



Nº 78 – Diciembre 2010

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 78, 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 Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

Noticias

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

El pasado 10 de noviembre se llevó a cabo el 6° Seminario Internacional "Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo", organizado en conjunto con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Dicho evento tuvo como objetivo posicionar a los Sellos de Calidad como instrumentos atractivos y potencialmente eficaces para la comercialización de los productos agroindustriales. Al evento asistieron más de 450 participantes entre los que se encontraban profesionales universitarios, empresarios, productores y periodistas, todos vinculados al sector agroindustrial.

Más información: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Reunión de la Comisión Asesora de Producción Orgánica

El pasado 9 de noviembre se realizó la Reunión N° 30 de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, donde el representante de SENASA y actual Presidente de la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (CIAO) Ing. Juan Carlos Ramírez presentó el informe de dicha organización, su desarrollo actual, tendencias y estadísticas del sector. Se contó con la presencia del coordinador del Programa Hemisférico de Agricultura Orgánica (PHAO), Ing. Pedro Cussianovich, Especialista Hemisférico de Agricultura Orgánica del IICA. El profesional presentó a la Comisión el informe de dicho proyecto, explicando detalladamente su objetivo, líneas de acción, tendencias de los mercados internacionales para productos orgánicos, propuestas de políticas y estrategias de fomento, regulación y control, desarrollo de mercados locales, tendencias y desafíos.

Más información: ncurcio@minagri.gob.ar

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

Durante el pasado mes de Noviembre se continuó trabajando en pos de estudiar la posibilidad de disminuir el contenido de sodio en los alimentos. Con este objetivo se realizaron 5 reuniones, una por cada grupo de trabajo específico: 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

9º Foro Regional de Productores de Dulces y Confituras

El 23 de noviembre en Santiago del Estero se realizó la 9º Reunión del Foro Regional de Productores de Dulces y Confituras. Durante el evento se desarrolló un taller sobre “Creatividad en los Negocios”, se efectuó el lanzamiento y presentación de un emprendimiento de mermelada de aloe vera y se realizó la presentación de “Tucumán en Bariloche”, donde la Directora de Alimentos de la provincia comentó sobre la acción llevada a cabo en la ciudad de Bariloche, el pasado mes de octubre. También se abarcaron los siguientes ítems: definición de la imagen regional, presentación de feria regional en Catamarca y capacitación y organización del calendario de actividades enero-julio 2011.

Más información: mjcaval@minagri.gob.ar

4º y 5º Reunión de la Mesa de Alimentos y Bebidas en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2016 (PEA2)

El 2 y el 24 de noviembre pasados se llevaron a cabo sendas reuniones de la Mesa de Alimentos y Bebidas del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial. A ambas jornadas asistieron referentes de los ámbitos público y privado relacionados con el sector, convocados para consolidar las Amenazas y Fortalezas de la matriz FODA sectorial.

Más información: vcamer@minagri.gob.ar

1° Taller Nacional “Presentación de los Hallazgos de la Evaluación y Cómo Priorizar el Plan de Acción”

El 25 de noviembre se realizó el 1° Taller Nacional “Presentación de los Hallazgos de la Evaluación y Cómo Priorizar el Plan de Acción” en el marco del proyecto FAO - TCP/RLA/3213 “Asistencia para el Diseño y/o fortalecimiento de políticas de Inocuidad de Alimentos para los países de la región” llevada a cabo por esta Dirección, en el edificio de ANMAT, Av. de Mayo N° 869 5° piso, Ciudad de Buenos Aires.

Más información: anonzi@minagri.gob.ar
mmoya@minagri.gob.ar

1° Feria Nacional de Turismo Rural Sustentable y Producción Orgánica

Del 26 al 28 de noviembre pasado, en el Parque Ameghino de la ciudad de Luján, Provincia de Buenos Aires, se llevó a cabo la 1° Feria Nacional de Turismo Rural Sustentable y Producción Orgánica, organizada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP), con la intervención y apoyo del Municipio de Luján y 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 Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) y el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX). La exposición incluyó stands de productores orgánicos y de emprendedores de turismo rural, con muestras y venta de productos y degustaciones. Asimismo, se brindaron disertaciones sobre la temática de producción orgánica y turismo rural, culminando cada jornada con shows en vivo. Se estima una concurrencia de más de 10000 personas.

Más información: ncurcio@minagri.gob.ar

Agenda de actividades mes de Diciembre



Segunda Feria Regional del NOA Sector Dulces y Confituras:

6, 7 y 8 de Diciembre en San Fernando del Valle de Catamarca, Provincia de Catamarca. Contará con la presencia de representantes de la cartera agropecuaria nacional, miembros del Consejo Federal de Inversiones (CFI), del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), universidades y empresarios de las provincias de Santiago del Estero, Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca y La Rioja. El evento se desarrollará en el marco del Foro Regional de Dulces y Confituras del NOA.

Informes: mjcaval@minagri.gob.ar

Cursos de BPG en Chaco:

2 y 3 de diciembre, en las localidades de Machagai y Castelli de la Provincia de Chaco. Destinados a difundir las Buenas Prácticas Ganaderas y dirigidos a productores ganaderos, entre ellos los beneficiarios del "Proyecto Piloto de Diferenciación de Producciones Ganaderas" que abarca las provincias de Chubut, La Pampa y Chaco.

Informes e Inscripción: www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios
capacitaciondna@minagri.gob.ar
Tel: (011) 4349-2026

Curso de BPM en Bariloche:

3 de Diciembre en Bariloche, provincia de Río Negro. El evento, "Jornada de Buenas Prácticas de Manufactura. Herramientas de diferenciación", dirigido a técnicos y productores, es organizado en conjunto con la Subsecretaría de Desarrollo Económico de la Municipalidad de San Carlos de Bariloche, con el objetivo de divulgar los beneficios de implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e informar sobre las herramientas de diferenciación que dispone el MAGyP para los productores.

Informes e Inscripción: www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios
capacitaciondna@minagri.gob.ar
Tel: (011) 4349-2026

Reunión Plenaria de la Comisión Nacional de Alimentos:

9 y 10 de Diciembre en el Mercado Central de Buenos Aires con la presencia del Secretario de Políticas, Regulación e Institutos Dr. Gabriel Yedlin, Secretario de Comercio Interior Lic. Guillermo Moreno, Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca Ing. Lorenzo Basso, representantes del INAL, SENASA y de las provincias. Temas a tratar: Libreta sanitaria, aceite de oliva, estado actual y perspectivas de la Anemia en la Argentina, requisitos higiénico-sanitarios para microemprendimientos de alimentos, probióticos y prebióticos, logo alimentos libres de gluten, incorporación de la Resolución GMC 34/10, incorporación de la Resolución GMC 35/10, incorporación de la Resolución GMC 36/10, inclusión de Hongos al CAA, modificación del Capítulo XVII, incorporación de límites de nitratos a los alimentos deshidratados, criterios microbiológicos para harinas de trigo y criterios microbiológicos para comidas preparadas listas para el consumo.

Informes: conal@minagri.gob.ar

Cursos de BPG en La Pampa:

9 y 10 de diciembre en las localidades Santa Rosa, Alta Italia y Santa Isabel, provincia de La Pampa. Destinados a difundir las Buenas Prácticas Ganaderas y dirigidos a productores ganaderos, entre ellos los beneficiarios del "Proyecto Piloto de Diferenciación de Producciones Ganaderas" que abarca las provincias de Chubut, La Pampa y Chaco.

Informes e Inscripción: www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios
capacitaciondna@minagri.gob.ar
Tel: (011) 4349-2026

Fiesta Nacional del Chivito, la Danza y la Canción:

del 9 al 12 de Diciembre en la localidad de Chos Malal, provincia de Neuquén. Se realizará un acto por la primera Denominación de Origen del país: "Chivito criollo de Norte Neuquino".

Informes: dorigen@minagri.gob.ar

Disertación en el marco del Seminario "Estrategias de Promoción y Mejora de la Comercialización del Turismo Rural":

14 y 15 de diciembre en Bariloche, Provincia de Río Negro. Exposición sobre el tema: "En búsqueda de la sustentabilidad: el vínculo entre el turismo rural y la producción orgánica". El seminario está dirigido a emprendedores de Turismo Rural de la Patagonia y organizado por el Proyecto Nacional de Turismo Rural (PRONATUR).

Informes: ncurcio@minagri.gob.ar
Tel: (011) 4349-2026

Taller "Gestión y Planeamiento Estratégico en la Producción Orgánica":

15 de diciembre, en la localidad de Las Flores, provincia de Buenos Aires. Actividad organizada por el PRODAO, en conjunto con el Municipio de Las Flores. El encuentro reunirá a los productores hortícolas de Las Flores, que conforman la Unidad Piloto "Hortícola – Bs As".

Informes: capacitaciondna@minagri.gob.ar
Tel: (011) 4349-2026

CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran actualizados los siguiente Informes Sectoriales:

[Discos de Masa](#), [Cereales para el Desayuno](#), [Ketchup](#), [Ciruelas](#), [Aguas](#), [Pimiento para Pimentón](#)

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR - VALORAR

Sello Alimentos Argentinos



Nueva Cesión del Sello Alimentos Argentinos

Se otorgó el Sello de Calidad "Alimentos Argentinos, una Elección Natural" a las siguientes empresas:

- Frutandina S.A para los productos: "Pasas de Uva" marca FRUTANDINA de las variedades Flame, Cereza y Moscatel y "Pasas de Uva" marca PASANDINA de las variedades Superior, Arizul y Sultanina.
- Koch Tschirsch S.A.C.I.F. e I para el producto: "Té Negro", en envases de veinticinco (25), cincuenta (50), cien (100) y cuatrocientos (400) saquitos de dos gramos (2 g.) para la marca "K.T."

Eventos

Del 15 al 17 de Noviembre pasado, en el marco del Curso de Postgrado "Administración de la Calidad Total de los Alimentos-Sellos de Calidad", que se desarrolló en la ciudad de San Salvador de Jujuy, se efectuaron dos exposiciones acerca de distintos sellos de calidad en el mundo y un taller sobre el Sello "Alimentos Argentinos, una elección natural". El curso fue organizado por el Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Jujuy en conjunto con el Instituto Superior de Investigaciones Biológicas.

Protocolos de Calidad

Nos encontramos trabajando en los siguientes protocolos: Tomate Fresco, Arándano Fresco, Trucha, Turrónes, Salsas y Aderezos, Harina de Trigo y Aceite de Girasol.

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen



Primer Taller Regional en el marco del Proyecto FAO TCP/RLA/3211: “Calidad de los Alimentos Vinculada al Origen y las Tradiciones en América Latina”

Se llevó a cabo en la sede de la Universidad Agraria, Guayaquil (Ecuador) el día miércoles 24 de noviembre. Participaron representantes de los países miembros: Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Perú y Ecuador (Instituciones de contraparte, consultores, otros).

De la Argentina asistieron Elena Shiovone en su carácter de Coordinadora Regional, Claudio Taddeo refrendante de la Dirección de Marcas del INPI, Marcelo Champredone del INTA como capacitador del taller y Héctor Niubó en carácter de Director Nacional del Proyecto.

Informes: hniubo@minagri.gob.ar

Producción Orgánica



Durante el mes de Noviembre se realizaron tres actividades de Capacitación:

Seminario "Herramientas de Calidad para la Competitividad, se realizó el pasado 1º de Noviembre, en la localidad de Stroeder, provincia de Bs. As y estuvo referido a producción orgánica de carne, lana y cereales. Dirigido a productores de la región, el evento contó con 38 asistentes.

Taller "Gestión y Planeamiento Estratégico en la Producción Apícola Orgánica", se llevó a cabo el pasado 13 de noviembre, en la localidad de Helvecia, provincia de Santa Fe. Estuvo dirigido a productores apícolas de la región que conforman una Unidad Piloto y contó con 20 asistentes.

En el marco de "Expo Valles Calchaquíes", que se realizó en la ciudad de Santa María en la provincia de Catamarca del 18 al 20 de noviembre, se presentó una disertación sobre el Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica Argentina – PRODAO, ante una concurrencia de más de 50 asistentes.

Servicio para PyMEs Alimentarias

Créditos en pesos con tasa de interés fija del 8%

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca a fin de promocionar el agregado de valor y desarrollo de las cadenas agroindustriales de las economías regionales y consolidar el proceso de crecimiento del sector agroalimentario, acordó con el Banco de la Nación Argentina establecer condiciones especiales en la línea de crédito Financiamiento de Inversiones en Actividades Productivas para Micro, Pequeñas y Medianas (MiPyMEs) - Producción Agropecuaria y Agregado de Valor en Origen.

Usuarios: Micro, pequeños y medianos productores agrícolas y/o empresas agroindustriales de todo el país.

Destinos Financiados:

- Inversiones, (construcción, adecuación de instalaciones e infraestructura rural dentro de la unidad productiva agropecuaria; adquisición de equipamiento agrícola y agroindustrial nuevos; acondicionamiento de infraestructura productiva para procesamiento de materias primas agropecuarias; implementación de sistemas de mejoramiento ambiental de los residuos contaminantes líquidos, sólidos o gaseosos emitidos al ambiente; instalaciones y equipos para control de adversidades climáticas.

Como condición excluyente, se deberá presentar un proyecto de inversión el que deberá ser declarado previamente elegible desde el punto de vista estratégico, por el MINISTERIO.

- Capital de trabajo Incremental: hasta el 20% del monto total del crédito.

Plazo: Inversiones: hasta 10 años. Incluye el capital de trabajo incremental.

Monto Máximo Bonificable: Hasta Pesos Un Millón Quinientos Mil (\$1.500.000) incluyendo capital de trabajo incremental e inversiones, no pudiendo superar 20% de dicho monto el crédito para capital de trabajo incremental.

Informes:

Dirección de Financiamiento

finagro@minagri.gob.ar

0800-555-3462

MARCO REGULATORIO

Comisión Nacional de Alimentos - CONAL

Resolución Conjunta Nros. 123/2010 y 856/2010 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente, por la cual se modifica el Código Alimentario Argentino con la sustitución del Art. 293 y la incorporación del Art. 293 bis. El Art. 293 se refiere a la definición y exigencias de: "Jamón Crudo", "Jamón Crudo Reserva" y "Jamón Crudo Argentino". El Art. 293 bis se refiere a la definición y exigencias de "Pernil (de Cerdo)".

Resolución Conjunta Nros. 98/2010 y 800/2010 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente, por la cual se modifica el Código Alimentario Argentino con la modificación del Art. 614 referido al producto "Ricota".

Mercosur

Del 22 al 26 de noviembre se llevó 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 contempló los siguientes temas:

- A. 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".
- B. 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.
- C. Revisión de límites para aditivos con aluminio en categorías de alimentos armonizadas en el MERCOSUR.
- D. Claims (Declaración de propiedades nutricionales).

El acta de se encuentra disponible en el sitio www.alimentosargentinos.gov.ar

Informes: celmor@minagri.gob.ar
mmoya@minagri.gob.ar

Cuotas de Exportación

Cupo de duraznos a México

Durante el mes de Noviembre se emitieron 9 Certificados de Autenticidad por un total de 159,41 toneladas de duraznos en Almíbar con destino a los Estados Unidos Mexicanos.

CAPACITACIONES REALIZADAS

1º Taller Nacional de Indicación Geográfica y Denominación de Origen

El pasado 11 de noviembre en el Salón de INTA, Chile 480, de la ciudad de Buenos Aires, se organizó, en conjunto con FAO y en el marco del "Proyecto Regional sobre la Calidad de los Alimentos Vinculada con el Origen y las Tradiciones en América Latina", el "1º Taller Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen". La capacitación contó con más de 120 asistentes entre los que se encontraban 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 las provincias, certificadoras de alimentos y de universidades con carreras afines a la temática.

Informes: dorigen@minagri.gob.ar

Seminario "Calidad aplicada a la Gestión PyME"

El 15 de noviembre se realizó en Luján, Provincia de Buenos Aires, el Seminario "Calidad aplicada a la Gestión PyME". El encuentro estuvo dirigido a empresarios que comparten la necesidad de gestionar sus empresas para lograr escala en la producción y comercialización de productos de calidad y valor agregado. El evento fue organizado conjuntamente con la Municipalidad de Luján y la Agencia de Desarrollo Local.

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. Contó con más de 110 participantes.

Cursos de Buenas Prácticas en Manufactura aplicadas a pescado y a carne ovina

El 16 de noviembre se llevaron a cabo en Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, dos cursos de Buenas Prácticas de Manufactura. El primero fue aplicado a pescado y el segundo a carne ovina. Ambas capacitaciones estuvieron dirigidas a profesionales, manipuladores con experiencia y técnicos que realizan tareas de inspección oficial. Las actividades fueron organizadas conjuntamente con el Consejo Agrario Provincial de Santa Cruz y contaron con la participación de un total de 64 asistentes.

Curso de Buenas Prácticas Agrícolas

El 16 de noviembre se dictó en Bariloche, provincia de Río Negro, un curso de Buenas Prácticas Agrícolas con el objeto de generar y validar información sobre tecnologías apropiadas para la producción de alimentos inocuos y de calidad. Fue organizado conjuntamente con la Municipalidad de San Carlos de Bariloche. Asistieron 20 productores de la Feria Franca y técnicos de la región.

Cursos de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas Ganaderas

El 23 y 24 de noviembre se dictaron en las localidades de Trelew y Comodoro Rivadavia dos cursos de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas Ganaderas. Los eventos estuvieron orientados a productores ganaderos y de cerezas, entre ellos los beneficiarios del "Proyecto Piloto de Diferenciación de Producciones Ganaderas", que abarca las provincias de Chubut, La Pampa y Chaco. Las actividades contaron con un total de 90 asistentes.

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

BIOFACH 2011 – Alemania

Feria Internacional de Productos Orgánicos
16 al 19 de Febrero de 2011- Nuremberg - Alemania

FANCY FOOD SHOW 2011 - San Francisco

Delikatessen , Alimentos Naturales, Kosher y Servicios - 16 al 18 de Enero de 2011 - San Francisco – EE.UU

FIAR 2011

Feria internacional de la alimentación de Rosario incluyendo EXPOAMERICARNE, VINALTE-
RRA y EXPO PANIFICADOS.
13 al 16 de Abril de 2011 - Rosario - Argentina

FITHEP MERCOSUR 2011

Feria Internacional de Tecnologías Para Helados, Confituras, Chocolates, Panificados, Pas-
tas – 13 al 17 de Junio de 2011 – Centro Costa Salguero – Buenos Aires - Argentina

Este Noticiario es de distribución gratuita.

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