



Nº 95 – Mayo 2012

Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 95, 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 de La Rioja

El pasado 3 de abril se suscribió un convenio de colaboración y cooperación entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y la Universidad de La Rioja. Este convenio tiene por objeto implementar los medios y acciones necesarias para lograr la complementación técnica y realizar en forma conjunta o coordinada proyectos en áreas de mutuo interés, y en especial, realizar capacitaciones en el marco del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCALII) y la colaboración en la elaboración de contenidos de la plataforma de educación a distancia. Las acciones que dé lugar el nombrado Convenio serán instrumentadas mediante acuerdos adicionales o programas específicos para cada actividad. Se creará una Comisión Coordinadora integrada por el Ingeniero Juan Manuel Alderete y el Dr. Pablo Morón por parte de SAGYP y el Dr. Gustavo Díaz y la Ingeniera Agro Industrial Da. Ariana Ianina Ramos por parte de la UNLaR. El Convenio tiene vigencia por tres años

Lanzamiento de Proyectos Piloto en San Juan

Entre los días 10 y 12 de abril, se realizó el lanzamiento de 3 proyectos en la provincia de San Juan, a saber:

- Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en establecimientos procesadores de productos alimenticios tipo delicatessen o gourmet de la región cuyo (San Juan y Mendoza).
- Desarrollo de software de trazabilidad para empresas olivícolas que permita registrar el flujo de información desde el ingreso de la materia prima, su elaboración, finalizando con su envasado y expedición (San Juan)
- Diagnóstico e Implementación de un sistema de Gestión de la Preservación y Mejora Continua de la calidad e inocuidad de las Frutas y Hortalizas en el Mercado Concentrador de Rawson de La Provincia de San Juan.

Los mismos iniciaron su ejecución los primeros días del mes de abril. Entre los beneficiarios se encuentran 300 productores hortícolas de la Sociedad de Chacareros Temporarios, así como otros ope-

radores del Mercado Concentrador de Rawson, 10 elaboradores de productos gourmet, y 10 empresas elaboradoras de aceite de oliva y aceitunas en conserva.

Presentación de Herramientas PROCAL

El pasado 17 de abril el PROCAL II presentó sus herramientas y brindó una capacitación para Manipuladores de Alimentos en la Universidad Nacional de Quilmes.

Producción Orgánica como Herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor

El pasado 18 de abril se realizó la jornada "Producción Orgánica como Herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor". La misma se realizó en la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba y contó con la asistencia de 46 profesionales, estudiantes, y docentes universitarios vinculados a la temática

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

El 18 de abril pasado se llevó a cabo el 2do Taller de "Educación Alimentaria y Nutrición", en la sede Munro, Provincia de Buenos Aires, de la Fundación Banco de Alimentos.

Objetivos del Taller:

- Contribuir en la formación del personal de las OCV (Organizaciones Comunitarias Vinculadas) promoviendo la adquisición de conocimientos sobre armado de menús basados en los principios de una alimentación saludable.
- Permitir un mejor aprovechamiento de los recursos de las OCV mediante el conocimiento del valor nutricional de los alimentos para lograr una dieta equilibrada.
- Mejorar el estado nutricional de la población beneficiaria.

Esta actividad fue organizada conjuntamente con la Fundación, y estuvo dirigida a personas que se desempeñan en comedores comunitarios de zona norte-oeste, que reciben mayormente niños y adolescentes. Asistieron 33 personas.

Proyecto Piloto "Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas para Productores de Nueces de Nogal, en la Pcia. de Catamarca".

Del 23 al 25 de abril se realizaron diversas reuniones en la provincia de Catamarca, con miras a implementar un proyecto de Buenas Prácticas Agrícolas en la provincia de Catamarca y dar a conocer el Manual de BPA y el Cuaderno de Campo, elaborado el año pasado con la participación de los productores Nueces de Nogal del Dpto. de Belén, Pcia. de Catamarca.

Se mantuvieron reuniones con las autoridades del Ministerio de Producción y Desarrollo, junto a los directores y sus equipos técnicos, para analizar conjuntamente las actividades para el año 2012.

Disertación Sello Alimentos Argentinos

El día 23 de mayo se llevará a cabo una disertación en la Universidad Argentina de la Empresa (UADE) dirigida a estudiantes de dicha casa de estudios, en la que se informará el funcionamiento del sistema

Sello Alimentos Argentinos como herramienta de calidad para la diferenciación, protocolos de calidad, principales beneficios, acciones de difusión, entre otras.

Capacitación sobre BPM y HACCP

Entre los días 12 y 13 de abril, técnicos del PROCAL II estuvieron presentes en la Provincia de Tucumán dictando un curso de capacitación sobre BPM y HACCP en la sede INTA Faimallá. El objetivo fue capacitar a productores de dulces, panificados, confituras y apícolas con motivo de los preparativos para la feria INTA Expone Región NOA 2012.

Participación en INTA Expone Región NOA

Los días 20, 21 y 22 de abril se llevó a cabo en Cerrillos, provincia de Salta, el INTA Expone Región NOA mega muestra que convocó al sector político, científico-tecnológico, productivo y educativo, con el objetivo de mostrar la amplia acción de esta institución mediante los principales componentes de su plan: investigación y desarrollo; transferencia y extensión; vinculación tecnológica; y cooperación institucional. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca participó con un gran stand institucional promoviendo las distintas políticas y acciones que viene desarrollando en materia agropecuaria. Dentro de estas políticas, se contó con un espacio para la promoción de productos con valor agregado mediante Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen al cual se acercaron con diversas inquietudes sobre el tema productores, docentes, investigadores, profesionales del área y público en general.

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

En el marco de la Exposición de INTA EXPONE NOA se llevó a cabo la 13º Reunión del Foro Regional de Dulces y Confituras, con la asistencia de miembros del Consejo Federal de Inversiones (CFI), del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), del gobierno, universidades y empresarios de las provincias de Santiago del Estero, Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca y La Rioja y del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Entre los temas que se desarrollaron, se destacan, los avances del proyecto piloto de "Envases y embalajes" que lleva adelante el Programa de Diferenciación y Calidad de los Agroalimentos (PROCAL II); la presentación de una nueva edición del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Elaboración de Dulces y la presentación de líneas de financiamiento provinciales y nacionales.

Asimismo y en el marco de la visita del Sr. Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca al stand institucional del ministerio, se le entregó una canasta con productos de los dulceros y confiteros del NOA, que participan en el Foro.

Auditoría de Seguimiento PROCAL II

Entre los días 25 y 27 de abril el PROCAL II realizó la auditoría de seguimiento al proyecto "Asistencia Técnica para la Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad en Establecimientos Procesadores de Frutas Finas de la Comarca Andina Patagónica del Paralelo 42 (Segunda etapa). El mismo posee 18 beneficiarios.

Fichas Tecnologías de la Industria de Alimentos

Les presentamos un nuevo informe mensual sobre tecnologías para uso en la industria de alimentos, en este caso Ficha N° 8: "Tecnologías de Biosensores". Accesible desde:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/sectores.php?secc=tecnologia>

Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 3: "Sugerencias para la compra y almacenamiento" Acceder a la misma a través de:

www.alimentosargentinos.gov.ar/nutricionyeducacionalimentaria

Actualización de la sección nutrición y educación alimentaria

En nuestra página Web se encuentra disponible la sección de "Nutrición y educación alimentaria", la cual tiene por objetivo plasmar las distintas iniciativas tendientes a promover hábitos alimentarios saludables que se llevan adelante desde esta Área, varias de ellas en coordinación con otros organismos nacionales y el sector privado. Como así también información directa al consumidor en temas específicos tales como nutrición, inocuidad y rotulado.

Para mayor información: www.alimentosargentinos.gov.ar/nutricionyeducacionalimentaria
4349-2810 ó nutricion@minagri.gov.ar

Foros Virtuales

Se encuentran disponibles, en un nuevo sistema, los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Abril, 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/contenido/foros/foros_nuevos/forosdefault.php

Agenda de actividades mes de Mayo



Visitas Técnicas en la Provincia de La Rioja

Entre los días 3 y 4 de mayo, el PROCAL II realizará visitas técnicas en la provincia de La Rioja en el marco del Proyecto "Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Red de Productores y Elaboradores de Alimentos Coordinadas por la Universidad Nacional de La Rioja (UNLAR)". El mismo comenzó su ejecución en el mes de abril.

Participación en la XX Feria y Jornada de Apicultura del Centro de la República Argentina"

Durante los días 4 y 5 de mayo se participará en la "XX Feria y Jornada de Apicultura del Centro de la República Argentina" a realizarse en la localidad de San Francisco, provincia de Córdoba. Durante la misma se presentarán las Herramientas de Diferenciación y Agregado de Valor y se expondrá sobre los casos exitosos de aplicación de las mismas en grupos de productores apícolas de Malargüe (Mendoza) y Zona de Islas (Santa Fe).

Curso de Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a Fruticultura

Durante el mes de mayo se realizará el "Curso de Formación de Asesores para la Producción Orgánica aplicado a Fruticultura" en la ciudad de El Bolsón, provincia de Río Negro. El mismo está destinado a profesionales de las ciencias agronómicas con el objetivo de conformar una masa crítica de asesores especializados en producción frutícola orgánica. El curso es gratuito, con cupos limitados

Informes e inscripción:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

E-mail: capacitaciondna@minagri.gov.ar

Tel: 011- 4349-2026/2090

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 disponibles los Informes de:

- Cadena de Maíz
- Jugo de Limón
- Sector Apícola
- Fernet

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos



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

Producción Orgánica



Noticias

Los días 16 y 17 de abril pasado se participó del Taller "Implementación de una guía metodológica para el desarrollo de la Agricultura Orgánica". El mismo se realizó en las oficinas del IICA y estuvo a cargo del Ing. Pedro Cussianovich, especialista hemisférico en producción orgánica del IICA.

El día 19 de abril pasado se realizó un encuentro en instalaciones del Municipio de San José-Colón, provincia de Entre Ríos, con productores de nuez pecán y técnicos de la región interesados en participar en la conformación de una nueva Unidad Piloto de Producción Orgánica. Se presentó a la Producción Orgánica como una herramienta de diferenciación para el agregado de valor

Agenda

El próximo 8 de mayo se llevará a cabo la segunda 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 comisión asesora tiene por objeto asesorar al Sr. Secretario en los temas concernientes a la misma.

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen



Actividades

DO "Chivito Criollo del Norte Neuquino"

Entre los días 15 al 17 de mayo en la provincia de Neuquén se realizará la auditoría para verificar el cumplimiento del protocolo de la Denominación de Origen "Chivito Criollo del Norte Neuquino", cuya protección se otorgó mediante la Resolución N° 950 del año 2010.

MARCO REGULATORIO

MERCOSUR

Reunión no presencial de la Comisión de Alimentos del SGT N° 3.

De acuerdo al compromiso asumido en la XLVI Reunión Ordinaria del SGT N° 3/CA, el próximo viernes 4 de mayo se realizará la primera reunión no presencial, utilizando el sistema "Elluminate".

El objetivo es continuar con la revisión de la Res GMC N° 26/03 en lo que respecta a los puntos pendientes de los siguientes ítems:

- definiciones
- criterios generales
- presentación de la información obligatoria: lote y plazo de validez.

CONAL

-El martes 17 de abril se reunió el grupo de trabajo ad-hoc "Conservas vegetales".

-El martes 17 de abril se reunió el Consejo Asesor de la CONAL, donde se trataron los temas: Isomalto oligosacaridos (IMO) como ingrediente edulcorante del C.A.A. y Productos de yerba mate.

Asimismo se encuentra disponible el Acta en la página web de la Comisión www.conal.gob.ar

-Reiteramos que 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

SITEVI MERCOSUR - Mendoza, Argentina

1 de Mayo de 2012 – Punto de encuentro de la industria vitivinícola y arborícola.

Más información

www.sitevimercosur.com

MERCOLACTEA - San Francisco - Córdoba

9 al 12 de Mayo – Exposición del Sector Lácteo

Más información

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

XV Congreso Latinoamericano y del Caribe de Nutricionistas y Dietistas y XI

Congreso Argentino de Graduados de Nutrición – Rosario – Santa Fe

10 al 12 de Mayo de 2012

Más información:

<http://www.congresonutricion2012.org/>

1º Jornada Nacional de Alimentos y Bebidas - Ciudad de Buenos Aires

23 de Mayo – Jornada Organizada por comité ejecutivo de COPAL

Más información

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

Este Noticiario es de distribución gratuita.

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