



N° 86 – Agosto 2011

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición N° 86, 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

Participación en las "Jornadas de Sensibilización sobre BPM y Enfermedades Transmitidas por Alimentos"

El día 4 de julio, técnicos de la Dirección participaron en la "Jornada de Sensibilización sobre BPM y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA's)" en la localidad de Avellaneda (Buenos Aires). Los objetivos de la jornada fueron difundir la problemática de las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos y promover la aplicación de las BPM en fábricas y comercios donde se elaboran, almacenan y fraccionan productos alimenticios.

Disertación "Proyecto CIESA"

El día 5 de julio, técnicos del PROCAL II asistieron a una reunión en el IICA donde el Ing. Fernando Pía, disertó sobre el Proyecto CIESA (Centro de Investigación y Enseñanza de Agricultura Sostenible). El proyecto se basa en la "Agricultura Biointensiva", y comprende otros componentes como el de inclusión social y turismo rural y capacitaciones en producción orgánica. El objetivo es el trabajo conjunto para difundir dichas actividades.

Proyecto Piloto: "Gestión de Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas"

Del 6 al 9 de julio, el equipo del PROCAL II realizó, en Bahía San Blas, provincia de Buenos Aires, el primer taller de trabajo para la implementación de Buenas Prácticas en la cría y procesamiento de ostras, en el marco del Proyecto Piloto: "Gestión de Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas", cuyo objetivo es impulsar el desarrollo de los productores y la diferenciación de sus productos. Este Proyecto Piloto se enmarca en el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) del MAGyP, y es organizado en forma conjunta con la Dirección de Acuicultura y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Las actividades del Proyecto se concentrarán en las provincias de Buenos Aires, Chubut, Río Negro, Santa Cruz y Tierra del Fuego.

Taller Permacultura

El 28 de julio pasado se participó de un taller sobre "Diseño de estancias y chacras, el enfoque de la Permacultura", que se realizó en el IICA, con el objetivo de compartir diferentes herramientas que tenemos disponibles, así como fortalecer las relaciones interinstitucionales, y generar un ámbito de encuentro, analizar posibilidades de articulación con otros programas, generar sinergia y sumar capacidades.

Foros Virtuales

Se encuentran disponibles, en un nuevo sistema, los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Julio, 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. En los Foros encontrarán noticias locales, nacionales e internacionales de las distintas cadenas agroalimentarias. Les recordamos que los Foros son espacios abiertos, que funcionan a través del correo electrónico y en los cuales los participantes pueden enviar: consultas técnicas, pedidos y ofrecimientos de productos, información de eventos y toda información relacionada con los Sectores.

Pueden inscribirse en los distintos Foros desde:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros_virtuales/newforos/alta_foro.php

Acceso a los intercambios desde:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros_virtuales/newforos/forosdefault.php

Agenda de actividades mes de Agosto



Curso Virtual: "Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria"

Dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el curso tiene como objetivo promover la difusión de las BPM y capacitar al personal involucrado en el sector agroalimentario, debido a la importancia que éstas tienen en la elaboración de productos inocuos.

Se desarrollará en una nueva plataforma virtual y es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL). Su lanzamiento está previsto para fines del mes de agosto.

Para mayor información contactar: cursovirtualbpm@minagri.gov.ar

Curso “Nuevos Escenarios del Comercio Internacional”

2 de agosto, Centro de Promoción Cooperativo Juan Kuchen , localidad de Brinkmann provincia de Córdoba. El Seminario “Nuevos Escenarios del Comercio Internacional” es organizado por el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), conjuntamente con la Agencia para la Promoción de las Exportaciones de la Provincia de Córdoba (ProCórdoba). Tiene como objetivo formar a productores, exportadores y profesionales del sector en el comercio intra-industrial, las cadenas de valor y los mercados internacionales. Los interesados podrán reservar su lugar hasta el 1 de agosto dirigiéndose a la Administración de la Cooperativa (Bv. Hipólito Yrigoyen 1275) o llamando al (03562) 45-5335, de 8 a 12:30 hrs y de 16 a 18:30 hrs.

Curso “Envases y embalajes para la exportación de agroalimentos”

6 de agosto, Provincia de Chubut. El Curso “Envases y embalajes para la exportación de agroalimentos” es organizado por el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), conjuntamente con el Ministerio de Comercio Exterior de la Provincia de Chubut. Está dirigido a pequeñas y medianas empresas que exporten o no, interesadas en conocer los requisitos de envasado y embalaje que se solicitan en los principales mercados mundiales. Informes: PROARGEX Tel.: (54 - 11) 4349-4682/4679, Florencia Pombo – E mail: florencia.pombo@prosap.gov.ar.

Curso “ Planificación y logística para la exportación de vinos”

9 de agosto, provincia de Mendoza. El curso “Planificación y logística para la exportación de vinos” es organizado por el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), conjuntamente con la Fundación Pro Mendoza. Está dirigido a bodegas medianas y pequeñas de la provincia. Informes: PROARGEX Tel.: (54 - 11) 4349-4682/4679, Florencia Pombo – E mail: florencia.pombo@prosap.gov.ar.

Décimo Tercer Foro Nacional de Hierbas Aromáticas y Especies

11 de Agosto, San Salvador de Jujuy, provincia de Jujuy. Encuentro coorganizado con el Ministerio de Producción de Jujuy. Este evento continúa con el proceso de regionalización de este espacio de diálogo y trabajo en busca de la mejora del sector aromático nacional.

Informes: Gimena Cameroni - mgcame@minagri.gob.ar

Tel. 011 - 4349-2739

Curso “Cómo organizar la empresa para exportar agroalimentos”

12 de agosto, provincia de Santa Fe. El curso “Cómo organizar la empresa para exportar agroalimentos” es organizado por el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), conjuntamente con el Ministerio de la Producción de Santa Fe. Está dirigido a todas las empresas de agroalimentos de la provincia interesadas en conocer cómo organizar un plan de negocios para preparar a la empresa para exportar y se abordará también la temática de los consorcios de exportación. Informes: PROARGEX Tel.: (54 - 11) 4349-4682/4679, Florencia Pombo – florecia.pombo@prosap.gov.ar.

Curso: Claves para la exportación de agroalimentos

17 de agosto, provincia de Santa Cruz. El curso “Claves para la exportación de agroalimentos” es organizado por el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), conjuntamente con el Ministerio de la Producción de Santa Cruz. Está dirigido a empresas de agroalimentos que quieran iniciarse en la actividad exportadora. Informes: PROARGEX Tel.: (54 - 11) 4349-4682/4679, Florencia Pombo – Email: florencia.pombo@prosap.gov.ar.

Seminario Internacional: Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo – Region Cuyo

18 de agosto, provincia de San Juan. El Seminario Internacional: ESTRATEGIAS DE DIFERENCIACION DE ALIMENTOS EN EL MUNDO – REGION CUYO es organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), a través de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en conjunto con el Gobierno de la Provincia de San Juan, y contará con la colaboración del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA-Argentina). Dicho evento tendrá lugar en el Auditorio Eloy Próspero Camus - 1er. Subsuelo - Centro Cívico Núcleo 7, ingreso por España y Rivadavia, Ciudad de San Juan, 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:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/capacitacion/agenda.asp>

Curso de Formación de Implementadores: Buenas Prácticas Agrícolas aplicadas a la cadena frutícola

23 al 25 de agosto, Balcarce, provincia de Buenos Aires. El "Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a la cadena Frutícola" es un evento organizado con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en conjunto con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata. La actividad está dirigida a profesionales graduados en ciencias agronómicas 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. Inscripción en www.alimentosargentinos.gov.ar, sección cursos, hasta el 10 de agosto.

Jornada de Capacitación en Indicación Geográfica y Denominación de Origen

25 de agosto, provincia de Santa Fé. La Jornada de Capacitación en Indicación Geográfica y Denominación de Origen se desarrollará en la Comuna de Romang, provincia de Santa Fe. La misma es organizada conjuntamente con el Ministerio de la Producción de la Provincia de Santa Fe y está dirigida a productores de miel de la región.

Curso: Claves para la internacionalización de productos gourmet

25 de agosto, en la provincia de Salta. El curso "Claves para la internacionalización de productos gourmet" es organizado por el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), conjuntamente con la Fundación Pro Salta. Está dirigido a empresas exportadoras de productos gourmet, para diseñar una estrategia de internacionalización de estos productos en el mercado europeo y norteamericano. Informes: PROARGEX Tel.: (54 - 11) 4349-4682/4679, Florencia Pombo – E mail: florencia.pombo@prosap.gov.ar.

CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran actualizados los siguientes Informes:

- Informe sectorial de Coriandro
- Informe sectorial de Productos Batidos

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

El pasado mes de Julio se realizó la firma de dos convenios de cooperación en el marco del SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS con las siguientes entidades de consumidores: Asociación Protección Consumidores del Mercado Común del Sur "PROCONSUMER" y Centro de Educación al Consumidor "CEC". Estas acciones, entre otras en desarrollo, permiten fomentar el acercamiento del sistema del SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS a nuestros consumidores.

Agenda

El próximo 18 de Agosto, en el marco del Seminario Internacional "Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo - Región Cuyo", disertarán como casos exitosos del sistema, cinco empresas sanjuaninas. Asimismo se las galardonará por su condición de cesionarias del Sistema. Las empresas participantes son: Lomas del Sol S.R.L, Agrícola Comercial Sanchez S.R.L, Iceberg Agícola S.A, Frutandina S.A, 3 MG S.A, por su condición de cesionarios del SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS.

Como beneficio por su condición de cesionarias del SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS, 4 empresas estarán presentes en la Feria SIAL MERCOSUR, que se desarrollará del 31 de Agosto al 2 de Septiembre. Lo harán mediante puesto de trabajo con exhibición y degustación de productos, en el stand institucional del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Protocolos de Calidad

Nos encontramos trabajando en los siguientes protocolos: Uva frescas, Harina de Trigo, Carne Bovina, Pollo Entero y Cortes, Aceite de Girasol, Peras y Manzanas, Truchas Arco-Iris, entre otros.

Informes : www.alimentosargentinos.gob.ar

selloaa@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2175

Producción Orgánica

Actividades

Durante el pasado mes de Julio se continuó brindando asistencia a la Municipalidad de Termas de Río Hondo, provincia de Santiago del Estero, en el montaje de la Unidad Demostrativa de Producción Orgánica de Hortalizas.

Agenda

El próximo 18 de Agosto, en el marco del Seminario Internacional "Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo - Región Cuyo", disertará la Directora Técnica del Consell Balear de la Producción Agraria Ecológica, Aina Calafat, quien es Bióloga y Máster en Agricultura Ecológica de Baleares, España. La disertación se referirá a "La Producción Orgánica: Panorama Mundial – Tendencia del Mercado Europeo"

Más información: www.alimentosargentinos.gov.ar/organicos

organicos@minagri.gob.ar

011-4349-2359

Indicación Geográfica y Denominación de Origen

Participación en Jornadas Ganaderas de Río Gallegos

El 11 de Agosto, en la ciudad de Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, el área de Indicaciones Geográficas participará de las Jornadas Ganaderas a través de una capacitación sobre la herramienta para el grupo de productores, frigoríficos y otros sectores interesados en el registro de la IG "Carne Ovina Patagónica".

V Seminario- Taller Sistemas de la Red SIAL Argentina

Durante los días 29 y 30 de Agosto se llevará a cabo el V Seminario – Taller Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) y Transformaciones Territoriales de los Espacios Rurales en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata. El objetivo es brindar un espacio para que investigadores, agentes de desarrollo, docentes y estudiantes universitarios conozcan y profundicen el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados en diálogo con otras áreas como la agroecología, geografía, agricultura familiar y economía social. El evento es organizado por Red SIAL Argentina y Dpto. Desarrollo Rural, FCAYF (UNLP).

Proyectos Piloto – San Juan

El 17 de Agosto en San Juan, se llevará a cabo un Taller con los productores de ajo interesados en registrar la Indicación Geográfica "Ajo de Calingasta". Asimismo el 19 del mismo mes se realizará el taller con los productores de Melón de Sarmiento (San Juan). En ambos talleres se contará con el aporte de la experiencia del Sr. Leonardo Granados, del Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria (INTA) de Costa Rica, especialista en indicaciones geográficas.

MARCO REGULATORIO

Alimentos Libres de Gluten- Código Alimentario Argentino:

Resolución Conjunta N° 131/2011 y N° 414/2011 – Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca respectivamente. Declara que se sustituyó el Art 1383, del Código Alimentario Argentino, y actualmente define a los alimentos libre de gluten, el contenido de gluten permitido, que no podrá superar el máximo de 10mg/Kg, la rotulación con la denominación del producto que se trate, seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC", así como las exigencias para la aprobación de los alimentos libres de gluten.

CUOTAS

Se emitió un Certificado de Autenticidad por un total de 74,700 toneladas correspondiente al Cupo de Duraznos en Almíbar con destino a los Estados Unidos Mexicanos.

Se emitieron 3 Certificados de Autenticidad por un total de 32,315 toneladas correspondientes al Cupo de Golosinas con destino a la República de Colombia.

Mercosur

Del 8 al 12 de agosto se llevará a cabo en la Ciudad de Montevideo, la XLIV Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

La agenda contemplará 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.

e) Proyecto de Resolución 02/10 RTM Polímeros y Resinas, análisis de las observaciones de Argentina y Brasil

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

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

Curso: Nuevas tendencias para la exportación de alimentos y bebidas

10 de Agosto - Av. De Mayo 1147 – CABA – Organizado por el Programa de Cooperación Internacional AL INVEST IV, la Unión Industrial Argentina y la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) – Informe e inscripciones:

Gabriela Petray | Tel: 011-4311-3006 | institucional@copal.com.ar

Más información: <http://www.copal.com.ar> > www.copal.com.ar

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 –Bebidas, Alimentos y Supermercadismo – Informes y acreditaciones:

<http://www.sialmercosur.com.ar/>

Foro "Mercosur e Integración Productiva" - La Competitividad de las Cadenas Lácteas en el Bloque Regional

5 de Agosto - Salón Auditorio de la Sociedad Rural de Rafaela, en el marco de las actividades de la EXPO RURAL Rafaela 2011 – Informes: <http://exporuralrafaela.com.ar/>

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

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 Noticiario es de distribución gratuita.

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