



**Nº91– Enero 2012**

## Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 91, 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

### Revista Alimentos Argentinos

Se encuentra disponible la versión digital de la edición Nº 52 de la Revista "Alimentos Argentinos". Puede acceder a la misma desde el enlace: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar>

### C.A.A.: Actualización Probióticos

Por Resolución Conjunta Nro. 261/2011 y 22/2011 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente, se incorpora el Art. 1389, el cual define como Probiótico los microorganismos vivos que, administrados en cantidades adecuadas, confieren beneficios para la salud del consumidor. Dicha incorporación además contempla el protocolo de Evaluación de un Probiótico como ingrediente para los alimentos. De esta manera, la medida publicada en el Boletín Oficial, actualiza la normativa nacional en concordancia con las necesidades de los consumidores y de la industria

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

Le presentamos un nuevo informe mensual sobre tecnologías para uso en la industria de alimentos, en este caso "Ozono en alimentos", que se encuentra accesible desde: <http://alimentosargentinos.gob.ar>

### Visita de investigador de la Universidad de Warwick

El Dr. Dwijen Rangnekar, Profesor Asociado de la Escuela de Leyes de la Universidad de Warwick de Reino Unido, visitó la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas con el objetivo de relevar información sobre la "implementación local de los estándares del TRIPS en Argentina: ley y práctica" así como para conocer "casos locales de IG en Argentina y su contribución al desarrollo", a fin de publicar un libro que se encuentra elaborando sobre Indicaciones Geográficas.

### **CONAL, cambio de Presidencia**

A partir del 19 de Diciembre de 2011, la Presidencia de la Comisión Nacional de Alimentos – CONAL - ha sido transferida a la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos dependiente del Ministerio de Salud de la Nación, a cargo del Sr. Secretario de Políticas, Regulación e Institutos - Dr. Gabriel Yedlin. En ese sentido, las presentaciones se deberán remitir al Instituto Nacional de Alimentos (INAL):  
Estados Unidos 25 - PB (C1101AAA)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

### **Actualización Guía BPM**

Se encuentra actualizada la Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas.

### **Asesoramiento en Envases y Embalajes**

En el mes de Febrero estará comenzando la ejecución de una Experiencia Piloto sobre asesoramiento en envases y embalajes a 20 productores que integran el Foro de Dulces y confituras del Noroeste Argentino.

El Proyecto consta de asesoramiento en forma personalizada en diseño de envases primarios, secundarios, diseño de etiquetas, catálogos y comunicaciones integradas a una selección de veinte de los productores que integran y participan activamente del Foro Regional

Este nuevo proyecto que se plantea, propone trabajar en forma mancomunada y mejorar la presentación de los productos a través del diseño, poniendo énfasis en los requerimientos específicos tanto de los envases primarios, como secundarios, y haciendo un análisis de la gestión de identidad corporativa, lo que permitirá dar respuesta a las crecientes exigencias de calidad de los consumidores, y posicionar los deliciosos dulces y confituras regionales en nuevos y más amplios mercados.

### **Informe Cadenas Alimentarias**

Se encuentran actualizados los siguiente Informes:

- Oleaginosas.
- Conservas Vegetales.
- Galletitas.
- Bizcochos.

## **Síntesis de Actividades Desarrolladas en 2011**

---

### **PLAN ESTRATÉGICO Y AGROINDUSTRIAL 2010 - 2016**

#### **Mesa de Alimentos y Bebidas**

Se dio continuidad a la Mesa de Alimentos y Bebidas en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2016 (PEA2), hasta el cierre del mismo. Para la participación en la Mesa se convocó a las instituciones públicas y privadas relacionadas con el Sector de Alimentos y Bebidas. Se realizaron reuniones con más de 30 participantes en cada una de ellas y se terminaron de consolidar los temas abordados: Visión, Misión, Ejes Es-

tratégicos y Objetivos de la Mesa de Alimentos y Bebidas, análisis FODA para el sector y Situación Actual

---

## CADENAS ALIMENTARIAS



### **Agregado Sectorial de la Industria de Alimentos y Bebidas**

- Se elaboró encuesta sobre el estado de situación de las PyMEs de la Industria de AyB y actualización de indicadores del agregado sectorial, con la asistencia de la "Fundación Observatorio PyME".
- Se elaboraron 4 informes de coyuntura acerca del Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas.
- Se elaboraron 3 informes de coyuntura sobre el Comercio Exterior de la Industria de Alimentos y Bebidas.
- Se elaboraron 4 proyectos para asistencia de la Fundación ExportAR y de la Corporación Andina de Fomento (CAF): Durazno Industria, Frutas Finas, Cluster de Quesos y Cluster de Frutas Secas.
- Se elaboraron los términos de referencia del proyecto de promoción de la competitividad de PyMEs del Sector Gourmet.
- Se elaboraron estadísticas económicas sobre la Industria de AyB en base a datos del CIIU y del NCM para la justificación técnica de diversos proyectos de asistencia o de promoción, entre otros: Proyecto de tratamiento arancelario diferencial para la exportación de productos orgánicos y de productos con el sello AA.
- Se realizó análisis preliminar de exportaciones de alimentos de alto valor agregado y lineamientos iniciales para la formulación de un proyecto de promoción de alimentos "gourmet".

### **Informes Sectoriales**

**Sector Farináceo:** Se desarrolló el programa de asistencia para la incorporación de tecnología para el análisis de la calidad de las harinas de trigo. Se elaboraron 3 Análisis de Cadena para los productos: discos de masa, panificados, productos batidos y harina de trigo. Se elaboró informe sobre la Cadena del maíz y productos derivados para la Feria Tecnópolis. Se elaboraron: Informe Especial sobre la levadura de cerveza e Informe Especial sobre la incidencia del precio del trigo en el pan tradicional de panadería. Todos los análisis e informes se encuentran disponibles en la web.

**Sectores Oleaginosas y Conservas Vegetales:** Se elaboraron 3 Informes Sectoriales sobre Conservas Vegetales, 3 sobre Oleaginosas y 3 Notas para la revista Alimentos Argentinos. Asimismo se elaboró 1 Informe sobre Aceites no Tradicionales y 1 Informe sobre utilización de aceites vegetales. Se relevó información para el proyecto "Fortalecimiento de la Calidad y Competitividad Exportadora del Sector de Duraznos en Con-

serva". Se desarrolló análisis de valor de exportaciones, derechos de exportación y reintegros de alimentos con Sello Alimentos Argentinos, disponible en la web.

Sector Dulces y Golosinas: Se elaboró el Anuario 2010 para confecciones azucaradas y de chocolates, disponible en la web. Se coordinaron las reuniones del Foro Regional del NOA de Dulces y Confituras. Se desarrolló un Manual de Buenas Prácticas específico para el sector. Se firmó un convenio de trabajo entre la Universidad Nacional de la Rioja y el MAGyP a efectos de articular diagnósticos y capacitaciones a los productores del sector.

Sector Bebidas: Se elaboraron 2 Informes de exportación. Se elaboró Informe anual de exportaciones 2010. Se elaboraron Informes de Gaseosas, Jugo, Sidra, Vino Espumante y bebidas Analcohólicas. Se diseñó Ficha Técnica de la cadena de Vino. Los informes y la ficha técnica se encuentran disponibles en la web.

Sector Hierbas Aromáticas y Especies: Se elaboró Informe Sectorial Anual 2010. Se elaboró Informe Sectorial del Primer Semestre 2011. Se elaboraron 3 Fichas Técnicas por producto: Coriandro, Menta Piperita y Azafrán. Se coordinaron las reuniones del Foro Federal de Hierbas Aromáticas y Especies.

Sector Frutas y Frutas Secas y Deshidratadas: Se elaboró Informe cadena de cítricos. Se elaboró el anuario 2010 – Frutas Secas y Deshidratadas. Se elaboraron Informes Sectoriales de Ciruelas Deshidratadas y Nuez de Nogal. Se diseñó Ficha Técnica de Nuez Pecán y Fichas Estadísticas de Almendras y de Avellanas. Se elaboró Informe Sectorial de Pasas de Uva. Todos los informes sectoriales se encuentran disponibles en la web.

### **Foros de Competitividad**

Se mantuvieron activos 10 Foros Virtuales de libre participación con 9000 participantes y un total de 555.340 mensajes enviados. Los Foros activos incluyen: Foro Hortícola, Olivícola, Orgánico, Vitivinícola, de Trigo, de Frutas Finas, de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura, de Legumbres, de Aromáticas y el de Dulces y Confituras.

---

## **PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR**

---

### **Sello Alimentos Argentinos**

#### **Productos con Sello**

Actualmente ascienden a 72 los productos distinguidos con el Sello Alimentos Argentinos, los cuales son producidos por 19 cesionarios. Los expedientes de solicitudes iniciados en 2011, son 9, con más de 80 expedientes de solicitud en tránsito

### **Protocolos**

Oficializados: Jamón Crudo, Arándanos Frescos, Cebollas Frescas, Confituras y Afines, Dulce de Leche, Endivias, Espárragos, Harina de Maíz, Miel a Granel, Miel Fraccionada, Orégano, Palta Hass, Pasas de Uva, Preparaciones Culinarias Industriales, Queso Reggianito, Queso Tybo y Holanda, Sal, Té Negro, Vinos, Yerba Mate, Zapallo Anco, Coles de Bruselas, Aceite de Oliva Virgen Extra y Radicchio Fresco.

En proceso de elaboración: Harina de trigo, Pollos enteros y sus cortes, Frutillas frescas y congeladas, Gírgolas, Higos frescos, Pre-mezclas farináceas, Aceite de Maíz, Carne Bovina refrigerada y congelada, Manzanas, Peras, Mozzarella, Pastas Secas, Jamón Cocido, Embutidos Madurados Secos, Pimentón, Tomate Fresco, Salsas, Aderezos y Aliños, Turrones y afines, Aceite de soja, Agua, Uva en fresco, Aceite de maní.

En proyecto de resolución: Trucha Arco-Iris, Aceite de Girasol, Naranja Dulce.

En Actualización: Jamón Crudo

### **Beneficios a cesionarios**

-Los cesionarios del Sello participaron en 5 Ferias y Exposiciones del Sector de Alimentos como ser Caminos y Sabores, SIAL Mercosur, Feria Nacional de Productos Orgánicos, entre otras.

-Alianza estratégica: se realizó la vinculación del "Sello Alimentos Argentinos" con la Fundación Qualivita de Italia, dado que esta entidad ha seleccionado a este sistema de entre los principales del mundo en agregado de valor tangible e intangible. Esta acción a nivel internacional apunta a que el sistema forme parte de una publicación de alcance internacional cuyo lanzamiento se efectuará en Exposición Universal en Milán 2015. Los cesionarios tendrán acceso a la versión impresa que otorgará la Fundación Qualivita al sistema del Sello.

### **Otras acciones:**

-Convenios firmados: 2 convenios de colaboración con las siguientes entidades de consumidores: Asociación Protección Consumidores del Mercado Común del Sur "PROCONSUMER" y Centro de Educación al Consumidor "CEC" y 2 convenios de vinculación con nuevas entidades auditoras (CyS Argentina SA y TUV Rheinland Argentina SA).

-Se realizaron 10 visitas de evaluación a productores y/o elaboradores.

-En el marco del estudio de Hábitos Alimentarios financiado por PROCAL II/PROSAP, se trabajó en el desarrollo de la Investigación del Sello Alimentos Argentinos, la misma implica: Identificación y reconocimiento del sistema del Sello AA y su isologotipo; percepción de avales distintivos en alimentos, valorizaciones alimentarias; Ámbito de acción del Sello AA a nivel nacional e internacional; Asociaciones respecto del sistema; Focus Group con consumidores, entre otros.

-Se trabajó en un proyecto de reducción de derechos de exportación de los productos distinguidos de los cesionarios del Sello Alimentos Argentinos.

---

## **Producción Orgánica**

### **Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica –PRODAO-**

Durante el 2011 finalizó la ejecución del proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica Argentina (PRODAO). A continuación se detallan los resultados de cada componente del mismo:

#### Componente I: Investigación y Desarrollo

Finalizaron con éxito las 6 líneas de investigación en producción primaria:

- Estudio sobre la evolución e interpretación de indicadores de fertilidad de suelo en relación a la sostenibilidad en producciones orgánicas.
- Desarrollo de un tratamiento para control de Varroa en apiarios orgánicos.
- Desarrollo de un tratamiento para control de canchales en poscosecha.
- Avances de mejoramientos varietales sobre maíz (*Zea mays*) compatible con la normativa orgánica, orientados a mejorar rendimientos.
- Desarrollo y/o validación de nuevos equipos desmalezadores en producciones orgánicas.
- Avances de mejoramientos varietales sobre Cucurbita moschata Duch, cultivar tipo Waltham Butternut, orientados a mejorar la uniformidad del producto.

Entre los resultados se destaca el fuerte compromiso de las firmas investigadoras por continuar los estudios iniciados en el marco del PRODAO.

#### Componente II: Desarrollo de la Producción Primaria

##### a-Cursos de Formación de Asesores en Producción Orgánica:

Se llevaron a cabo las siguientes capacitaciones:

- Curso de Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a la Producción Animal
- Curso de Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola,

##### b-Unidades Piloto:

Durante el período enero – diciembre 2011 se asistió y asesoró a Unidades Piloto insertas en su etapa inicial de certificación orgánica (transición). En total se capacitó a 53 productores, a quienes se los dejó en condiciones para avanzar con éxito seguro hacia la certificación definitiva de sus producciones.

#### Componente III: Desarrollo Agroindustrial

Se dio por finalizada la última línea de investigación completándose las 4 actividades desarrolladas:

- Alternativas de aplicación del proceso de Liofilización en frutas y hortalizas.
- Desarrollo de un sistema de sanitización económico y alternativo al uso de agua clorada.
- Desarrollo de tecnologías de producción de vinos y mostos adaptadas a la normativa para producción orgánica, con énfasis en la limitación del uso de derivados del azufre, sin disminuir la vida útil del producto.

-Desarrollo de alternativas al uso de hidróxido de sodio para la industrialización de aceitunas.

#### Componente IV: Fortalecimiento Institucional

-Se llevaron a cabo 5 Jornadas de sensibilización y difusión de la cultura orgánica dando como resultado 152 personas capacitadas

-Se organizó la "Primera Feria Nacional de Productos Orgánicos", en la localidad de Luján (Buenos Aires)

-Se participó de la "Primera Feria Internacional de Agroalimentos Orgánicos", en Mar del Plata, provincia de Buenos Aires, donde se acompañó a más de 20 productores orgánicos en la mencionada Feria, organizada en forma conjunta con la Universidad de Mar del Plata y la Fundación Qualitas

-Stand Itinerante del PRODAO: Se realizaron acciones de promoción y difusión de la Cultura Orgánica a través de un stand itinerante, el cual interactuó activamente con productores, comercializadores y consumidores mediante disertaciones y conversaciones acerca de las herramientas que ofrece el PRODAO. Durante las presentaciones del stand se repartió material de promoción y difusión (muestras gratis y folletería) y se realizaron degustaciones de productos orgánicos. El stand visitó las provincias de: Buenos Aires, Córdoba, Neuquén, Tucumán, entre otras.

-Unidad Demostrativa de Producción Orgánica de Hortalizas: Se colaboró en la concreción de la Unidad Demostrativa de Producción Orgánica, en la localidad de Las Termas de Río Hondo, provincia de Santiago del Estero, en el marco del PRODAO, PROCAL II y con el apoyo y participación del Municipio. Dicha Unidad, diseñada con objetivos productivos, técnicos y turísticos, es la primera experiencia de este tipo en el país y contó con asistencia técnica para su puesta en marcha y realización del programa de capacitaciones en producción orgánica y marketing.

#### **Comisión Asesora para la Producción Orgánica:**

Durante 2011 se realizaron dos reuniones de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica. Entre los principales temas se abordó el proyecto de Ley para la Promoción de la Producción Orgánica, y la solicitud de Proyectos a la FAO por parte de la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (CIAO) y en la última reunión del año se trabajó en la planificación y diseño de acciones para el año 2012. El encuentro contó con el acompañamiento del Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca.

---

## **Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen**

### **Reconocimiento Nacional Denominación de Origen "Salame de Tandil"**

Por Resolución Nº 986, se aprueba el Protocolo, Reconoce, Registra, y Protege la segunda Denominación de Origen de la Argentina "Salame de Tandil". Asimismo el 10 de noviembre en Eventos Buenos Ayres, Puerto Madero (CABA), las autoridades de la Secretaría entregaron el certificado correspondiente al Consejo Regulador de dicha Denominación de Origen.

### **Solicitudes de Registro**

Se dio seguimiento administrativo y técnico a 15 expedientes.

Solicitudes aprobadas: D.O Chivito Patagónico, DO Salame de Tandil.

Productos bajo análisis: IG Cordero Patagónico; IG Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza; IG Maní de Córdoba; IG Tomate Platense; DO Lana Camarones; DO Queso de Tafí del Valle; DO Miel de la Cuña Boscosa Santafesina; DO Miel Patagonia Sur Argentina; DO Aceite de Oliva Virgen Extra de Maipú- Mendoza.

Solicitudes de reconocimiento de IG extranjeras: Turrón de Alicante – España, Jijona - España (turrón), Queso Parmigiano-Reggiano – Italia

Productos consultados: Melón de Sarmiento-San Juan; Ajo de Calingasta, San Juan; Torta Negra Galesa de Gaiman, Chubut; Alcaucil de La Plata; Lima Iguazú; Chocolate Bariloche; Cordero Mesopotámico; Ají de Corrientes; Miel de las Islas Santafesinas; Truchas de la Comarca Andina; Pimiento para Pimentón-Salta ; Miel de Los Antiguos; Miel de Malargüe; Carne Caprina de Malargüe.

### **Otras acciones:**

-Se concretó la Segunda Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones.

-Se suscribió convenio de colaboración con el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INPI) en el marco de la Ley 25.380, referida a las Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO).

-Se asistió a 5 Ferias y Seminarios del Sector Alimentario

-Se aprobaron los signos distintivos del Régimen Nacional de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen..

-Se dio seguimiento a los proyectos piloto para productores de Alcaucil y Tomate de La Plata, con el fin de avanzar en una Indicación Geográfica.

-Se pusieron en marcha los proyectos piloto para productores de Melón de Media Agua-Sarmiento, San Juan y Ajos de Calingasta de la misma provincia, con el fin de avanzar en una Indicación Geográfica.

-Se continuó participando en los talleres regionales (Bariloche, Trelew y Río Gallegos) para el desarrollo de la IG de Carne Ovina Patagónica, con motivo de la solicitud de registro de la misma.

-Se realizaron capacitaciones sobre la herramienta a técnicos, profesionales, productores/elaboradores de diversos productos en Salta capital, Romang (Santa Fe), Humberto 1° (Santa Fe), La Plata (Buenos Aires), Malargüe (Mendoza), Los Antiguos (Santa Cruz) y El Bolsón (Río Negro).

---

### **Servicios para Pymes Alimentarias**

-Se propició el intercambio de información relacionada con capacitaciones, cursos, eventos y ferias del sector con los referentes provinciales de Red IPA.



- Se actualizó la página web en lo referido a:
  - Bases de Datos de distintos organismos: SENASA, INPI, Sociedades Comerciales, AFIP, marcas, etc.
  - Líneas de financiamiento disponibles.
  - La Guía de rotulado para alimentos envasados y la Guía de trámites de registros de establecimiento y de productos.
- Se ofreció asesoramiento a productores, profesionales, estudiantes del sector quienes consultaron sobre registro de establecimiento, producto, requisitos de exportación de alimentos, entre otros

---

## **PROGRAMA DE CALIDAD Y DIFERENCIACION DE LOS ALIMENTOS (PROCAL II)**

### **Proyectos Piloto**

El número de beneficiarios de los Proyectos Piloto durante el período enero-diciembre fue de 313.

Se finalizó con la ejecución de diferentes etapas de los proyectos piloto, a saber:

- Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en la Producción Porcina Tucumana (III Etapa) (10 beneficiarios).
- Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Buenas Prácticas en la Producción Frutícola Neuquina. (II Etapa: Frutas de Carozo) (14 beneficiarios).
- Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en Establecimientos Elaboradores de Frutas Finas de la Comarca Andina Patagónica del paralelo 42° (12 beneficiarios).
- Implementación de BPM y Desarrollo de Indicación Geográfica (o Denominación de Origen) para el Queso de Tafí , Tucumán (20 beneficiarios).
- Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad en empaques y frigoríficos de frutas frescas (peras y manzanas), en Río Negro (I Etapa). (12 beneficiarios).
- Desarrollo de Indicación Geográfica (o Denominación de Origen) para el Tomate Platenense (II Fase) (10 beneficiarios).
- Desarrollo de Indicación Geográfica (o Denominación de Origen) para el Alcaucil Platenense (II Fase) (12 beneficiarios).
- Diferenciación de Producciones Ganaderas, en Chaco, Chubut y La Pampa (50 beneficiarios).
- Desarrollo de Indicación Geográfica para el Cordero Patagónico (20 beneficiarios).
- Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en Productores Nogaleros de Catamarca (15 beneficiarios).
- Diagnóstico e implementación de principios de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en una red de productores y elaboradores de mozzarella, en la provincia de Buenos Aires (10 beneficiarios).
- Programa de Capacitación Intensiva en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para apicultura de alto valor agregado. (30 beneficiarios).

- Diagnósticos e Implementación de BPM a una industria procesadora de hortalizas congeladas V Gama en la región de Mar y Sierras Bonaerense (8 beneficiarios).
- Diagnósticos e Implementación de BPA a un grupo de productores de fruta del sureste de la provincia de Buenos Aires (8 beneficiarios).
- Diagnósticos e Implementación de Buenas Prácticas Acuícolas en empresas que forman parte de la cadena de valor de la industria acuícola en diferentes regiones de Argentina (50 beneficiarios).
- Apoyo a la construcción de la Indicación Geográfica "Salame de Colonia Caroya, Córdoba" (10 beneficiarios).

Asimismo, continúan en ejecución:

- Implementación de Indicación Geográfica / Denominación de Origen en la cadena productiva del Ajo del Departamento de Calingasta, de la provincia de San Juan (10 beneficiarios).
- Implementación de Indicación Geográfica/ Denominación de Origen en la Cadena de Melón del Departamento Sarmiento de la Provincia de San Juan (10 beneficiarios).
- Realización de Software de Trazabilidad para Aceite de Oliva en la provincia de San Juan.
- Implementación de BPM y Desarrollo de Indicación Geográfica (o Denominación de Origen) para el Queso de Tafí - Segunda Etapa (10 beneficiarios).

Se realizaron 12 capacitaciones de las cuales participaron alrededor de 300 beneficiarios en el marco de los Proyectos Piloto en ejecución

### **Estudios de Investigación**

Se dio inicio a 6 estudios de investigación de los cuales los primeros 4 han finalizado y los últimos 2 continúan en ejecución:

- Investigación y desarrollo parámetros para el diseño de nuevos productos (Tercera etapa).
- Investigación de nuevas normativas de calidad alimentaria (Cuarta etapa).
- Elaboración de estrategias para las cadenas agroindustriales sobre la base de las tendencias del consumo (Tercera etapa).
- Encuesta sobre PyMEs alimentarias.
- Estudio del Agronegocio de la Papa.
- Estudio sobre Buenas Prácticas Laborales en Frigoríficos.

---

## **MARCO REGULATORIO**

### **Convenios de Colaboración y Articulación realizados**

- Entre el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y TELAM S.E. por el cual esta última, cede gratuitamente al Ministerio, por el término de cinco años, el uso total, exclusivo y excluyente de la marca "ARGENTINE BEEF".

- Convenio Marco de Cooperación y Asistencia entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y el Foro de Líderes Ambientales.
- Se suscribieron 2 (DOS) Convenios Marcos entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) y las siguientes Universidades: Universidad Nacional de La Rioja - UNLaR- y Universidad Nacional de Lanús -UNLa-
- Se suscribió un Convenio entre el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la SAGyP en virtud del cual crea y se pone en funcionamiento el nodo de la Región Sur de Agricultura Orgánica.

---

## **Cuotas de Exportación**

Se distribuyeron los siguientes Cupos:

Distribución de Cupos de Durazno en almíbar a México - Resolución N° 44/11.

Distribución de Cupos Anual de Golosinas a Colombia - Resolución 45/11.

Los volúmenes adjudicados son CIENTO CUARENTA Y SEIS TONELADAS MÉTRICAS (146 Tm.) para la partida 1704 y DOSCIENTAS CINCUENTA Y SEIS TONELADAS MÉTRICAS (256 Tm.) para la partida 1806

Distribución de Cupos de Productos Lácteos a Venezuela.- Resolución N° 677/11.

Distribución de Cupos de Productos Lácteos a la República de Colombia.- Resolución N° 237/11. La misma distribuye el cupo anual de productos lácteos fijado en UN MIL OCHOCIENTAS CUARENTA Y CINCO TONELADAS MÉTRICAS (1.845 Tm.)

Suspensión de impuestos a las Champañas. La DNTCPAF participó en el dictado de la Res. MAGyP N° 109/11 – por la cual se dio por aprobado el cumplimiento, para el período comprendido entre el 1° de enero de 2009 y el 31 de diciembre de 2009, de las obligaciones contraídas en el ACTA DE COMPROMISO PARA LLEVAR A CABO EL PROGRAMA DE EXPANSIÓN DEL SECTOR VITIVINÍCOLA, suscripta el 17 de enero de 2005 entre el ex MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN y BODEGAS DE ARGENTINA A.C. y sus empresas afiliadas constituidas como garantes de la misma, ratificada por el Decreto N° 57 de fecha 31 de enero de 2005.

Distribución de Cupos de Azúcar a EEUU

Mediante Resolución N° 142/2011 se distribuyó la cantidad de veintiún mil seiscientos veintiuna con sesenta y siete toneladas (21.621,67 t.) de azúcar crudo con polarización no menor de noventa y seis grados (96°) con destino a los Estados Unidos de América.

Mediante Resolución N° 243/2011 se distribuyó la cantidad de veinte mil cuatrocientas treinta y dos con veintitrés 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 América.

Mediante Resolución 395/2011 se distribuye la cantidad de SIETE MIL DOSCIENTAS NOVENTA Y DOS CON TREINTA Y OCHO TONELADAS (7.292,38 t.) de azúcar crudo con

polarización no menor de NOVENTA Y SEIS GRADOS (96°) con destino a los ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.

Mediante Resolución 660/2011 se distribuye la cantidad de VEINTIDOS MIL TREINTA Y OCHO CON CINCUENTA Y CUATRO TONELADAS (22.038,54 t) de azúcar crudo con polarización no menor de NOVENTA Y SEIS GRADOS (96°) con destino a los ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

---

## FAO

Esta Dirección Nacional, actuó como contraparte en 2 Proyectos Regionales FAO:

Proyecto FAO - TCP/RLA/3211 D "Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones en América Latina". Objetivo: contribuir a la seguridad alimentaria preservando los recursos locales y propiciar la identificación e implementación sostenible de Identificaciones Geográficas de los productos de la Región, fortaleciendo las instituciones públicas y privadas. Países participantes: Argentina, Brasil, Chile, Costa Rica, Ecuador y Perú.

Proyecto FAO - TCP/RLA/3213 "Asistencia para el Diseño y/o Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región". Objetivo: asistir para el diseño y/o fortalecimiento de políticas de inocuidad de alimentos y estrategias para su implementación en los países de América Latina y el Caribe. Países participantes: Argentina, Chile, Cuba, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana y Uruguay.

---

## PROYECTOS ESPECIALES

### **Comisión Nacional para la Reducción de Grasas Trans y Sodio**

#### 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, en 2011 se lanzó la Iniciativa "Argentina 2014 Libre de Grasas Trans", destinada a disminuir el consumo de estas grasas en la población. 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.

#### SODIO

Durante el año 2011 se realizaron 25 reuniones, en las que se estudió la factibilidad tecnológica de reducir el sodio en los alimentos.

Se suscribió el Convenio marco para reducción voluntaria y progresiva del contenido de sodio en alimentos procesados entre el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura,

Ganadería y Pesca, y la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (CO-PAL).

Dicho acuerdo compromete al sector industrial de alimentos a reducir el contenido de sodio en cuatro grupos de alimentos procesados prioritarios, integrados por los productos cárnicos y sus derivados (entre los que se encuentran chacinados cocidos y secos, y embutidos y no embutidos); los farináceos como galletitas, panificados y snacks; los lácteos, incluyendo diferentes tipos de quesos; y por último sopas, aderezos y conservas.

Se establecieron metas y una línea de base sobre la cual la industria iniciará las modificaciones con miras al 2015.

### **Comisión de asesoramiento sobre exámenes de productos fortificados**

La Comisión se reunió en 5 oportunidades con el objetivo de continuar con la evaluación de los resultados de los exámenes de factibilidad, estabilidad y lapsos de aptitud de los productos a efecto de sugerir a la autoridad de aplicación un trámite de excepción a la Ley

---

## **Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)**

Bajo la presidencia de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca se coordinaron, a través de esta Dirección 4 reuniones ordinarias, siendo 3 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y 1 en la Provincia de Tucumán.

- Se emitieron 10 Resoluciones modificatorias del C.A.A. publicadas en el Boletín Oficial.
- Se dio tratamiento a 28 expedientes.
- Se remitieron a consulta pública 13 proyectos de Resolución, modificatorios del C.A.A.
- Se giraron a trámite administrativo 19 expedientes.
- Se remitieron 22 newsletters informativos con las actualizaciones, avances y novedades de la Comisión.

---

## **Codex Alimentarius**

-Se participó del proceso de generación y actualización de las normas Codex, referencia internacional para armonizar legislación regional y nacional sobre alimentos.

La Dirección coordina 2 comités de su competencia: Etiquetado de los Alimentos y Grasas y Aceites.

---

## **CAPACITACIONES REALIZADAS**

-Durante el período enero-diciembre de 2011 se consolidó la figura del Implementador a través de la realización de 5 Cursos de Formación de Implementadores en BPA y BPM aplicados a las cadenas de frutas, hortalizas y aromáticas, tambos, quesos y cerveza. Al

día de hoy, el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, creado en el año 2005 mediante la Res. Ex SAGPyA N° 61, cuenta con un total de 136 implementadores.

-Además se realizaron 50 eventos abarcando jornadas de capacitación, seminarios nacionales e internacionales, cursos presenciales y a distancia, seminarios y charlas informativas. Se capacitó a un total de 4404 personas de todo el país.

### **Cursos virtuales**

En septiembre de 2011 se habilitó el curso virtual "Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimentaria" en la nueva plataforma virtual disponible en [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar). Dicho curso es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), y cuenta con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II). A tres meses de su lanzamiento el curso cuenta con 983 inscriptos, de los cuales 330 lo han finalizado satisfactoriamente, pertenecientes en su mayoría a las 23 provincias de nuestro país y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y a los siguientes países: Nicaragua, Colombia, Ecuador, Costa Rica, Cuba, El Salvador, España, México, Paraguay, Venezuela y Perú.

---

## **DIFUSIÓN**

Revista Alimentos Argentinos: 3 ediciones de 3.000 ejemplares cada una.

Newsletter: 12 boletines mensuales a más de 22.000 contactos

Sitio [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar): Durante 2011 se procedió a reorganizar la información en la totalidad del sitio Alimentos Argentinos y a la construcción de una nueva interfaz que se encuentra en funcionamiento

---

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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

---