar el informativo interno "Agenda Semanal".

Más información: [cejobe@minagri.gov.ar](mailto:cejobe@minagri.gov.ar)

## **4° y 5° Reunión de la Mesa de Producción Orgánica del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2016 (PEA2)**

Durante las reuniones realizadas los días 5 y 18 de octubre respectivamente, se consensuaron las Oportunidades, Amenazas y Debilidades del Sector, quedando de este modo finalizada la Matriz FODA.

Informes: [ncurcio@minagri.gob.ar](mailto:ncurcio@minagri.gob.ar)

## **4° Reunión de la Mesa de Alimentos y Bebidas del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2016 (PEA2)**

Durante la reunión realizada el 14 de octubre comenzó el tratamiento de las Amenazas de la Matriz FODA para el Sector de Alimentos y Bebidas.

Informes: [vcamer@minagri.gob.ar](mailto:vcamer@minagri.gob.ar)

## **Programa Educación Alimentaria**

Durante el mes de octubre se convocó a representantes de la Subsecretaría de Defensa del Consumidor (SCI), de diversas áreas del Ministerio de Salud, del Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (FANUS) y de la Asociación de Supermercados Unidos (ASU), con el objetivo de trabajar en la elaboración de una campaña de difusión de hábitos saludables de consumo, compra, manipulación y utilización de alimentos, sobre los ejes nutrición, higiene y rotulado.

Más información: [celmor@minagri.gob.ar](mailto:celmor@minagri.gob.ar)

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

Durante el mes de octubre se han realizado las primeras reuniones de los grupos de trabajo específicos (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), los cuales tienen por objetivo estudiar la posibilidad de disminuir el contenido de sodio en los alimentos. Es de destacar que las reuniones contaron con la presencia de los sectores más representativos de la industria.

Más información: [celmor@minagri.gob.ar](mailto:celmor@minagri.gob.ar)

## **12° Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies**

El 15 de octubre se llevó a cabo en Chilcico, Departamento de San Carlos, provincia de Mendoza, la 12° Reunión del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies. La misma contó con la presencia de 25 asistentes, entre los que se encontraban productores de aromáticas, profesionales abocados al área y representantes de instituciones públicas. En la jornada se abordaron los siguientes ítems: cultivo, producción y comercialización del coriandro; datos estadísticos de la exportación e importación de hierbas aromáticas y especias; situación sectorial de la provincia de Entre Ríos y secaderos solares en Salta para pimiento para pimentón.

## 8° Colecta Nacional de Alimentos – Banco de Alimentos

En el marco del convenio celebrado entre la ex- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos y la Red Argentina de Bancos de Alimentos – Federación, difundimos la convocatoria de 5000 voluntarios para la 8° Colecta Nacional de Alimentos, que se llevará a cabo el próximo 13 de noviembre en 17 ciudades de nuestro país. La misma es organizada por la Red Argentina de Bancos de Alimentos con la colaboración de Red Solidaria.

Más información en: [www.bancodealimentos.org.ar](http://www.bancodealimentos.org.ar)  
[www.redsolidaria.org.ar](http://www.redsolidaria.org.ar)

## Agenda de actividades mes de Noviembre



### 6° Seminario Internacional "Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo":

10 de noviembre, en el salón La Pampa del Sheraton Hotel & Convention Center, San Martín 1225 / 275, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. En conjunto con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Evento destinado a posicionar a los Sellos de Calidad como instrumentos atractivos y potencialmente eficaces para la comercialización de los productos agroindustriales, se analizarán las herramientas de diferenciación para los alimentos desarrolladas en distintos países, sus estrategias y logros alcanzados.

Informes e Inscripción: [www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos\\_seminarios](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios)  
[capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)  
Tel: (011) 4349-2026

### Seminario "Herramientas de Calidad para la Competitividad:

1 de Noviembre, 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 deseen iniciarse en la producción orgánica. Organizado por el Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica Argentina (PRODAO) conjuntamente con la Federación Agraria Argentina regional.

Informes e Inscripción: [www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos\\_seminarios](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios)  
[capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)  
Tel: (011) 4349-2026

**Reunión Comisión Asesora para la Producción Orgánica:**

9 de Noviembre - Con la presencia del Ing. Agr. Pedro Cussianovich, especialista hemisférico en Producción Orgánica del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Más información: [ncurcio@minagri.gob.ar](mailto:ncurcio@minagri.gob.ar)

**Reunión de la Comisión Nacional de Alimentos:**

9 de noviembre, en la Ciudad de Buenos Aires. Temas a tratar: alimentos libres de gluten, valores, logo para alimentos libres de gluten, requisitos higiénico-sanitario para microemprendimientos de alimentos, credencial habilitante única, prebióticos y probióticos.

Más Información: [lmazze@minagri.gob.ar](mailto:lmazze@minagri.gob.ar)

**Cursos de Buenas Prácticas en Manufactura aplicadas a Pescado y a Carne Ovina:**

16 de noviembre, en Río Gallegos, provincia de Santa Cruz. Dos cursos de Buenas Prácticas de Manufactura. El primero será aplicado a pescado y se realizará de 9:30 a 12:30 hs. El segundo tendrá lugar de 14:30 a 17:30 hs., y su aplicación será a carne ovina. Ambas capacitaciones están dirigidas a profesionales, manipuladores con experiencia y técnicos que realicen tareas de inspección oficial. Actividades organizadas conjuntamente con el Consejo Agrario Provincial de Santa Cruz.

Informes e Inscripción: [www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos\\_seminarios](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios)  
[capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)

Tel: (011) 4349-2026

**Curso de Buenas Prácticas Agrícolas:** 16 de noviembre, en Bariloche, provincia de Río Negro. Capacitación destinada a generar y validar información sobre tecnologías apropiadas para la producción de alimentos inocuos y de calidad. El evento está dirigido a productores de la Feria Franca y técnicos de la región. Organizado conjuntamente con la Municipalidad de San Carlos de Bariloche.

Informes e Inscripción: [www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos\\_seminarios](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios)  
[capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)

Tel: (011) 4349-2026

**Seminario “Calidad aplicada a la Gestión PyME”:** 15 de Noviembre, en Luján, Provincia de Buenos Aires. Encuentro dirigido a empresarios que compartan la necesidad de gestionar sus empresas para lograr escala en la producción y comercialización de productos de calidad y valor agregado. Evento organizado conjuntamente con la Municipalidad de Luján y la Agencia de Desarrollo Local de Luján.

Informes e Inscripción: [www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos\\_seminarios](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios)  
[capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)  
Tel: (011) 4349-2026

**1º Taller Nacional de Indicación Geográfica y Denominación de Origen:** 11 de noviembre, Salón de INTA, Chile 480, CABA. Organizado en conjunto con FAO, en el marco del “Proyecto Regional sobre la Calidad de los Alimentos Vinculada con el Origen y las Tradiciones en América Latina”. Evento dirigido a funcionarios y técnicos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Integrantes de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, técnicos del INTA, INTI, miembros de la Red SIAL, representantes de certificadoras de alimentos y de universidades con carreras afines a la temática.

Informes e Inscripción: [www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos\\_seminarios](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios)  
[capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)  
Tel: (011) 4349-2026

**Taller “Gestión y Planeamiento Estratégico en la Producción Apícola Orgánica”:**

13 de noviembre, en la localidad de Helvecia, provincia de Santa Fe. Dirigido a productores apícolas de la región y que conforman una Unidad Piloto, esquema diseñado para promover y acompañar a grupos de productores que se encuentran en el proceso de reconversión al sistema orgánico.

Más información: [ncurcio@minagri.gob.ar](mailto:ncurcio@minagri.gob.ar)

**Taller “Sellos de Calidad en Alimentos como Sistema de Diferenciación” en el Curso “Administración de la Calidad Total de los Alimentos”:**

15 al 17 de noviembre, San Salvador de Jujuy. Organiza el Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Jujuy en conjunto con el Instituto Superior de Investigaciones Biológicas. Se dicta en el Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy y dirigido a alumnos del Posgrado Regional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, profesionales interesados en el tema y alumnos avanzados de carreras afines.

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

Tel: (011) 4349-2175

**Jornada sobre “Diferenciación de Alimentos”:** 16 de noviembre, en la ciudad de San Juan. Evento destinado a presentar las distintas herramientas disponibles para la diferenciación de alimentos y agregado de valor que brindan el PROCAL II y el PRODAO: Sello de calidad “Alimentos Argentinos, una elección natural”, Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen y Producción de Alimentos Orgánicos.

Más información: [capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar)

Tel: (011) 4349-2026

**9º Foro Regional de Productores de Dulces y Confituras:**

23 de Noviembre, en Santiago del Estero – En la reunión se abarcarán los siguientes ítems: definición de la imagen regional, demanda de frascos, presentación del foro virtual de dulces y confituras, presentación de feria regional en Catamarca, capacitación y organización del calendario de actividades enero-julio 2011.

Más información: [mjcaval@minagri.gob.ar](mailto:mjcaval@minagri.gob.ar)

**1º Feria Nacional de Turismo Rural Sustentable y Producción Orgánica:**

26 al 28 de noviembre, Parque Ameghino de la ciudad de Luján, Provincia de Buenos Aires. Muestra organizada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), con la intervención y apoyo del Municipio de Luján. Contará con la participación del Ministerio de Turismo de la Nación (MINTUR), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Proyecto Nacional de Turismo Rural (PRONATUR), el Proyecto de Desarrollo de la Producción Orgánica Argentina (PRODAO), el Programa de Calidad de los Alimentos Argentinos (PROCAL II) y el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) .

Más información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/organicos/noticias/Gacetilla2010\\_26Nov\\_Ferialuj.html](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/organicos/noticias/Gacetilla2010_26Nov_Ferialuj.html)

---

## CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran actualizados los Informes Sectoriales de:

[Azúcar](#), [Confecciones Azucaradas](#), [Confecciones de Chocolate](#), [Farináceos](#), [Oleaginosas](#), [Conservas Vegetales](#).

Se encuentran actualizados los Informes Técnicos de:

[Licores](#).

---

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR - VALORAR

### Sello Alimentos Argentinos



#### Protocolos de Calidad

Nos encontramos trabajando en los siguientes Protocolos: Truchas, Turrone, Salsas y aderezos, Tomate fresco y Pollo Entero y cortes.

---

### Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen



El 20 de Octubre, técnicos del área de IG/DO concurren a la ciudad de La Plata para realizar una visita a productores de alcauciles en el marco del Proyecto Piloto en curso.

---

### Producción Orgánica



#### Durante el mes de Octubre se realizaron dos Jornadas de Capacitación:

Jornadas "Valorización Comercial y Productiva de la Producción Nogalera Tradicional", realizadas en el Departamento de Belén, provincia de Catamarca, durante los días 14 y 15 de octubre, dirigidas a productores y técnicos asesores del cultivo de nuez de la región que deseaban informarse respecto a este sistema diferencial de producción. La actividad fue organizada en forma conjunta entre el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), el Proyecto Nacional de Turismo Rural (PRONATUR) y el Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica Argentina (PRODAO).

Jornadas de "Asesoramiento y Capacitación a Productores de Soja Orgánica", realizadas durante los días 25 y 26 de Octubre en la localidad de Comandante Andresito, provincia de Misiones. El encuentro marcó el inicio de una serie de acciones de asesoramiento, capacitación y realización de visitas diagnósticas a un grupo de productores sojeros, agrupados en la Cooperativa Familiar y Agropecuaria Industrial Andresito Ltda.

El 20 de Octubre, técnicos del área de IG/DO concurren a la ciudad de La Plata para realizar una visita a productores de alcauciles en el marco del Proyecto Piloto en curso.

---

## Servicio para PyMEs Alimentarias

Mediante este Servicio se pone a disposición del sector alimentario, asistencia técnica para colaborar con los empresarios en los distintos trámites, registros e información necesarios para alcanzar con éxito la producción, venta y comercialización de alimentos.

Mediante la interrelación entre el sector Pyme de alimentos y las instituciones provinciales y nacionales, se busca generar información técnica, económica y financiera que logre eliminar asimetrías entre los diferentes agentes de la pequeña y mediana industria, facilitando el acceso a las herramientas fundamentales para la toma de decisiones.

Más información: [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)  
[pymesalim@minagri.gob.ar](mailto:pymesalim@minagri.gob.ar)

### Guía de rotulado

En nuestra página web se encuentra actualizada la guía de rotulado para alimentos envasados.

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/Guia\\_Tramites/default.asp](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/Guia_Tramites/default.asp)

---

## MARCO REGULATORIO

### Actualización del Código Alimentario Argentino – Rotulado Alérgenos

Resolución Conjunta 57/2010 y 548/2010 - Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos – Establece que los alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles deberán ser declarados a continuación de la lista de ingredientes del rótulo siempre que ellos, o derivados de ellos, estén presentes en los productos alimenticios envasados, ya sean añadidos como ingredientes o como parte de otros ingredientes.

### Modificación Cuotas de Exportación – Duraznos a México

Resolución 684/10 SAGyP - Se reasigna parte del cupo a que se refiere el Acuerdo de Complementación Económica N° 6 (ACE N° 6) suscripto entre la República Argentina y los Estados Unidos Mexicanos, de fecha 28 de noviembre de 1993 y el Acta Final sobre la ampliación y profundización del Acuerdo de Complementación Económica N° 6 (ACE N° 6) entre la REPÚBLICA ARGENTINA y los ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, suscripta el día 8 de junio de 2006.

## Mercosur

Del 22 al 26 de noviembre se llevará a cabo en la Ciudad de Río de Janeiro, la XLI Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

La agenda tentativa contempla los siguientes temas:

- Revisión de la Resolución GMC N° 73/97 "RTM de Asignación de aditivos y sus límites a la siguiente categoría de alimentos: Categoría 8: Carnes y productos cárnicos".
- Revisión de Res. GMC 19/94, 12/95, 35/97, 56/97, 47/98 y 20/00 RTM sobre Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos.
- Revisión de límites para aditivos con aluminio en categorías de alimentos armonizadas en el MERCOSUR.
- Claims (Declaración de propiedades nutricionales).

---

## CAPACITACIONES REALIZADAS

### **Curso sobre Producción de Frutas Finas CASHER y sus derivados:**

El jueves 7 de octubre tuvo lugar en la localidad de El Bolsón, provincia de Río Negro, el curso "Producción de Frutas Finas Casher y sus derivados". Estuvo 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°". El encuentro fue organizado en conjunto con la Cámara de Elaboradores de Dulces de Frutas Finas de la Comarca Andina Patagónica del Paralelo 42°.

### **Curso de Capacitación en BPM para Manipuladores de Productos Farináceos:**

El 19 de octubre se realizó en San Salvador de Jujuy, el "Curso de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura para Manipuladores de Productos Farináceos". La jornada fue organizada conjuntamente con el Centro de Industriales Panaderos de la Provincia de Jujuy.

### **Curso de Formación de Implementadores de BPM aplicadas a la elaboración de Aceite de Oliva:**

Entre los días 19 y 21 de octubre de 2010 se dictó en la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca el "Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a la elaboración de aceite de oliva". El evento fue 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. Asistieron 30 profesionales universitarios graduados en ciencias de alimentos, agronómicas y afines, con interés de incorporarse, en el marco de la Resolución Ex SAGP-ya 61/2005, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria.

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

Entre los días 22 y 23 de octubre de 2010 tuvo lugar en la localidad de Lanús, provincia de Buenos Aires, el curso "Sistemas de Gestión de la Calidad en Agroalimentos: Normas ISO 9001 e ISO 22000. Estuvo dirigido a profesionales y responsables del área de calidad de empresas alimentarias. El encuentro fue organizado en conjunto con la Universidad Nacional de Lanús (UNLa).

---

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

### **BioFach America Latina:**

3 al 5 de noviembre, en San Pablo, Brasil.

Feria Internacional Especializada en Productos Orgánicos.

Más información: <http://www.biofach-americalatina.com/main/Page.html>

---

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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

---