

**Nº 94 – Abril 2012****Newsletter Alimentos Argentinos**

Les acercamos con esta edición Nº 94, 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**Firma Convenio con Universidad Maimónides**

El pasado 13 de marzo se suscribió un convenio de colaboración y cooperación entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y la Universidad Maimónides. Dicho convenio tendrá por objeto establecer relaciones de cooperación y asistencia recíproca de carácter académico, cultural, tecnológico y de servicio. El mismo tiene un plazo de vigencia de cuatro (4) años

Festival de la Sierra, encuentro del folclore y el salame tandilero

Del 9 al 12 de febrero pasado se llevó a cabo el “Festival de la Sierra, encuentro del folclore y el salame tandilero”, en Tandil, provincia de Buenos Aires. El festival fue organizado por el Consejo de la Denominación de Origen “Salame de Tandil” y la Peña Tradicionalista Tandil “El Cielito”. El MAGyP, a través de esta Dirección, participó con un stand institucional promocionando la herramienta Indicaciones Geográficas, y los días 10 y 11 realizó capacitaciones sobre el tema para el público interesado. Asimismo, hubo un stand para la segunda Denominación de Origen protegida en el país: Salame de Tandil.

VIII Fiesta del Tomate Platense

El 11 de febrero se realizó la *VIII Fiesta del Tomate Platense*, en La Plata, provincia de Buenos Aires. El evento fue organizado por la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata y por el Grupo de Productores de Tomate Platense. Contó con el auspicio del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, del Ministerio de Asuntos Agrarios de la provincia, de la Municipalidad de La Plata y del INTA. El MAGyP colaboró aportando infraestructura para la organización de la fiesta, además de la atención que brindaron al público los profesionales y técnicos de esta Dirección Nacional.

Fiesta Nacional del Sol – San Juan

En ocasión de la realización de la Fiesta Nacional del Sol, en San Juan, el día 24 de febrero el Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), presentó un nuevo Proyecto Piloto en el evento "Los Sabores del Sol Sanjuanino".

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Agroindustria del Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de la provincia y el Programa de Gestión de Calidad y diferenciación de los Alimentos --PROCAL CUYO-, pusieron a consideración de productores de membrillo, elaboradores de dulce, agroindustrias, comercializadores, profesionales y técnicos del sector, las posibilidades de diferenciar y calificar el dulce de membrillo de San Juan, mediante una Denominación de Origen.

Jornada de Sensibilización en productos Orgánicos

El 22 de marzo se dictó en la ciudad de Corrientes la jornada de capacitación: "Producción Orgánica como herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor". El evento fue organizado por el Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) en forma conjunta con el Ministerio de la Producción, Trabajo y Turismo de la Provincia de Corrientes y contó con el acompañamiento del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Asistieron 52 profesionales, técnicos asesores, productores y elaboradores de la región.

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

El miércoles 28 de marzo se llevó a cabo el Taller de "Educación Alimentaria y Nutrición" en la sede Munro, Provincia de Buenos Aires, de la Fundación Banco de Alimentos. La misma fue organizada conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos y estuvo dirigida a personas que se desempeñan en comedores comunitarios. Asistieron al taller 29 personas.

BPM

El 7 de febrero pasado la empresa Maresba S.A de Río Negro certificó Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La empresa fue beneficiaria de las dos etapas del proyecto: "Diagnóstico e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en Empaques y Frigoríficos de frutas frescas de la provincia de Río Negro", en el marco de PROCAL II, durante el año 2011.

Rótulo virtual

La información a la que tenemos acceso a través de los rótulos es fundamental en el momento de la compra de alimentos, para conocer las características de los mismos, sus aportes, sus propiedades nutricionales, su forma de preparación, manipulación y conservación, entre otros.

A raíz de ello, hemos generado una nueva sección en nuestra página web: "rótulo virtual", cuyo propósito es lograr de forma dinámica y práctica una mejor interpretación de la información que figura en los rótulos de alimentos envasados.

Para mayor información:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educacion.php>

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 " Películas y Recubrimientos Comestibles", que se encuentra accesible desde:

<http://alimentosargentinos.gob.ar>

Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N°2: "Contaminación cruzada, ¿cómo evitar-

la?", para acceder a la ficha: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educacion.php>

Foros Virtuales

Se encuentran disponibles, en un nuevo sistema, los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Marzo, 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.gob.ar/>

Agenda de actividades mes de Abril



CURSO DE FORMACIÓN DE IMPLEMENTADORES: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a la cadena Frutihortícola.

Los días 10, 11 y 12 de abril, se dictará en la Ciudad de Formosa un "Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a la cadena Frutihortícola".

El evento cuenta con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y es organizado conjuntamente el Instituto Provincial de Acción Integral para el Pequeño Productor Agropecuario (PAIPPA) del Gobierno de la provincia de Formosa. 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.

Presentación de los nuevos Proyectos Pilotos del PROCAL en Cuyo

Los días 10 y 11 de Abril se realizará la presentación de los nuevos proyectos Pilotos del PROCAL II en la región de Cuyo, entre ellos: Sistema de Gestión de Calidad en Mercados Frutihortícolas de San Juan; Trazabilidad Informática en Procesos de Elaboración de Aceite de Oliva y Aceitunas de San Juan y Mendoza; Certificación de BPA en Empresas Elaboradoras de Alimentos Gourmet de Cuyo. Asimismo se evaluarán los avances de los proyectos pilotos de IG de Melón de Sarmiento y de Ajo de Calingasta

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

El miércoles 18 de abril se llevará a cabo el Taller de "Educación Alimentaria y Nutrición" en la sede de San Justo Provincia de Buenos Aires, de la Fundación Banco de Alimentos. La misma es organizada conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos. Está dirigida a personas que se desempeñan en comedores comunitarios.

Jornada de Producción Orgánica en Cultivos Extensivos

El miércoles 18 de abril se desarrollará en instalaciones de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba, una Jornada de Capacitación denominada "Producción Orgánica como Herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor", dirigido a profesionales, técnicos asesores y estudiantes de las ciencias agronómicas de la región que deseen incursionar e informarse respecto al sistema de producción orgánica, en especial en cultivos extensivos. La misma es organizada por el Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) en forma conjunta con la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Informes e Inscripción en: www.alimentosargentinos.gov.ar en la sección de Capacitación. Cupos Limitados.

13º Reunión del Foro regional de Dulces y Confituras del NOA

En el marco de la Exposición de INTA EXPONE NOA se llevara a cabo la 13º Reunión del Foro Regional de dulces y confituras. Entre los temas que se desarrollaran se presentaran los avances del proyecto piloto de "Envases y embalajes" que lleva adelante el Programa de Diferenciación y Calidad de los Agroalimentos (PROCAL II).

Encuentro de Sensibilización

El próximo 19 de abril se realizará un encuentro de sensibilización para evacuar dudas e inquietudes y reunir documentación para la implementación de un Proyecto Piloto de Orgánicos de nuez pecán en Colón, provincia de Entre Ríos.

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 esta Dirección y es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Acceso al curso desde:

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

CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran disponible el Anuario 2011 de:

- Comercio Exterior de Alimentos y Bebidas

Se encuentra disponible el Informe de:

- Levaduras

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

Durante el pasado mes de Marzo se desarrolló una disertación sobre el sistema del Sello "Alimentos Argentinos, una elección natural" en Mar del Plata. La misma fue organizada conjuntamente con la Asociación Argentina de Tecnólogos en Alimentos (AATA), sede Mar del Plata. El evento contó con autoridades de la mencionada asociación, profesionales, docentes de universidades y estudiantes vinculados al rubro alimentario.

Protocolos de Calidad

Nos encontramos trabajando en los siguientes protocolos: Arándanos (actualización), Frutillas Frescas y Congeladas, Uvas de Mesa, Mozzarella, Aceite de Maní, Aceite de Soja, Turrónes y Afines, Aguas, Jugos /Zumos, Pimentón, Manzanas y Peras, Hongos, Limón Fresco, Aceitunas, Alfajores, Embutidos Secos, entre otros.

Informes : selloaa@minagri.gob.ar

Tel: (011) 4349-2175

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen

Actividades

Proyecto Piloto IG "Miel de Malargüe"

En el transcurso del mes de abril en la ciudad de Malargüe, provincia de Mendoza, se dará inicio al Proyecto Piloto "Miel de Malargüe" cuyo objetivo es recabar la información necesaria para confeccionar el formulario de registro necesario para proteger este producto mediante una Indicación Geográfica.

El departamento de Malargüe se encuentra ubicado al sur de la provincia de Mendoza, contra la Cordillera de los Andes, rodeado de un ambiente natural protegido e inserto en una geografía montañosa con especies vegetales autóctonas y con vertientes naturales. A una altitud de 1.500 msnm y en un área protegida fitosanitariamente, se desarrolla la producción apícola desde el año '60; ésta resulta un recurso productivo que permite el desarrollo territorial en forma sostenida y sustentable. El grupo de productores interesados en el amparo de su producto pertenece a la Cooperativa "Panales de Montaña" y a otros apicultores agrupados bajo la modalidad "Cambio Rural", ambos de la localidad mendocina de Malargüe.

MARCO REGULATORIO

Cuotas

Resolución 114/2012 – Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca - Distribúyese una determinada cuota de productos lácteos con destino a la República de Colombia.

Resolución 113/2012 - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca - Distribuyese una determinada cuota de golosinas con destino a la República de Colombia.

Resolución 110/2012 - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca - Distribuyese una determinada cuota de Duraznos en Almíbar con destino a los Estados Unidos Mexicanos.

Código Alimentario Argentino

Resolución Conjunta 34/2012 y 50/2012 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. Código Alimentario Argentino - Parámetros Agua Potable.

Fe de Erratas

Resolución conjunta 199/2011 y 641/2011 - 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.

MERCOSUR

Del 26 al 30 de marzo se llevó a cabo en la Ciudad de Buenos Aires, la XLVI 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 N° 19/94, 12/95, 35/97, 56/97, 47/98 y 20/00 RTM sobre Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos. Elaboración de RTM papel para horno.
Revisión de Res. GMC N° 26/03 RTM para Rotulación de alimentos envasados.
- d) Revisión de Res. GMC N° 77/94 Definiciones relativas a Bebidas Alcohólicas.
RES. N°4 /10 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Información Nutricional Complementaria.

CONAL

Durante los días 15 y 16 de marzo se realizó la 1ª reunión ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos, de 2012.

En el sitio web se encuentra disponible el Acta N° 94 y sus correspondientes anexos.

Asimismo desde el día 20 de marzo se encuentra en consulta pública, por 60 días corridos, el siguiente proyecto de resolución:

- Bebidas con cafeína y taurina

Para acceder al Acta y a la Consulta Pública: www.conal.gob.ar

FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

INTA EXPONE NOA - Cerrillos, Salta, Argentina

20 al 22 de Abril de 2012

Más información:

<http://www.intaexpone.gov.ar/>

Feria de artesanías San Juan – San Juan - Argentina

26 de Abril al 7 de Mayo 2012

Más información:

http://www.feriade.com/feria_internacional_de_artesantias_san_juan_.php

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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