



**Nº 85 – Julio 2011**

## Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 85, 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 Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

## Noticias

### Convenio para Impulsar las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas.

El Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ing. Agr. Lorenzo Basso, y el Presidente del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INPI), Contador Público Nacional Mario Roberto Aramburu, suscribieron el jueves 16 de junio un convenio de cooperación institucional en el marco de la Ley 25.380, referida a las Indicaciones Geográficas (I.G) y Denominaciones de Origen (D.O).

Ambas son instrumentos de adopción voluntaria que permiten que aprehenden particularidades de un alimento diferenciado, cuyas características, calidad, tipicidad, reputación, son atribuibles al área donde se elaboran, o derivan esencialmente de su origen geográfico y en cuya obtención, además, se aplican procedimientos que aseguran su calidad y su genuinidad. Se trata de dos herramientas de diferenciación que permiten expandir y apuntalar producciones tradicionales de muchas comarcas del país, y que juegan un rol importante dentro de las economías regionales.

El principal objetivo del acuerdo es dinamizar la cooperación entre ambos organismos nacionales, lograr mayor eficacia en el intercambio de información y desarrollar actividades conjuntas que impulsen el régimen de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen en el país.

Más información:

Tel.: 4349-2789

Mail: [dorigen@minagri.gob.ar](mailto:dorigen@minagri.gob.ar)

### Proyectos Pilotos para ProHuerta

El 14 de junio el Coordinador del PROCAL II mantuvo una reunión con representantes del IICA y de ProHuerta para comenzar a trabajar en un proyecto piloto en sistemas de diferenciación para beneficiarios de este último

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

Entre los días 8 y 10 de junio, se dictó, en la Ciudad de Rafaela, provincia de Santa Fe, un "Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) en tambos". El evento fue organizado por ésta Dirección a través del 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 y la Secretaría de Sistema Agropecuario, Agroalimentos y Biocombustibles del Ministerio de la Producción de Santa Fe. La actividad estuvo dirigida a profesionales graduados en ciencias veterinarias y afines que deseaban 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. Asistieron 33 profesionales.

### **Capacitación para productores de alcaucil en La Plata**

El día viernes 24 de junio los técnicos de la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas (IG) llevaron a cabo una capacitación, sobre esta herramienta, dirigida al grupo de productores de alcauciles platenses, quienes están trabajando en la elaboración del formulario de registro de una IG para su producto. Asistieron tanto productores como representantes de la Universidad de La Plata, del Ministerio de Asuntos Agrarios y del INTA.

### **Guía para el consumidor**

Se encuentra actualizada, en nuestra web, la guía "El consumidor frente a los alimentos". Dicha guía presenta los siguientes contenidos: compra de los alimentos, tipos de alimentos y sus cuidados, contaminaciones de los alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), ¿Cómo se pueden prevenir las ETAs?, contaminación cruzada, residuos, nutrientes presentes en los alimentos, rotulado de alimentos envasados.

Para mayor información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa\\_calidad/publicaciones.asp](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/publicaciones.asp)

### **Foros Virtuales**

Se encuentran disponibles, en un nuevo sistema, los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Junio, 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.gov.ar/foros\\_virtuales/newforos/forosdefault.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros_virtuales/newforos/forosdefault.php)

## Agenda de actividades mes de Julio



### **Décimo Encuentro Regional del Sector de Dulces y Confituras**

8 de Julio, Santiago del Estero. Actividad co-organizada con el Ministerio de la Producción, Recursos Naturales, Forestación y Tierras, a través de la Dirección de Industria y Comercio de la provincia de Santiago del Estero. 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 propósito de la reunión es el intercambio de experiencias entre los distintos actores de la cadena agroalimentaria convocada, avanzar en la consolidación de la imagen regional del sector, además se realizará el Seminario sobre Estrategias de Comercialización: Marketing e E-Commerce y se desarrollará la primer Ronda de Negocios específica para el sector de dulces con compradores nacionales.

### **Curso para Profesionales “Identificación y Valorización de Productos Locales mediante Denominación de Origen/Indicación Geográfica”**

13 al 15 de Julio, en la Agencia de Extensión Rural de Curuzú Cuatiá, provincia de Corrientes. En el curso se hará hincapié en la tipicidad y el renombre de productos con calidad específica asociada al origen geográfico. El evento está organizado por el Centro Regional del INTA Corrientes y el Área Estratégica de Tecnología de los Alimentos (AETA - INTA).

### **Participación en la XLI Fiesta Nacional e Internacional del Poncho**

Del 15 al 24 de Julio se realizará en la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca la XLI Fiesta Nacional e Internacional del Poncho, en el marco dicho evento el Foro Regional del Sector de Dulces y Confituras, que es coordinado por ésta Dirección, estará presente con un stand institucional en la Expoproductiva organizada por el Ministerio de Producción y Desarrollo de la Provincia.

El objetivo del mismo es continuar acompañando a los productores en espacios de comercialización y promoción de sus productos; además se dictará una capacitación sobre “Beneficios y Requisitos en la obtención de Códigos de Barras”. El stand estará representado por productores de las provincias de Catamarca, Santiago del Estero, Jujuy, Salta, Tucumán y La Rioja.

Informes e Inscripción:

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

[calidadindustria@produccioncatamarca.com.ar](mailto:calidadindustria@produccioncatamarca.com.ar)

### **Curso de Inocuidad y Calidad en la Elaboración de Panificados y Confituras**

Reprogramado para los días 14 y 15 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. 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 a las Panaderías y Confiterías. La capacitación se desarrollará en la Chacra Experimental del INTA Barrow y por sus características y contenido cobra especial interés para los elaboradores de la región.

### **Seminario: Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo**

Nos encontramos organizando el **Seminario Internacional: ESTRATEGIAS DE DIFERENCIACION DE ALIMENTOS EN EL MUNDO - Región Cuyo**. Dicho evento se llevará a cabo el jueves 18 de agosto en la Ciudad de San Juan, Auditorio Eloy Camus, Centro Cívico, entre las 09:00 y las 18:00 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. **Informes e inscripción a partir del lunes 11 de julio en la sección Cursos de nuestra web.**

---

## **CADENAS ALIMENTARIAS**



Se encuentran actualizados los siguientes Informes:

- Informe sectorial de Azúcar.
- Informe sectorial de Nueces Pecan.
- Informe sectorial de Cítricos.
- Informe de Sopas y Caldos.

---

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

---

### Sello Alimentos Argentinos

#### Protocolos de Calidad

Nos encontramos trabajando en los siguientes protocolos: Uvas Frescas, Tomate Fresco, Truchas Arco-Iris, 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

El día 30 de junio ha finalizado la ejecución de la primera parte del Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica (PRODAO).

#### Actividades

Durante el pasado mes de Junio se continuó brindando asistencia a la Municipalidad de Termas de Río Hondo en el montaje de la Unidad Demostrativa de Producción Orgánica de Hortalizas.

El pasado 17 de junio se realizó 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.

Durante el pasado mes de junio, el stand itinerante de Promoción de la Producción Orgánica, participó en los siguientes eventos:

- Primer Encuentro Nacional de Ferias Francas y Mercados Solidarios, realizado entre los días 3 y 5 de junio en la ciudad de Posadas, provincia de Misiones.
- AGROACTIVA 2011, realizada del día 9 al 12 de junio en la localidad de Casilda, provincia.
- Feria de Turismo Rural y Producción Sustentable, realizada durante los días 18 y 19 de junio en la localidad de Tafí del Valle, provincia de Tucumán.

Más información: [www.alimentosargentinos.gov.ar/organicos](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/organicos)

[organicos@minagri.gob.ar](mailto:organicos@minagri.gob.ar)

011-4349-2359

---

## Indicación Geográfica y Denominación de Origen

### Reprogramación del Segundo Taller Nacional de Indicación Geográfica y Denominación de Origen

Como consecuencia de la erupción del volcán Puyehue se suspendió el Segundo Taller Nacional de Indicación Geográfica (IG) y Denominación de Origen (DO) que iba a realizarse del 22 al 24 de junio en San Carlos de Bariloche. Se reprogramará para el mes de Septiembre (fecha a confirmar).

### Visita diagnóstico para Indicación Geográfica en la provincia de Corrientes

Los días 11 y 12 de julio se visitará a los productores de pimienta de los departamentos de Lavalle, Bella Vista, Mburucuyá y Capital de la provincia de Corrientes, que quienes hayan solicitado la evaluación de la potencialidad de este producto como Indicación Geográfica.

---

## MARCO REGULATORIO

### Alérgenos - Código Alimentario Argentino:

**Resolución Conjunta N° 106/2011 y N° 297/2011** – Ministerio de Salud, Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Solicítase a la Comisión Nacional de Alimentos la revisión del artículo 235 séptimo del Código Alimentario Argentino, y la elaboración de recomendaciones para su adecuación. Suspéndase transitoriamente la aplicación de la Resolución Conjunta del 17 de septiembre de 2010 N° 57 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud y Nro. 548 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, hasta tanto la Comisión Nacional de Alimentos elabore una propuesta de adecuación del artículo 235 séptimo del Código Alimentario Argentino.

---

## 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 reunió entre los días 28 al 30 del pasado mes de junio, en la ciudad de San Miguel de Tucumán. Las jornadas contaron 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)

---

## Mercosur

Del 6 al 10 de junio se llevó a cabo en la Ciudad de Asunción del Paraguay, la XLIII 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 Res. GMC N° 73/97 Asignación de Aditivos y sus límites, 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. Rotulado de Alimentos.
- d. Definiciones relativas a Bebidas alcohólicas.

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

---

## FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

### 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)

**10ma. SIAL Mercosur + 8vas. Jornadas de la Asociación de Supermercados Unidos (ASU)**

31 de Agosto al 2 de Septiembre de 2011 – Predio Ferial La Rural - Ciudad de Buenos Aires – Organizado por – Bebidas, Alimentos y Supermercadismo

SE LLEVARÁ A CABO EL 31 DE AGOSTO Y EL 1 Y 2 DE SEPTIEMBRE DE 2011 EN LA RURAL, CIUDAD DE BUENOS AIRES.

**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)

**XIII CONGRESO CYTAL® - AATA - Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías -II Simposio Latinoamericano sobre Higiene y Calidad de Alimentos.**

19 al 21 de octubre de 2011 - Buenos Aires -

**Más Información:**

<http://www.alimentos.org.ar/articulos/articulos.php?codigoarticulo=81&codigorubro>

---

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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

---