

**Nº 96 – Junio 2012****Newsletter Alimentos Argentinos**

Les acercamos con esta edición Nº 96, del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales. Como siempre, nos puede encontrar en internet: www.alimentosargentinos.gob.ar

Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías

Noticias**Capacitaciones de Proyecto BPA en Goya, Corrientes**

Entre el 14 y 18 de mayo, el PROCAL II, comenzó a asistir y capacitar a productores hortícolas en el marco del Proyecto "Capacitaciones intensivas en Buenas Prácticas Agrícolas a productores hortícolas de Goya, Corrientes". Asistieron consultores, técnicos y beneficiarios del proyecto.

Curso de Inocuidad y Calidad en la Elaboración de Chacinados

Los días 14 y 15 de mayo se dictó en la localidad de Tres Arroyos, Pcia. De Bs. As. el curso de inocuidad y calidad en la elaboración de Chacinados. El evento fue organizado conjuntamente con el CEI Barrow del INTA y el INTI Carnes, y convocó a microempresarios rurales, urbanos y periurbanos que comparten la necesidad de gestionar pequeños emprendimientos familiares para lograr escala en la producción y comercialización de productos diferenciados y de calidad. Contó con el apoyo del Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II). Asistieron 25 elaboradores de la región

Reuniones en Río Negro

El 21 de mayo, en la ciudad de Viedma, el coordinador de PROCAL II mantuvo reuniones con representantes de la Subsecretaría de Producción de Río Negro. El motivo de los encuentros se relacionó con el interés en lograr una estructura técnica de acompañamiento a los distintos proyectos que se ejecutan en la Provincia en el marco del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos. Los proyectos son: Diagnóstico e implementación de BPA y BPM, en una cooperativa de comercialización e industrialización de gírgola; 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); Diagnóstico e implementación de BPM en microcervecerías de San Carlos de Bariloche y Proyecto de diagnóstico e implementación de Buenas prácticas Acuícolas (Segunda etapa).

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

El 23 de mayo se llevó a cabo el Taller de “Educación Alimentaria y Nutrición” en la Casa del Reencuentro, Organización Comunitaria Vinculada a la Fundación Banco de Alimentos (OCV) situada en el barrio de La Boca, CABA. El objetivo del taller fue contribuir a la formación del personal de la OCV. El mismo fue organizado conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos y estuvo dirigido a personas que se desempeñan en comedores comunitarios. Asistieron 24 personas.

Curso de Buenas Prácticas de Manufactura en Productos Farináceos

Durante el 29 y 30 de mayo se desarrolló el curso de inocuidad y calidad en la elaboración de Panificados y Confituras, en Perico, provincia de Jujuy. Fue organizado conjuntamente con el Centro Industrial de Panaderos de la provincia de Jujuy, y contó con la presencia de un docente de la escuela de panadería de CALSA. El objetivo de la actividad fue brindar los conocimientos referentes a las Buenas Prácticas de Manufactura, exigidas por el Código Alimentario Argentino, con aplicación específica a las Panaderías y Confiterías.

Curso de Formación de Asesores Orgánicos en Fruticultura

Entre el 29 y el 31 de mayo se desarrolló en la provincia de Río Negro, el curso denominado “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la cadena Frutícola”, dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, con deseos de especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. Fue organizado por el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) en forma conjunta con la Sede Andina de la Universidad Nacional de Río Negro, la Municipalidad de El Hoyo y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook

Con el objetivo de informarlos permanentemente de nuestras actividades, es que hemos diseñado nuestro perfil en Facebook. Podrá acceder al mismo buscándonos por “Alimentos Argentinos”.

Lanzamiento del Proyecto Piloto IG “Miel de Malargüe”

Los días 28 y 30 de mayo, en la ciudad de Malargüe, provincia de Mendoza, se realizó el lanzamiento del Proyecto Piloto IG “Miel de Malargüe” cuyo objetivo es recabar la información necesaria para confeccionar la versión preliminar del formulario de registro necesario para proteger este producto mediante una Indicación Geográfica. A dicho evento asistieron miembros de grupos cooperativos y de Cambio Rural INTA, productores apícolas, el responsable técnico a cargo de la ejecución del Proyecto Piloto y técnicos de la Oficina de Registro de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

A una altitud de 1.500 msnm y en un área protegida fitosanitariamente, se desarrolla la producción apícola desde el año '60; esta 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.

Jornadas de Actualización en Producción Avícola

Los días 29 y 30 de Mayo se realizaron en la localidad de Santa Ana, provincia de Tucumán, dos Jornadas de Actualización en Producción Avícola, organizadas por la Dirección de Ovinos, Porcinos, Aves de Granja y Pequeños Rumiantes del MAGyP, por el PROCAL II y por la Escuela Agrotécnica Juan Mantovani. El objetivo de las jornadas fue brindar capacitación a productores, técnicos, promotores, profesores, alumnos y profesionales relacionados con la avicultura en temas productivos, sanitarios y de mercado, tales como: alimentación, manejo, bioseguridad, instalaciones, inocuidad, calidad, entre otros. Además se brindó información sobre el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos –PROCAL II– y las actividades que se desarrollan desde el Punto Focal NOA.

Cuestionario IG/DO

Con el objetivo de evaluar el grado de conocimiento sobre herramientas de agregado de valor y diferenciación de productos agrícolas y alimentarios, se diseñó un cuestionario, que en este caso pone énfasis en las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen. Solicitamos, por favor, a quien no lo haya completado, lo haga ingresando al siguiente link:

<https://docs.google.com/spreadsheets/viewform?formkey=dEZ4Q2xNa05Wb3VIQVRIY0FOZUNqVWc6MQ>

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° 9: “Altas Presiones Hidrostáticas en alimentos”, accesible desde:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/tecnologia/Ficha_09_AltasPresiones.pdf

Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N°4: Sodio: “En la moderación esta el gusto”, accesible desde:

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

Foros Virtuales

Se encuentran disponibles los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Mayo, 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 Junio



Foro Multisectorial de Agregado de Valor

Los días 7 y 8 de junio se realizará en la capital de la provincia de La Rioja un Foro Multisectorial de Agregado de Valor. La actividad está dirigida a productores nogaleros y olivícolas, apicultores, horticultores y elaboradores de dulces, y procura acercar a beneficiarios de Proyectos Piloto llevados adelante por el PROCAL II con el fin de unificar criterios relacionados con el agregado de valor, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). El encuentro es organizado por la Dirección, a través del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en conjunto con la Universidad Nacional de La Rioja.

Informes

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar

Sección Eventos

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel. 011- 4349-2026/2090

Capacitación "Huella de Carbono y Huella Hídrica"

El día 12 de Junio, en San Juan, se co-organizará con la Universidad Tecnológica Nacional de la Facultad Regional Mendoza y la Coordinación de Gestión Ambiental de la SAGyA, una jornada de capacitación en "Huella de Carbono y Huella Hídrica".

Participación en Agroactiva 2012

Varias firmas beneficiarias de las acciones encaradas por el Ministerio con el apoyo del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), participarán en la edición 2012 de la Feria AGROACTIVA. La muestra se llevará a cabo del 20 al 23 de junio en el predio ubicado en el kilómetro 386 de la ruta nacional Nº 9, a pocos kilómetros de la localidad de Cañada de Gómez y participarán en el espacio institucional del MAGyP, con sus productos, las firmas Radaloe (mermelada de aloe), La Rinconada (Alfajor, conito y bombón de crema de vino, entre otros productos), Argen Kiwi (kiwi), Dulces del Jardín (jamón crudo), Finca del Paraná (dulces de frutas, frutas en almíbar, frutas glaseadas) y Dulces del Jardín (dulces y mermeladas orgánicas), entre otros.

Lanzamiento Unidad Piloto de Producción Orgánica de quesos y lácteos

EL 21 de junio se realizará el lanzamiento de la Unidad Piloto de Producción Orgánica de quesos y lácteos en la ciudad de Paraná, provincia de Entre Ríos

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

El 21 de junio se llevará a cabo el Taller de "Educación Alimentaria y Nutrición" en San Justo, provincia de Buenos Aires. El mismo es organizado conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos y está dirigido a personas que se desempeñan en comedores comunitarios.

Jornada sobre Herramientas de Diferenciación para Cadenas Agroalimentarias

El lunes 25 de junio se dictará en Lavelle, provincia de Mendoza, la Jornada sobre Herramientas de Diferenciación para Cadenas Agroalimentarias organizada conjuntamente con la Dirección de Promoción Económica de la Municipalidad de Lavelle. Dirigida a productores, empresarios, profesionales y técnicos de industrias agroalimentarias, tiene como objetivo exponer las distintas herramientas de diferenciación de alimentos llevadas a cabo por el MAGyP, disponibles para el sector agroalimentario.

Curso de Formación de Asesores Orgánicos en Fruticultura

Entre el 26 y el 28 de junio se desarrollará en la provincia de Mendoza, el curso denominado "Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la cadena Frutícola", dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, con deseos de especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. Es organizado en forma conjunta con la Fundación ProMendoza, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), y el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) de la provincia de Mendoza.

Lanzamiento de Unidad Piloto de Producción Orgánica de vid-vino

El 29 de junio se llevará a cabo el lanzamiento de la Unidad Piloto de Producción Orgánica de vid-vino en la localidad de Maipú, provincia de Mendoza.

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 los Informe de:

- Comercio Exterior de Alimentos y Bebidas
- Cerveza

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

El pasado mes de mayo se llevó a cabo una disertación en la Universidad Argentina de la Empresa (UADE) dirigida a estudiantes de dicha casa de estudios. En la misma se informó el funcionamiento del sistema Sello Alimentos Argentinos como herramienta de calidad para la diferenciación, protocolos de calidad, principales beneficios, acciones de difusión, entre otras.

El día 30 de mayo se realizó una presentación de Sello Alimentos Argentinos en el Centro de Convenciones de Malargüe, Provincia de Mendoza. La misma contó con la presencia de productores y elaboradores de chivitos, representantes del frigorífico municipal y autoridades municipales.

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, Turrone 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

Reunión Comisión Asesora para la Producción Orgánica

El próximo 26 de junio se llevará a cabo la tercera 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

Reunión por la DO "Queso de Tafí del Valle"

El 11 de junio, en San Miguel de Tucumán, se realizará una reunión con el grupo solicitante de la Denominación de Origen "Queso Tafí del Valle" para trabajar sobre el protocolo de producción que se encuentra en proceso de elaboración. El encuentro se llevará a cabo en la Dirección de Alimentos del Ministerio de Desarrollo Productivo de la provincia de Tucumán.

MARCO REGULATORIO

Creación de la Comisión Evaluadora de Prebióticos y Probióticos

Con fecha 28 de mayo se publicó en el boletín oficial la Disposición ANMAT 2873/2012, donde se crea la Comisión Evaluadora de Prebióticos y Probióticos.

Código Alimentario Argentino

Res. Conjunta Nro. 64/2012 y 165/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente. Actualiza parámetros del aceite de oliva del Código Alimentario Argentino (C.A.A.). Sustituye el Art. 535, que define al Aceite de Oliva y sus características físicas y químicas.

Oportunamente, se acordó entre las principales provincias productoras (Catamarca, La Rioja, Mendoza, San Juan y Córdoba), el sector público (Secretaría de Comercio y de Agricultura) y el sector privado, solicitar a la Comisión Nacional de Alimentos la modificación del C.A.A. en relación al valor del campesterol, debido a que estudios varietales realizados en las principales zonas olivícolas de nuestro país, permitieron verificar desvíos en el nivel del campesterol con relación al valor establecido en la normativa nacional vigente.

Tras un exhaustivo análisis del tema, la CONAL consideró atinada la variación de dicho parámetro, con el fin que el Aceite de Oliva producido en las distintas zonas agroecológicas Argentinas a partir de diferentes variedades, sea considerado genuino.

La medida actualiza la normativa nacional en concordancia con las necesidades de los consumidores y de la industria.

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 lunes 4 de junio se realizará la segunda reunión virtual, cuyo objetivo es continuar con la revisión de la Res GMC N° 26/03: Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de alimentos envasados.

VI Reunión Extraordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

Del 25 al 29 de junio se llevará a cabo en la Ciudad de Buenos Aires, la VI Reunión Extraordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

La agenda contempla los siguientes temas:

Revisión de la Res. GMC N° 73/97 "Asignación de Aditivos y sus límites, Carnes y Productos cárnicos.

Elaboración de RTM papel para horno.

Revisión de Res. GMC N° 26/03 RTM para Rotulación de alimentos envasados.

Revisión de Res. GMC Nº 77/94 Definiciones relativas a b+ebidas alcohólicas.
Reunión MERCOSUR - CHILE - Etiquetado de alimentos.
Proyecto de Cooperación UE – MERCOSUR sobre Inocuidad de Alimentos.

CONAL

Durante los días 13 y 14 de junio del corriente, se llevará a cabo la Reunión Plenaria Nº95 de la Comisión Nacional de Alimentos. Las jornadas contarán con la participación de Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos del Ministerio de Salud, Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Secretaría de Comercio Interior, Instituto Nacional de Alimentos, SENASA y representantes de las distintas provincias de nuestro país.

Los siguientes temas se encuentran en agenda:

- Bebidas Energizantes.
- Leche de Cabra, Oveja y Búfala.
- Productos de Yerba Mate.
- Aceite de Girasol.
- Suplementos Dietarios.
- Otros.

Más información: www.conal.gob.ar

FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

CURSO DE POSGRADO EN ALIMENTOS FUNCIONALES

Facultad de Agronomía (UBA)- Universidad de Parma (Italia)

Carga horaria: 32 horas

consultasparma@agro.uba.ar

AGROACTIVA – Cañada de Gómez , Santa Fe, Argentina

20 al 23 de Junio de 2012

Muestra anual Agropecuaria

Más información:

<http://www.agroactiva.com/>

SIAL BRASIL 2012 - San Pablo- Brasil

25 – 28 de junio de 2012

Alimentos y Bebidas

Más información:

<http://www.sialbrazil.com/>

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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