



N° 84 – Junio 2011

## Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición N° 84, 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.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales  
Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

## Noticias

### Se presentó la iniciativa “ARGENTINA 2014 LIBRE DE GRASAS TRANS”

Como resultado de un trabajo conjunto de los Ministerios de Salud de la Nación y de Agricultura, Ganadería y Pesca, junto con el Ministerio de Desarrollo Social, las cámaras de la industria de alimentos y bebidas y otros organismos como Universidades y ONGs, se lanzó la campaña “Argentina 2014 Libre de Grasas Trans”, destinada a disminuir el consumo de estas grasas en la población.

La presentación de la campaña se llevó a cabo el 17 de Mayo en el Salón Ramón Carrillo del Ministerio de Salud de la Nación. En esa oportunidad se contó con la presencia del Secretario de Políticas, Regulación e Institutos, Gabriel Yedlin y del Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ing. Lorenzo Basso. Acompañaron además otros actores que formaron parte del proceso, entre los que se destacan representantes del INAL, PROPIA, COPAL, CIPA, ONGs, ASAGA, entre otros.

Esta iniciativa obedece al efecto negativo sobre la salud que representa el consumo de grasas trans debido a que aumentan el colesterol “malo” (LDL) y disminuyen el colesterol “bueno” (HDL) en sangre, incrementando el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

La Campaña “Argentina 2014 Libre de Grasas Trans” tiene entre sus objetivos dar a conocer la reciente modificación al C.A.A. en relación al límite máximo para el contenido de ácidos grasos trans en los alimentos de origen industrial y su respectivo plazo de adecuación. Para ello prevé trabajar con 2 poblaciones diferentes: por un lado con la industria de alimentos y por el otro con el consumidor para lograr que reconozca la importancia de disminuir el consumo de alimentos con ácidos grasos trans, siendo capaz de realizar una lectura analítica del rótulo de los alimentos y seleccionar los productos en pos de una alimentación equilibrada y saludable. A tal efecto se han elaborado diferentes materiales de difusión, entre ellos:

Pieza Gráfica (afiche y flyer). La campaña prevé la colocación de piezas gráficas en comercios de alimentos, producción de notas periodísticas en distintos medios de comunicación, etc. con el objetivo de sensibilizar y generar conciencia sobre la importancia de identificar en los rótulos de los alimentos el contenido de grasas trans.

Guía de recomendaciones para PyMES. En ella se plasman las alternativas de grasas más saludables recomendadas en aplicaciones alimentarias para el reemplazo de las grasas trans. Esta guía se encuentra disponible en los sitios Web del Ministerio de Salud de la Nación y del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, entre otros.

Para más información sobre la iniciativa puede acceder al sitio Web:

[www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

Contacto: nbasso@minagri.gob.ar

### **Ley de Celiaquía**

A través del Decreto 528/2011 del Poder Ejecutivo Nacional, se aprobó la reglamentación de la Ley N° 26.588 que declara de Interés Nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.

### **Jornadas de Capacitación del Mes de Mayo**

#### **XIV Simposio de Actualización y Comercialización Frutihortícola en Mendoza.**

Se llevó a cabo los días 4 y 5 de mayo pasado en la localidad de Luján de Cuyo. Este encuentro apuntó a potenciar las economías regionales tanto a nivel de la producción como de la comercialización de frutas y hortalizas frescas. El evento fue financiado por el PROCAL II y las contrapartes provinciales que acompañaron en la organización fueron la Fundación PRO Mendoza y la Fundación ExportAR. Asistieron 488 personas.

#### **Seminario “Claves para la exportación de productos Kosher” en Tucumán.**

Con el objetivo de difundir las alternativas para el comercio de productos kosher y las particularidades de certificación de calidad que requiere el mercado, el día 10 mayo se desarrolló el mencionado Seminario en San Miguel de Tucumán. Se financió desde el PROCAL II, y acompañaron en la organización: el Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán (IDEP), la Dirección de Alimentos del Ministerio de Desarrollo Productivo de Tucumán y el PROARGEX. Asistieron 120 personas.

#### **Jornada – Taller de Difusión y Capacitación “Incrementando la Competitividad” Calidad y Agregado de Valor de los Alimentos.**

El miércoles 11 de mayo se realizó en el Centro Regional Salta-Jujuy del INTA, provincia de Salta la Jornada–Taller de Difusión y Capacitación “Incrementando la Competitividad” Calidad y Agregado de Valor de los Alimentos. El evento estuvo dirigido a profesionales de las diferentes Estaciones Experimentales de ese Centro Regional y tuvo como objetivo capacitar a los asistentes en temas relacionados con la calidad y diferenciación de los alimentos, y difundir las distintas herramientas que ofrece el MAGyP de la Nación para aumentar la competitividad del sector agroalimentario, entre ellos el Sello Alimentos Argentinos, una elección natural. Asistieron 35 personas.

## Novedades de Proyectos Piloto realizados en el marco del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de los Alimentos - PROCAL II

Del 9 al 12 de mayo se realizó la auditoria de seguimiento al Proyecto Piloto "Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en la producción porcina tucumana". La misma consistió en la visita a establecimientos productores de cerdos beneficiarios del proyecto.

El 17 de mayo, técnicos de PROCAL II realizaron Capacitaciones y Asistencia en cuanto a la operatoria de ANR-PROSAP a productores y empresas beneficiarios del Proyecto Piloto de "Diagnóstico e Implementación de principios de BPM en una red de productores de masa para mozzarella y elaboradores de mozzarella" en la localidad de Florentino Ameghino, provincia de Buenos Aires.

El Gobierno de San Juan, junto con el Municipio de Sarmiento, presentaron el 18 de mayo el Proyecto Piloto "Indicación Geográfica Melón de Sarmiento-San Juan". Éste tiende a la identificación y calificación de la calidad de ese producto, en relación a su origen geográfico. La misma se realizó en la Sala de Situación del Ministerio de Producción -Centro Cívico.

Los días 23 y 24 de mayo se mantuvieron reuniones con representantes de la Universidad de Mar del Plata y se visitó un establecimiento beneficiario en Balcarce, en el marco del Proyecto Piloto "Diagnóstico e Implementación de BPM en un establecimiento de V Gama y BPA en productores frutihortícolas del Sureste de la provincia de Buenos Aires".

### Foros Virtuales

Se encuentran disponibles, en un nuevo sistema, los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el Mes de Mayo, estos comprenden: Foro de Orgánicos, Foro de Frutas Finas, Foro Olivícola, Foro Hortícola, Foro Aromáticas, Foro Buenas Prácticas, Foro de Legumbres, Foro Vitivinícola y Foro Trigo y derivados.

Acceso a los intercambios desde:

[http://www.alimentosargentinos.gob.ar/foros\\_virtuales/newforos/forosdefault.php](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/foros_virtuales/newforos/forosdefault.php)

## Agenda de actividades mes de Junio



### Proyecto FAO "Asistencia para el Diseño y/o el Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región"

31 de mayo al 2 de Junio, en la ciudad de Quito, Ecuador. Taller Regional "Sensibilización y comunicación efectiva en la inocuidad y calidad de los alimentos", en el marco del Proyecto TCP/RLA/3213 "Asistencia para el Diseño y/o el Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región".

### **Curso de Formación de Implementadores: BPG en tambos**

8 al 10 de junio, en la Ciudad de Rafaela, provincia de Santa Fe. "Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) en tambos". El evento estará financiado por el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en conjunto con la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Pecuarios del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y la Secretaría de Sistema Agropecuario, Agroalimentos y Biocombustibles del Ministerio de la Producción de Santa Fe. La actividad está dirigida a profesionales graduados en ciencias veterinarias y afines que deseen incorporarse, en el marco de la Resolución ex SAGPyA N° 61/2005, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Se basa en una metodología teórico – práctica y para aprobarlo, se consideran entre otros aspectos, la elaboración individual por parte de los asistentes de un proyecto de implementación aplicado a un caso real.

### **Segundo Taller Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen**

22 al 24 de Junio, en la ciudad de San Carlos de Bariloche, provincia de Río Negro. Segundo Taller Nacional de Indicaciones Geográficas (IG) y Denominación de Origen (DO), con el objeto de generar competencias profesionales para el acompañamiento de proyectos de Investigación-Intervención para la construcción de una IG o DO en Argentina, y para la evaluación de solicitudes de registro. Se llevará a cabo en el marco del Proyecto Regional "Calidad de los Alimentos vinculada al Origen y las Tradiciones" (FAO TCP/RLA/3211).

Destinado a investigadores y agentes de terreno de organismos estatales y ONG de desarrollo rural, funcionarios de gobierno de distintos niveles, consultores de programas de desarrollo rural, miembros de la Comisión Nacional Asesora de IG y DO.

Los organismos que acompañan en la organización son: FAO, el Programa de Calidad de los Alimentos (PROCAL II) e INTA.

### **Curso "Inocuidad y Calidad en la elaboración de Panificados y Confituras"**

30 de Junio y 1 de Julio, en la localidad de Tres Arroyos, provincia de Buenos Aires. "Curso de Inocuidad y Calidad en la elaboración de panificados y confituras", organizado conjuntamente con el CEI Barrow del INTA, la Municipalidad de Tres Arroyos e Iprocar S.R.L.

Evento dirigido a microempresarios rurales, urbanos y periurbanos que comparten la necesidad de gestionar pequeños emprendimientos familiares para lograr escala en la producción y comercialización de productos de calidad y diferenciados.

El objetivo de la actividad es brindar los conocimientos referentes a las Buenas Prácticas de Manufactura, exigidas por el Código Alimentario Argentino, con aplicación específica en las Panaderías y Confiterías. La capacitación se desarrollará en la Chacra Experimental del INTA Barrow. Por sus características y contenido cobra especial interés para los elaboradores de la región.

## CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran actualizados los siguiente Informes:

- Informe de coyuntura de la Industria de Alimentos y Bebidas.
- Informe sectorial de Azúcar
- Informe sectorial de Farináceos.
- Informe sectorial de Oleaginosas.
- Informe de Sopas y Caldos.
- Informe sectorial de Nueces.
- Ficha estadística de Avellanas.

---

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

---

### Sello Alimentos Argentinos

#### Actividades

El pasado 5 de Mayo el sistema “SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS”, llevó a cabo una disertación en la Universidad Argentina de la Empresa (UADE). En la misma se presentaron, entre otros temas: el funcionamiento del Sello, como sistema de diferenciación y agregado de valor (tangible e intangible), protocolos de calidad, principales beneficios, acciones de difusión, entre otras.

El día 13 de Mayo pasado se realizó una exposición institucional del sistema Sello Alimentos Argentinos en el Campeonato Sudamericano de Cervezas. La misma fue realizada en la Universidad del Centro de Estudios Macroeconómicos de Argentina (CEMA) y contó con la participación de 95 personas relacionadas directa e indirectamente al sector microcervecero.

#### Cesión del Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural”

Mediante la resolución N° 253/2011, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) otorgó el Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural” a los productos pasas de uva marcas Frutandina (variedades Arizul, Superior, Sultanina, Moscatel en Racimo) y Pasandina (variedades Flame, Moscatel en Racimo y Moscatel en Grano) elaborados por la empresa Frutandina S.A., ubicada en el Departamento de Albardón, Provincia de San Juan.

## **Protocolos de Calidad**

Nos encontramos trabajando en los siguientes protocolos: Uvas Frescas, Tomate Fresco, Truchas Fresca, Pollo Entero y sus Cortes, Harina de Trigo, Aceite de Girasol, Hongos, Peras y Manzanas, entre otros.

Informes: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)  
[selloaa@minagri.gob.ar](mailto:selloaa@minagri.gob.ar)  
Tel: (011) 4349-2175

---

## **Producción Orgánica**

### **Noticias**

Del 24 al 26 de mayo se visitó la localidad de Termas de Río Hondo, Santiago del Estero, con el objeto de continuar brindando asistencia técnica y capacitación para el diseño y puesta en marcha de la Unidad Demostrativa de Producción Orgánica de Hortalizas.

El stand itinerante de promoción de la Producción Orgánica y el Turismo Rural, continuó recorriendo diferentes localidades, entre ellas Neuquén, Las Vertientes (Córdoba) y San Javier (Tucumán).

### **Actividades**

Se continuará trabajando junto a la Municipalidad de Termas de Río Hondo en el montaje de la Unidad Demostrativa de Producción Orgánica de Hortalizas.

El 18 de Junio se llevará a cabo una Jornada sobre Comercialización de Miel Orgánica en la localidad de San Javier, provincia de Santa Fe, orientada a productores apícolas como también técnicos apícolas.

El stand itinerante de promoción de la Producción Orgánica y el Turismo Rural, estará presente durante el mes de Junio, en las siguientes actividades:

Del 3 al 5 de Junio, en el Primer Encuentro Nacional de Ferias Franca, Posadas Misiones

Del 10 al 12 de Junio, en Agroactiva, Santa Fe.

Del 18 al 20 de Junio, en la Feria de Turismo Rural Sustentable, Tafí del Valle (Tucumán).

Más información: [www.alimentosargentinos.gob.ar/organicos](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/organicos)  
[organicos@minagri.gob.ar](mailto:organicos@minagri.gob.ar)  
011-4349-2359

## MARCO REGULATORIO

---

### CONAL

#### 2da. Reunión de la Comisión Nacional de Alimentos

La Comisión Nacional de Alimentos, actualmente presidida por el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ing. Agr. Lorenzo Basso, se reunirá entre los días 28 al 30 de junio, en la ciudad de San Miguel de Tucumán. 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.

Más información: [www.conal.gob.ar](http://www.conal.gob.ar)

---

### Cuotas de Exportación

Mediante Resolución N° 243/2011 se distribuye la cantidad de VEINTE MIL CUATROCIENTAS TREINTA Y DOS CON VEINTITRES TONELADAS (20.432,23 t) de azúcar crudo con polarización no menor de NOVENTA Y SEIS GRADOS (96°) con destino a los ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.

Se dictó la Resolución N° 237/2011 mediante la cual se distribuye UN MIL OCHOCIENTASCUARENTA Y CINCO TONELADAS METRICAS (1.845 tm.) de productos lácteos para ser exportados a la República de Colombia en el curso del año 2011.

Se emitieron 3 Certificados de Autenticidad por un total de 31,49 toneladas de Golosinas con destino a la República de Colombia.

Se emitió un Certificado de Autenticidad por un total de 37,350 toneladas de Duraznos en Conserva con destino a los Estados Unidos Mexicanos.

---

### Mercosur

Del 6 al 10 de junio se llevará a cabo en la Ciudad de Asunción, la XLIII 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 Res. GMC N° 73/97 "Asignación de Aditivos y sus límites, 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.

Rotulado de Alimentos.

Definiciones relativas a Bebidas alcohólicas.

Informes: <http://www.puntofocal.gov.ar/default1.htm>

---

## FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

### **Congreso Empresas Familiares del Agro**

27 y 28 de Junio - Salones Palais Rouge, Jerónimo Salguero 1443, CABA - Organiza:

Facultad de Agronomía, UBA.

Más información y cronograma:

[www.congresoempresaagro.com.ar](http://www.congresoempresaagro.com.ar)

### **FITHEP MERCOSUR 2011**

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

Más información: [www.publitec.com/fithep\\_2011/info\\_gen.asp](http://www.publitec.com/fithep_2011/info_gen.asp)

### **Premio Nacional ARCOR a la Innovación en Alimentos**

La Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica y ARCOR SAIC, instituyen el "Premio Nacional ARCOR a la Innovación en Alimentos" al mejor proyecto de innovación y/o desarrollo tecnológico en el área de alimentos. Está dirigido a PyMEs e investigadores de nuestro país y entregará \$100.000 al mejor trabajo.

Se admitirán proyectos que se refieran a cualquiera de las siguientes áreas de interés:

Mejora en la composición (perfil) nutricional de conservas y jugos de frutas y hortalizas (incluye mermeladas); mezclas en polvo para preparar alimentos; galletitas; golosinas con o sin cacao; productos derivados de maíz y cereales.

Incorporación de proteínas (distintas de proteínas lácteas) en los alimentos citados en el párrafo anterior.

Envases comestibles o biodegradables, activos y/o funcionales aptos para estar en contacto con alimentos.

Procedimientos y/o dispositivos para recuperación de sustancias biológicamente activas (aromas, vitaminas, otras) en procesos de fabricación de alimentos.

La fecha de presentación se extenderá hasta el viernes 29 de julio de 2011.

Para consultar bases y condiciones:

[www.agencia.gov.ar/spip.php?id\\_article=1394&page=novedad\\_articulo](http://www.agencia.gov.ar/spip.php?id_article=1394&page=novedad_articulo)



**XXXIV Congreso Argentino de Horticultura - XIII Jornadas Nacionales de Floricultura**

27 al 30 de septiembre de 2011 - Ciudad de Buenos Aires - Organizado por ASAHO conjuntamente con profesionales de la FAUBA (Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires), del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) y de otros organismos.

Simultáneamente al Congreso, se realizarán las XIII Jornadas Nacionales de Floricultura, el II Simposio de Aromáticas, Medicinales y Condimenticias, la Jornada sobre Valor Agregado de Frutas y Hortalizas: poscosecha y procesamiento industrial y el Seminario Internacional sobre modelización de las condiciones de transporte.

Web del congreso [www.asaho.org.ar/webs/congreso\\_inicio/37](http://www.asaho.org.ar/webs/congreso_inicio/37)

---

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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

---