



N° 90 – Diciembre 2011

Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición N° 90, 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

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

Noticias

VII Producción Encuentro UCAR-PROSAP

Del 16 al 18 de noviembre, esta Dirección participó del VII Producción Encuentro UCAR-PROSAP "Inversión Pública y Desarrollo Regional Instituciones, Tecnología Innovación y Producción", que se realizó en la ciudad de Mar del Plata.

Proyecto Piloto: Revisión y Auditoría

Entre los días 7 y 11 de noviembre se realizó una revisión y auditoría de avance al Proyecto Piloto "Implementación de BPM para la Indicación Geográfica de Quesillo de Tucumán". Se visitaron a los beneficiarios ubicados en los Departamentos de Trancas y Tafí del Valle de esa provincia.

Proyecto Piloto: Auditoría de Seguimiento

Entre los días 14 y 17 de noviembre, técnicos del PROCAL II realizaron la auditoría de seguimiento al proyecto "Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en productores de Fruta Fina de provincia de Neuquén". Se visitaron establecimientos productores de frutas finas y elaboradores de dulces, de las localidades Valentina Sur y Plottier, de Neuquén.

Presentación de Herramientas de PROCAL II

El día 16 de noviembre, el PROCAL II visitó viveros y una planta de deshidratado de Girgolas de la Cooperativa GirPat, integrada por 13 productores en la localidad de General Roca, provincia de Río Negro. El objetivo fue presentarles las herramientas del Programa.

Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura en Elaboración de Quesos

Los días 16, 17 y 18 de noviembre, se dictó en Rafaela, provincia de Santa Fe, un "Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a la elaboración de quesos". El evento fue organizado conjuntamente con el Ministerio de la Producción de Santa Fe y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). La actividad estuvo dirigida a profesionales graduados en cien-

cias de alimentos, 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 15 profesionales.

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

En el marco del Proyecto "Gestión de Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas", desarrollado en conjunto con la Dirección de Acuicultura y el PROCAL II, se llevó a cabo una capacitación teórico-práctica sobre manipulación, procesamiento y conservación de moluscos bivalvos.

Esta formación, que se desarrolló entre los días 21 y 23 de noviembre pasado y reunió a más de 20 productores acuícolas de moluscos bivalvos de Puerto Almanza en Tierra del Fuego, Playa Belvedere y Bahía Camarones en Chubut y la producción local de Los Pocitos y San Blas en la Provincia de Buenos Aires.

Seminario Internacional de Frutos Secos

Del 23 al 25 de noviembre pasado esta Dirección participó en el Seminario Internacional de Frutos Secos, que se realizó en la Ciudad de Choele Choel, provincia de Río Negro. El encuentro fue organizado por el Consejo Federal de Inversiones (CFI) y el INTA Alto Valle, con apoyo del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) y la Empresa BIOS Patagonia de Valle Medio.

La presencia de ésta Dirección se enmarcó en las actividades que desarrolla a través del Proyecto Piloto del PROCAL II "Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en Producción de Nuez de Nogal, en la provincia de Catamarca" y, en ese orden, se efectuó una breve presentación de los resultados del proyecto, acompañada por la presencia de cinco productores y técnicos vinculados al mismo.

Participación en Seminario Internacional "Estrategias para exportar productos alimenticios a Alemania"

El miércoles 30 de noviembre el coordinador de PROCAL II participó del Seminario Internacional "Estrategias para exportar productos alimenticios a Alemania" que se realizó en la Sala de Conferencias de la Cámara Argentino-Alemana, en la ciudad de Buenos Aires.

Nuevo Informe sobre Tecnologías de la Industria de Alimentos

Les presentamos un nuevo informe mensual sobre tecnologías para uso en la industria de alimentos, en este caso "Liofilización de alimentos", que se encuentra accesible desde:

<http://alimentosargentinos.gob.ar>

Foros Virtuales

Se encuentran disponibles, en un nuevo sistema, los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Noviembre, éstos comprenden: Foro de Orgánicos, Foro de Frutas Finas, Foro Olivícola, Foro Hortícola, Foro Aromáticas, Foro Buenas Prácticas, Foro de Legumbres, Foro Vitivinícola, 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 noticia relacionada con las distintas cadenas agroalimentarias.

Pueden inscribirse en los distintos Foros y acceder a los intercambios, desde la sección Foros Virtuales de: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/>

Agenda de actividades mes de Noviembre



Taller "Seguridad e Higiene en Cosecha"

El 1 de diciembre, se asistirá al taller "Seguridad e Higiene en Cosecha", en el marco del Proyecto Piloto " Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad Sector Frutihortícola Mar y Sierra". El mismo se realiza en la Facultad de Ciencias Agrarias de Balcarce (UNMDP) y asistirán todos los beneficiarios del proyecto

XII Foro Regional de Dulces y Confituras

El 2 de diciembre se realizará en la ciudad de San Salvador de Jujuy el Décimo Segundo Encuentro Regional del Sector de Dulces y Confituras. Es organizado por el Ministerio de Hacienda de la Provincia de Jujuy, Secretaría de Desarrollo Productivo de la Provincia, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación y Consejo Federal de Inversiones y 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 del encuentro es facilitar el intercambio de experiencias entre los distintos actores de la cadena agroalimentaria y avanzar en la consolidación de la imagen regional del sector.

Asimismo los días 2, 3 y 4 de diciembre se realizará la 3er Feria de Dulces y Confituras del NOA, donde participarán productores de dulces y confituras de la región.

Más información: mjcaval@minagri.gob.ar

Reunión de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica

El 5 de diciembre se llevará a cabo la última reunión del año de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica. De la misma participarán representantes del MAGyP, SENASA, INTA, IICA, gobiernos provinciales y del sector privado (MAPO y CACER). La citada comisión tiene por objeto asesorar al Sr. Secretario sobre los temas concernientes a la producción orgánica.

Más información: organicos@minagri.gob.ar

Proyecto Piloto “Diagnóstico e Implementación de BPA en Producción de Nuez de Nogal

Durante el mes de Diciembre está llegando a su fin, el Proyecto Piloto del PROCAL II “Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en Producción de Nuez de Nogal”, desarrollado en la provincia de Catamarca.

Este Proyecto, ha logrado sus metas y brindó excelentes resultados, desarrollando acciones sobre: Diagnóstico , elaboración de un Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) sobre Nogalicultura, capacitación en producción de nueces y manejo del nogal, logrando capacitar a más de 110 productores y generar una Matriz FODA (Fortalezas / Oportunidades / Debilidades / Amenazas), a través de las siguientes actividades:

- 24 Talleres sobre Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Calidad, Agregado de Valor y Comercialización, aplicadas a la producción nogalera.
- 16 Capacitaciones teórico-prácticas sobre Manejo Agronómico de Nogal: planificación plantación, poda, riego, injertación, abonado, laboreo, monitoreo, cosecha y pos-cosecha , etc.
- 12 Visitas y charlas a alumnos de las escuelas de La Aguada, Puerta de San José, Pozo de Piedra y Cóndor Huasi, desarrollando un Sub-Proyecto para generar plantines en los invernaderos.
- 18 Viajes de los consultores técnicos a la provincia de Catamarca, visitando primordialmente a producciones del Dpto.de Belén, como así también en localidades del Dpto.de Andalgalá y Pomán
- 2 Viajes de Formación e Intercambio de experiencias a Tupungato, provincia de Mendoza , que comprendieron visitas a producciones, viveros, plantas de procesamiento y encuentros con técnicos en la Agencia INTA Tupungato y en la EEA INTA La Consulta.

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. Este curso 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.

Se desarrolla en una nueva plataforma virtual de ésta Dirección y es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Acceso al curso desde:

<http://64.76.123.199/alimentosargentinos/contenido/cursovirtual/index.php>

CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran actualizados los siguiente Informes:

- Nivel de actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas.
- Harina de trigo, Segunda parte.
- Aplicaciones industriales de los aceites.
- Jugo de manzana.

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Actividades

En la zona de Mar del Plata, el día 6 de Diciembre se llevará a cabo un encuentro entre profesionales del sistema Sello Alimentos Argentinos, del INTA Mar del Plata, implementadores de PROCAL II y productores, entre otros, con motivo de la realización de jornada acerca del “Sello Alimentos Argentinos” y otros sistemas y herramientas de la cartera agropecuaria, dirigida principalmente a productores de kiwi de la mencionada zona productiva.

Durante el mes de diciembre se continuará con uno de los nuevos beneficios que le brinda, a sus cesionarios, el Sello Alimentos Argentinos enviando (vía e-mail y a las direcciones facilitadas, a voluntad, por los cesionarios) información general de la empresa, distinción del producto, marca y generalidades del sistema del Sello Alimentos Argentinos.

Durante el mes de diciembre comienza a implementarse el envío del Boletín 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 y Soja , Peras y Manzanas, Carne Bovina, Pollo Entero y Cortes, Queso Mozzarella, Premezclas, entre otros.

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

Producción Orgánica

Noticias

El pasado 23 de noviembre se realizó en la localidad de Malargüe, Mendoza, la Jornada de Capacitación "Herramientas para la Competitividad: Exportación de Miel Orgánica" con el objeto de interiorizar a productores apícolas de la zona de requisitos necesarios para la exportación de este producto.

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

Más información: organicos@minagri.gob.ar

011-4349-2359

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen

Actividades

El 19 de diciembre de 2011 se realizará en Colonia Caroya, provincia de Córdoba, una reunión de equipo y preparación de material para la solicitud de la Indicación Geográfica.

El 22 de diciembre de 2011 se realizará en Sarmiento, provincia de San Juan, una reunión de equipo con productores de melón Media Agua, según el cronograma de actividades del proyecto.

MARCO REGULATORIO

Prebióticos - Código Alimentario Argentino

Resolución Conjunta N° 229/2011 y 731/2011—Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca respectivamente. Solicitase a la Comisión Nacional de Alimentos la incorporación del Art. 1390 al Código Alimentario Argentino, el cual define como Prebiótico el ingrediente alimentario o parte de él (no digerible) que posee un efecto benéfico para el organismo receptor. Dicha incorporación además contempla el protocolo de Evaluación de un Prebiótico como ingrediente para los alimentos.

Cuotas

Se emitió un Certificado de Autenticidad de Golosinas con destino a la República de Colombia.

MERCOSUR

Del 21 al 25 de noviembre se llevó a cabo en la Ciudad de Montevideo, la XLV 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.
- e) Proyecto de Resolución 02/10 RTM Polímeros y resinas, análisis de las observaciones de Argentina y Brasil

CONAL

4ta. 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 el 30 de noviembre y 1 de diciembre, en sede del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca. 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

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

PRODEXPO 2012 – Moscú, Rusia

Alimentos y Bebidas – 13 al 17 de Febrero de 2012

Más información: http://www.exportar.org.ar/ferias_internacionales.html

FRUIT LOGÍSTICA - Berlín, Alemania

Feria Internacional para el Marketing de Frutas y Hortalizas - 8 al 10 de Febrero de 2012

Más información: http://www.exportar.org.ar/ferias_internacionales.html

BIO FACH – Nuremberg, Alemania

Productos Orgánicos - 15 al 18 de Febrero de 2012

Más información: http://www.exportar.org.ar/ferias_internacionales.html

GULFOOD – Dubai, Emiratos Arabes

Alimentación - 19 al 22 de Febrero de 2012

Más información: http://www.exportar.org.ar/ferias_internacionales.html

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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