



N° 80 – Febrero 2011

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición N° 80, 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

Guía BPM

Se encuentra disponible la Guía de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en panaderías y confiterías.

Acceso a la guía desde aquí: [Ver Guía](#)

Proyectos Piloto

Entre los días 11 al 17 de enero, técnicos del PROCAL II participaron de la Fiesta Nacional de la Fruta Fina en la localidad de El Hoyo, provincia de Chubut, y llevaron a cabo la auditoría y revisión del Proyecto Piloto "Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en Establecimientos Procesadores de Frutas Finas de la Comarca Andina del Paralelo 42°". El mismo se inició en julio de 2010 y abarca las siguientes localidades: El Bolsón, Lago Puelo y El Hoyo de las provincias de Chubut y Río Negro.

El viernes 21 de enero tuvo lugar en la localidad de Florentino Ameghino, provincia de Buenos Aires, el lanzamiento del Proyecto Piloto "Diagnóstico e Implementación de principios de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en una red de productores y elaboradores de Mozzarella, en el marco del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II). El encuentro fue organizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca a través del PROCAL II y la Secretaría de Relaciones Institucionales, ambas dependientes del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP). Coorganizó esta actividad la Municipalidad de Florentino Ameghino.

Durante el mes de enero, se inició la ejecución del Proyecto Piloto: "Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura" a un grupo de 12 productores que poseen empaques y frigoríficos de pera y manzana en la provincia de Río Negro. El mismo tiene lugar por un período de 6 meses en el marco del PROCAL II y cuenta con el apoyo del Ministerio de Producción de Río Negro.

Reunión del PROSAP

El jueves 13 de enero, el PROCAL II y el PRODAO participaron de la reunión organizada por la Unidad para el Cambio Rural (UCAR) que tuvo lugar en PROSAP y donde se convocaron a los coordinadores de todos los proyectos que se encuentran bajo la órbita del MAGyP. En la misma se presentaron las características principales de cada proyecto a los efectos de favorecer la articulación entre ellos.

Agenda de actividades mes de Febrero



Curso de Manipulación de Alimentos:

1 y 2 de febrero en la localidad de Florentino Ameghino, provincia de Buenos Aires. Dirigido a productores lácteos y elaboradores de mozzarella, entre ellos beneficiarios del "Proyecto Piloto de Diagnóstico e Implementación de principios de Buenas Prácticas de Manufactura en una Red de Productores de Masa para Mozzarella y Elaboradores de Mozzarella, en la provincia de Buenos Aires". El evento cuenta con el apoyo de la Municipalidad de Florentino Ameghino.

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

CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran actualizados los siguiente Informes Sectoriales:
[Conservas Vegetales](#), [Bebidas](#), [Anuario 2010 de Frutas Secas y Deshidratadas](#).

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR - VALORAR

Sello Alimentos Argentinos



El pasado 24 de Enero, se llevó a cabo una reunión con José Alberto Couchoud, de "Ahumadero Weiss", con motivo de brindar información acerca del sistema del Sello Alimentos Argentinos.

En el marco de las acciones de promoción y difusión del sistema se realizan tareas conjuntas con una Fundación Italiana, para que el sistema Sello Alimentos Argentinos forme parte de una publicación de alcance internacional y por ende se difunda en el viejo continente como en otros.

Protocolos de Calidad

A pedido del Ministerio de la Producción, Subsecretaría de Planificación y Evaluación de Proyectos, Instituto de Promoción Productiva del Gobierno Provincial de La Pampa, se están realizando tareas de revisión de protocolos correspondientes al sello de calidad: PRODUCTO DE LA PAMPA para los productos Queso de Pasta Blanda, Semidura y Dura.

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

Informes: selloaa@minagri.gob.ar
Tel: (011) 4349-2175

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen



El día 12 de febrero el Área Técnica de IG/DO participará de la Fiesta del Tomate que se llevará a cabo en la ciudad de La Plata.

Asimismo el 17 de febrero se realizará una visita a los productores de quesos de Tafí del Valle, provincia de Tucumán, en el marco de la Denominación de Origen solicitada por los mismos.

Se continúa con el análisis de solicitudes preliminares de IG/DO en trámite y con el seguimiento de los Proyectos Piloto de Tomate y Alcaucil de La Plata.

Informes: dorigen@minagri.gob.ar

MARCO REGULATORIO

Comisión Nacional de Alimentos - CONAL

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca informa que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca ejercerá la Presidencia de la Comisión Nacional de Alimentos, en el transcurso del año 2011; según lo dispuesto por Decreto N° 815 del año 1999.

En este sentido, la CONAL se encontrará presidida por el señor Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ing. Agr. Lorenzo BASSO y contará con la participación de la Secretaría de Comercio Interior, Secretaría de Políticas Regulación e Institutos, Instituto Nacional de Alimentos, SENASA, y representantes de las distintas provincias de nuestro país.

Asimismo, se señala que dicha Comisión es un organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA), establecido por Decreto N° 815 del año 1999, que además entre sus facultades se encuentran las de velar por el cumplimiento del Código Alimentario Argentino (CAA) en todo el territorio nacional y proponer las modificaciones necesarias, tomando como referencia las normas internacionales y los acuerdos del MERCOSUR.

Por último, se informa que los interesados en la temática, pueden contactarse a la Secretaría Técnica de la CONAL, a cargo de la Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales, de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, de la Subsecretaría de Agricultura, a través de la página web <http://www.conal.gob.ar> teléfono: 4349-2236 / 2810.

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

CURSO – TALLER: CONDUCCIÓN DE EMPRESAS PYMES

Organiza la Asociación de Proveedores de la Industria de la Alimentación (ADEPIA).

El programa del curso está enfocado a la necesidad de formación y profundización de conocimientos que debe poseer el propietario de una pyme.

Informes: comunicacion@adepia.org

Tel: (011) 4951-3118

FERIA CAMINOS Y SABORES Mar del Plata

26 de Enero al 6 de Febrero de 2011 – Mar del Plata – Argentina.

BIOFACH 2011 – Alemania

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

FIAR 2011

Feria Internacional de la Alimentación de Rosario incluyendo EXPOAMERICARNE, VINAL-TERRA y EXPO PANIFICADOS 13 al 16 de Abril - Rosario – Argentina.

FITHEP MERCOSUR 2011

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

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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