



**Nº 88 – Octubre 2011**

## Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 88, 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

### Nuevo Informe sobre Tecnologías de la Industria de Alimentos

A partir del presente mes iniciamos la publicación de un nuevo informe mensual, sobre tecnologías para uso en la industria de alimentos. Iniciamos la sección con el informe "Fluidos Supercríticos, uso en la industria de alimentos"

Acceda al Informe desde aquí: [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/Tecnologia/Ficha\\_01\\_Fluidos.pdf](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/Tecnologia/Ficha_01_Fluidos.pdf)

### Participación en SIAL MERCOSUR 2011

Del 31 de agosto al 2 de septiembre hemos participado en la edición 2011 del Salón Internacional de la Alimentación (SIAL MERCOSUR), con un stand que contó con la presencia de distintos programas dependientes de la Subsecretaría de Agricultura (Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos - PROCAL II-, Proyecto de Promoción de Exportaciones de Agroalimentos Argentinos - PROAR-GEX) y de varias empresas beneficiarias de las acciones encaradas por el Ministerio, a saber: Nutrición Profesional (comidas listas para el consumo), Dos Anclas S.A. (sal), Productos El Artesano S.A (jamón crudo), Finca del Paraná (dulces de frutas, frutas en almíbar, frutas glaseadas), Puelchana Patagonia S.A. (ostras orgánicas), Schatzi (granola, azúcar orgánica) y el Consejo de Denominación de Origen de Salame de Tandil Asociación Civil.

### Participación en el "II Festival del Cerdo Lealeño"

El sábado 10 de septiembre tuvo lugar el "II Festival del Cerdo Lealeño" y la "III Jornada Tecnológica Porcina para la Agricultura Familiar" en Los Lunarejos, departamento de Leales, provincia de Tucumán. Asistieron el coordinador y técnicos de PROCAL II, agricultores familiares que mostraron sus productos y público en general.

### **Capacitación en Bienestar Animal**

El lunes 12 de septiembre se realizó la Capacitación sobre Bienestar Animal y Asistencia Técnica, en el marco del Proyecto Piloto de "Diferenciación de Producciones Ganaderas" en la provincia de Entre Ríos, en la localidad de Los Conquistadores. Asistieron productores ganaderos de la región, beneficiarios del Proyecto Piloto que se encuentra en ejecución a través de PROCAL II.

### **Participación en CAMINOS Y SABORES 2011**

Del 14 al 18 de septiembre estuvimos presente en la en la 7° Edición de la Feria Caminos y Sabores brindando la posibilidad de participar, a través de 9 stands, a las siguientes empresas beneficiarias de las acciones encaradas por el Ministerio: Endivias Belgrano S.A. (endivias y coles), Koch Tschirsch S.A.C.I.F. e I. (té negro), Frutandina S.A. (pasas de uva), Productos El Artesano S.A (jamón crudo), Finca del Paraná (dulces de frutas, frutas en almíbar, frutas glaseadas), Dulces del Jardín (dulces orgánicos), La Obereña (yerba mate orgánica), K&CH (Innocenti Kiwis) y Premium Coffee Site (café orgánico). Además se sumaron el Consejo Promotor de la Indicación Geográfica para el Salame de Colonia Caroya y el Consejo de Denominación de Origen de Salame de Tandil Asociación Civil.

### **Disertación "Gestión de la Calidad en la elaboración de Aceitunas y Aceite de Oliva"**

El miércoles 14 de septiembre, el PROCAL II, disertó sobre "Gestión de la Calidad en la elaboración de Aceitunas y Aceite de Oliva" en San Juan. Asistieron técnicos y profesionales vinculados a la temática.

### **Curso de Formación de Implementadores "Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a Cervecerías"**

Los días 14, 15 y 16 de septiembre se dictó, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, un "Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a Cervecerías". El evento contó con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y fue organizado conjuntamente con la Asociación Civil Somos Cerveceros. La actividad estuvo dirigida a profesionales graduados en ciencias de alimentos 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. Asistieron 15 profesionales.

### **Foro Regional de Dulces y Confituras del NOA**

El pasado 22 de septiembre se llevó a cabo el Décimo Primer encuentro del Foro Regional de Dulces y Confituras, en la provincia de Tucumán. El encuentro incluyó la participación en un stand institucional de este Ministerio en la 46 Exposición Agrícola, Ganadera, Comercial, Industrial y de Servicios, donde productores activos del Foro Regional estuvieron presentes del 9 al 25 de septiembre promoviendo y comercializando sus productos. El Foro contó 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

## Foros Virtuales

Se encuentran disponibles, en un nuevo sistema, los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Septiembre, 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, Foro Dulces y Confituras. 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](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](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros_virtuales/newforos/forosdefault.php)

## Agenda de actividades mes de Octubre



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

A partir del 12 de septiembre se habilitó el curso virtual "Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria Alimentaria" en la nueva plataforma virtual disponible desde la web Alimentos Argentinos. Dicho curso es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y está dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura. Tiene como objetivo promover la difusión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y capacitar al personal involucrado en el sector agroalimentario, debido a la importancia que éstas tienen en la elaboración de productos inocuos.

Acceso al curso desde:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/cursovirtual/index.php>

### **1ra Feria Internacional de Agroalimentos Orgánicos**

1 y 2 de octubre – Plaza del Agua – Mar del Plata – Provincia de Buenos Aires - Organizada en forma conjunta por la Universidad Nacional de Mar del Plata, la Fundación *Qualitas* y el Ministerio de Agricultura, que acompaña facilitando la participación de 20 productores de alimentos orgánicos y presentando las diferentes herramientas de diferenciación de alimentos y los Programas que pone a disposición de los productores, tales como: el "*Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos*" (PROCAL II), el Sello "*Alimentos Argentinos - Una Elección Natural*", la *Indicación Geográfica/Denominación de Origen*, la *Producción Orgánica*, y el *Programa Jóvenes Empren-*

*dedores Rurales*. Se contará también con la presencia del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

Además de incluir una secuencia de charlas y conferencias abiertas al público, la Feria constituye un ámbito para la promoción, exposición y venta de productos orgánicos, así como para el encuentro de productores, comercializadores, técnicos y consumidores. También se realizarán degustaciones de vinos, quesos, dulces, jugos y otros alimentos orgánicos.

En el transcurso de la muestra tendrá lugar la V Edición del Premio Internacional a la Mejor Miel Orgánica, "*Biolmiel*", que es organizado por la Universidad de Mar del Plata, la Fundación *Qualitas* y el Instituto de Certificación Ética y Ambiental (ICEA). Se contará con muestras de miel provenientes de todo el mundo y con la participación de un jurado compuesto por especialistas.

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

19 y 20 octubre - General Roca - Provincia de Buenos Aires - Curso de Inocuidad y Calidad en la Elaboración de Panificados y Confituras. Organizado conjuntamente con la Cámara de Agricultura, Industria y Comercio de Gral. Roca. Disertará un docente de la escuela de panadería de CALSA. Evento dirigido a microempresarios rurales, urbanos y periurbanos que comparten la necesidad de gestionar pequeños emprendimientos 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 las instalaciones de dicha Cámara y por sus características y contenido cobra especial interés para los elaboradores de la región.

---

## **CADENAS ALIMENTARIAS**



Se encuentran actualizados los siguiente Informes:

- Comercio exterior de la Industria de Alimentos y Bebidas
- Aceites no tradicionales
- Harina de trigo
- Sidra
- Azafrán

---

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

---

### Sello Alimentos Argentinos

#### Noticias

A través de la Resolución SAGyP 571/2011, publicada en el Boletín Oficial el día 15 de septiembre de 2011, se renovó el derecho de uso sin exclusividad del Sello “Alimentos Argentinos” y su versión en idioma inglés “Argentine Food, a natural choice”, a los siguientes cesionarios:

- Enrique Rimondino para su producto Miel Orgánica a granel, marca “Miel de Monte”.
- Iceberg Agrícola S.A. para su producto Zapallo Anco, marca “Valle del Tulum”.
- Lomas del Sol S.R.L. para sus productos Pasas de uva, marca “Solo Sol”.
- Establecimiento Las Marias S.A.C.I.F.A. para su producto Yerba Mate Argentina, marcas “Taragui”, “La Merced Campo”, “La Merced del Monte”, “La Merced Barbacua”, “Unión Suave”, “Mañanita Suave”, “La Merced Campo-Monte” y para la Yerba Mate Elaborada con Palo con Bajo contenido de polvo, marcas “Taragui” y “Suave Unión”.
- Dos anclas S.A. para sus productos sal fina, entrefina, y gruesa, marca “Dos Anclas”.
- Cooperativa de Provisión Apícola COSAR Ltda. para su producto miel a granel, marca “Bee Honey”.
- Rivara S.A. para sus productos Harina de maíz de cocción rápida para preparar polenta y Harina de maíz orgánica de cocción rápida para preparar polenta, ambas, marca “Del Campo”.
- Endivias Belgrano S.A para su producto Endivias, marca “Flamingo”.
- Agrícola Comercial Sánchez Sánchez S.R.L. para su producto pasas de uva, marcas “Calle Mayor” y “Pasamar”.

Los cesionarios mencionados anteriormente suman un total de 9, que elaboran 27 de los productos vinculados al sistema, y que por ende renuevan su derecho de uso del “Sello Alimentos Argentinos”, demostrando así confianza en el sistema y apostando al agregado de valor tangible e intangible y a la diferenciación de sus alimentos.

-Entre el 21 y el 25 de septiembre de 2011, los cesionarios del Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural”, el Sr. Enrique Rimondino y Cooperativa de Provisión Apícola (COSAR) participaron en el 42° Congreso Internacional de Apicultura: APIMONDIA 2011 que se llevó a cabo en el predio de la Sociedad Rural Argentina. En ésta oportunidad cada uno de los cesionarios expuso en su stand folletería y posters del sistema “Sello Alimentos Argentinos, una elección natural” contribuyendo así a la difusión del mismo.

-El pasado mes de Septiembre la empresa CyS Argentina S.A. firmó el convenio correspondiente para convertirse en auditora del Sello Alimentos Argentinos.

### **Protocolos de Calidad**

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

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

---

## **Producción Orgánica**

### **Noticias**

El pasado 17 de septiembre, en el marco de la Feria Caminos y Sabores, se brindó una charla referida a producción orgánica: "Alimentos Orgánicos ¿Que sabemos de ellos? Mitos y Verdades", a cargo del Ing. Agr. Facundo Soria (MAGyP) y del Lic. Rodolfo Tarraubella.

El pasado 29 de septiembre, en el marco del XXXIV Congreso Argentino de Horticultura, organizado por ASAHO, participó de la Mesa Plenaria : "Investigación acción e investigación experimentación, en la Transición hacia sistemas agroecológicos y de conversión a la agricultura orgánica, en pequeños agricultores", la Ing. Agr. Natalia Curcio, refiriéndose al componente de investigación del Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica Argentina (PRODAO).

### **Actividades del Mes de Octubre**

- Se continúa brindando asistencia a la Municipalidad de Termas de Río Hondo en el montaje de la Unidad Demostrativa de Producción Orgánica de Hortalizas.

- Durante los días 1 y 2 de octubre se asistirá a la "I Feria Internacional de Agroalimentos Orgánicos" en la ciudad de Mar del Plata. El evento es organizado por la Universidad Nacional de Mar del Plata y la Fundación Qualitas, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. La feria se desarrollará en el marco de la V Edición del Premio Internacional a la Mejor Miel Orgánica "Biolmiel". El evento incluirá charlas técnicas y degustación de productos.

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

## Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

### Noticias

Mediante la Resolución 546/2011 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, fueron aprobados los signos distintivos del Régimen Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

Los símbolos acompañarán al logotipo, etiqueta, marbete o sello propio de cada producto agrícola o alimentario que se encuentre registrado como Indicación Geográfica o Denominación de Origen, lo que les permitirá a los consumidores identificar los productos cuya calidad está vinculada al origen, e indicará el reconocimiento legal de esa condición.



Durante los días 7 y 8 de septiembre se llevó a cabo en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires el Segundo Taller Nacional de Indicación Geográfica y Denominación de Origen. Dicho evento contó con la asistencia de 100 personas, entre ellos autoridades, profesionales, miembros de organismos públicos y privados y estudiantes; provenientes de diversas provincias de nuestro país y del extranjero. Los temas abordados fueron, entre otros, aspectos legales nacionales e internacionales, relación calidad del producto – territorio, estrategias para el enrolamiento de actores y acompañamiento de proyectos colectivos, construcción de protocolos, aplicación de los conceptos en casos concretos.

El 9 de septiembre se realizó en el Hotel Etoile (CABA) la Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen. A dicho encuentro asistieron representantes de las distintas provincias y de organismos de incumbencia en el tema, así como los miembros de la Oficina de Registro del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. En dicha reunión se trataron, entre otros temas, el funcionamiento del sistema de registro de indicaciones geográficas, estado de los diversos expedientes en curso y la evaluación del expediente correspondiente a “Salame de Tandil DO”.

## MARCO REGULATORIO

### **Aprobación del Protocolo de Calidad para Radicchio Fresco**

Resolución Nro. 605/2011- Apruébase el Protocolo de Calidad para Radicchio Fresco que representa un patrón o medida para las empresas productoras que deseen diferenciar su producto como estrategia competitiva y, resultando un requisito esencial para la obtención del Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCIÓN NATURAL" y su versión en idioma inglés, "ARGENTINE FOOD A NATURAL CHOICE", conforme a lo establecido en la Resolución N° 392/05.

### **Modificación Requisitos de Cupos de Exportación de Duraznos en Almíbar**

Resolución Nro. 606/2011–Cupo de Duraznos en Almíbar - Sustitúyese el inciso e) del Artículo 4° de la Resolución N° 786/06 de la ex- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, sobre los requisitos de cupos de exportación.

### **Modificación Requisitos de Cupos de Exportación de Golosinas**

Resolución Nro. 607/2011– Cupo de Golosinas - Sustitúyese el inciso e) del Artículo 4° de la Resolución N° 587/06 de la ex- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del entonces MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, sobre los requisitos de cupos de exportación.

### **Modificación Límites Máximos para aditivos excluidos de la Lista de Aditivos Alimentarios Autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación**

Resolución Conjunta Nro. 176/2011 y 589/2011 Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. La misma refiere a la GMC N°35/10, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Límites Máximos para aditivos excluidos de la Lista de Aditivos Alimentarios Autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación"

---

## CONAL

### 3ra. Reunión de la Comisión Nacional de Alimentos

Durante los días 21 y 22 de septiembre se realizó la 3º reunión ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos. Se encuentra disponible el Acta N° 92 y sus correspondientes anexos. Asimismo desde el día 23 de septiembre se encuentran en consulta pública por 60 días corridos los siguientes proyectos de resolución:

- Pulpas naturales de Fruta
- Incorporación del Art. 513 bis, pasteurización de huevo líquido
- Criterios Microbiológicos para comidas preparadas listas para el consumo
- Incorporación de los criterios microbiológicos para chacinados
- Incorporación de los criterios microbiológicos para salazones
- Incorporación del Art. 968 bis, frutas pasteurizadas
- Alimentos Vegetales.
- Criterios microbiológicos para las harinas de trigo exceptuadas de enriquecimiento.

Para acceder al Acta y a la Consulta Pública: [www.conal.gob.ar](http://www.conal.gob.ar)

---

## FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

### **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>

### **II Curso Producción de carne bovina y alimentación humana: "El impacto de la percepción de la calidad de la carne bovina en el negocio ganadero".**

27 de octubre de 2011- Bolsa de Cereales de Buenos Aires – CABA -

Curso No Arancelado - Se entregará Certificado de Asistencia.

Información: 011 4312 3870 - [fanus@fanus.com.ar](mailto:fanus@fanus.com.ar)

Inscripción: [www.fanus.com.ar](http://www.fanus.com.ar)

---

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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

---