

Pensando en Medio Oriente



Hace pocas semanas una delegación oficial del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca -junto con empresarios argentinos- participó de la Feria Internacional de Alimentos “*Sial Middle East 2012*”, que se realizó en Abu Dhabi (Emiratos Árabes Unidos) a fines de noviembre.

Argentina tuvo su stand propio y los “Alimentos Argentinos” fueron exhibidos ante los compradores de Medio Oriente con el objetivo de afianzar los vínculos estratégicos, políticos y comerciales dentro de la región. La relación comercial con los Emiratos Árabes alcanzó en 2011 ventas por más de 300 millones de dólares, cifra que demuestra el progreso de nuestras exportaciones con esos mercados.

Los principales alimentos que les hemos suministrado son: aceite y pellets de soja, maíz, porotos, trigo, aceite de girasol, carne de ave y lácteos. Se está trabajando para alcanzar otros acuerdos que nos permitirán llegar con más productos.

Las expectativas son grandes y crecientes para el próximo lustro. Los alimentos argentinos tienen en Medio Oriente un mercado de enorme potencial y exhiben ante la región una oferta que no reconoce fronteras.

El potencial de nuestro país como proveedor de alimentos al mundo no reconoce límites geográficos. Los cinco continentes demandan nuestras producciones y en los últimos años hemos desarrollado aperturas comerciales en varios bloques económicos. A esto debemos sumar la tendencia hacia un mayor valor agregado en los productos y la diversificación de las exportaciones, factores que consolidan nuestro perfil de vendedores.

A los acuerdos con los tradicionales bloques regionales como América o Europa y al desarrollo de algunos mercados del África, se ha sumado el avance en destinos no tradicionales como los de Asia y Oceanía, en los que estamos trabajando para generar marcos políticos que permitan expandir nuestra oferta y captar nuevos compradores.

Ing. Agr. Lorenzo R. Basso
 Secretario de Agricultura,
 Ganadería y Pesca de la Nación

Alimentos Argentinos

Norberto Gustavo Yauhar

Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca

Lorenzo Basso

Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca

Alimentos Argentinos

Publicación de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Consejo Editorial

Lorenzo Basso

Lucrecia Santinoni

Pablo Morón

Carlos Curci González

Luis Grassino

Coordinación General

Carlos Curci González

Producción Editorial

Luis Grassino

Diagramación y armado

Sebastián Álvarez Valdés

Colaboración: Agustina López

Escriben en este número

Lic. Amalie Ablin - Lic. Natalia Basso - Lic. María José Cavallera - Dr. Matías De Nicola - Lic. Alim. María Laura García - Ing. Alim. Elizabeth Lezcano - Téc. Ludmila Mazzei - Dr. Pablo Morón - Lic. Arnaldo Nonzioli - Téc. Magali Parzanese - Lic. (M.Sc.) Alejandra Picallo - Federico Rossato - Ing. Agr. Ivana Sabljic - Téc. Hernán Santucho - Ing. Agr. Oscar Solís

Los artículos y datos pueden ser reproducidos libremente citando la fuente. Las notas firmadas son responsabilidad de los autores.

Paseo Colón 922 / (C1063ACW) / CABA

Tel. (54-11) 4349-2156 - 4349-2367.

Fax (54-11) 4349-2097

alimentos@minagri.gov.ar

Oficina de Prensa MAGyP:

(54-11) 4349-2588/89

prensa1@minagri.gov.ar

Distribución gratuita

Publicación financiada por el Programa de Servicios Agrícolas Provinciales -PROSAP- con fondos del Préstamo BIRF 1956, en el marco del **“Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II)”**

© SAGyP - República Argentina – 2012

ISSN 0328-9168

56 | Contenido

4 | 16 años de Alimentos Argentinos

Breves reflexiones sobre logros, certezas y desafíos recogidos en los más de tres lustros que lleva nuestra publicación interactuando en el dinámico espacio del sector agroalimentario.

6 | Capacitación al alcance de todos

Presencial y virtual. Con talleres, seminarios, cursos y jornadas. Balance de las acciones de capacitación llevadas adelante en todo el país para promover la adopción de sistemas de calidad y diferenciación de alimentos.

10 | A través de los sentidos

El alimento que se presenta en el mercado no solo debe ser saludable sino, también, agradable. Satisfacer ese requerimiento coloca en primer plano una herramienta cada vez más utilizada: el análisis sensorial.

15 | Una necesidad, una respuesta

Un aspecto poco difundido de la educación alimentaria en nuestro país: la realización de talleres de capacitación para las personas que atienden los comedores de las organizaciones comunitarias.

20 | Cadenas Alimentarias

20 | Farináceos

30 | Helados

35 | Jugo de uva

42 | Propuesta consensuada

Resumen sobre la marcha del Programa Federal para el Control de Alimentos, cuya elaboración, coordinada por el Instituto Nacional de Alimentos, requiere el trabajo conjunto de la Nación, las provincias y los municipios.

48 | Preparadas y listas para consumir

La fijación de nuevos parámetros de inocuidad y de los criterios microbiológicos atinentes a las comidas preparadas listas para consumo, marcan la mayoría de edad de estas presentaciones en nuestro mercado.

50 | Inversión pública y desarrollo regional

800 asistentes y un torbellino de información y de ideas en el 8° Encuentro de la Unidad para el Cambio Rural (UCAR) y el Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) realizado en la ciudad de San Juan.

56 | Chocolates que resisten el calor

Una modificación del Código Alimentario que adecua las normas para la fabricación de chocolate y posibilita a las empresas incorporar avances tecnológicos que mejoran notoriamente los productos sin comprometer su genuinidad.