

13 Sep 2018

Capacitar en certificación Kosher como herramienta para abrir nuevos mercados

Las inscripciones se extienden hasta el 25 de septiembre. La actividad es gratuita y los cupos son limitados.

La Secretaría de Gobierno de Agroindustria, a través de su Secretaría de Alimentos y Bioeconomía, en conjunto con la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional, desarrollarán el próximo miércoles 26 de septiembre un nuevo encuentro en el marco del Programa de Capacitaciones para mejorar la Competitividad Exportadora de las Pymes Alimentarias Argentinas: "Sos Pyme de alimentos, podés ser parte del supermercado del mundo".

La jornada, destinada a PyMEs elaboradoras de alimentos interesadas en conocer y acercarse a la certificación Kosher, será dictada por la certificadora Ajdut Kosher, líder en Argentina, desde hace más de 60 años y ofrece su servicio a 350 empresas de los más diversos rubros alimenticios.

Gracias a la obtención de este sello, cientos de empresas nacionales y latinoamericanas lograron incursionar en el mercado internacional. La industria de alimentos kosher mueve aproximadamente 13 mil millones de dólares anuales, existen más de 1000.000 productos con certificación kosher a nivel mundial, y se certifican más de 3.000 productos por año.

La certificación kosher es reconocida mundialmente y está asociada a la óptima calidad, ya que no solo representa la ausencia de materias primas prohibidas por las normas religiosas kosher, sino también la estricta limpieza y saneamiento del equipo antes de la producción lo que otorga al producto valor agregado.

Nuestro país alberga la colectividad judía más numerosa de Latinoamérica, con aproximadamente 220.000 personas, de modo que la oferta argentina de alimentos kosher ofrece variedad y cantidad. La ciudad de Buenos Aires cuenta con establecimientos estrictamente kosher, tales como:

restaurantes, pizzerías, confiterías, panaderías, almacenes y supermercados. Incluso grandes cadenas de supermercados cuentan con góndolas kosher.

Los temas que abarcará la jornada serán: Especificaciones de cuáles y cómo se certifican los alimentos de acuerdo al rubro, a cargo del Rabino Daniel Oppenheimer, al frente de Ajdut Kosher, es reconocido por las certificadoras más importantes del mundo.

Por otro lado, la coordinadora Programa Buenos Aires kosher, Ministerio de Cultura Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires , Jacqueline Zeitouni Levy, aboradará el paso a paso para la obtención del sello, trámites necesarios para su certificación, beneficios sobre la obtención de dicha certificación y perspectivas sobre la posibilidad a nuevos mercados.

La capacitación se encontrará disponible para ver vía streaming, por [nuestro canal de youtube](#)

El encuentro tendrá lugar entre las 9 y las 11:30 hs, en el salón Microcine José Hernández, de la sede central de la Secretaría de Gobierno de Agroindustria, Av. Paseo Colón 982, de la Ciudad de Buenos Aires.

Los interesados podrán inscribirse on line en:
www.agroindustria.gob.ar/capacitacion

Para **mayor información:**

E-mail: capacitaciondna@magyp.gob.ar