



GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA



Profesionales
BioAgroIndustriales
de Argentina



Agropost

Autoridades



PRESIDENTE

Ing. Agr. Claudio David González
M.N. 17853*01*01
cdgonzalez@apn.gob.ar



VICEPRESIDENTE PRIMERA

Lic. Tec. de los Alimentos Gabriela Sánchez Pascua
M.N. 00009*33*40
gabysanchezpascua@yahoo.com.ar



VICEPRESIDENTE SEGUNDO

Ing. en Alimentos Renso Gaudenzi Acuña
M.N. 00071*62*44
rensogaudenzi@yahoo.com.ar



SECRETARIO

Lic. Econ. Agropecuaria Pedro Manuel Vigneau
M.N. 00074*43*41
pedrovigneau@gmail.com



TESORERO

Ing. Forestal Carlos Insúa
M.N. 00146*11*06
carlosainsua@gmail.com

CONSEJEROS TITULARES



Lic. Econ. Agropecuaria Roberto Gabriel Delgado
M.N. 00052*43*41
gabriel.delgado@iica.int



Ing. Agr. Víctor Fabián Piñeyro
M.N. 16910*01*01
victor.pineyro@gmail.com



Ing. Agr. Juan Pina
M.N. 16998*01*01
pinajuan@agro.uba.ar



Ing. Agr. Fernando Parellada
M.N. 11200*01*01
fernandoparellada@hotmail.com



Ing. Agr. María Fernanda González San Juan
M.N. 17864*01*01
mfgonzalez@fertilizar.org.ar



Ing. Zootecnista Mabel Tartaglione
M.N. 00181*13*10
mabeltartaglione@yahoo.com.ar

CONSEJEROS SUPLENTE



Lic. en Admin. Agraria Mariana Calvi
M.N. 00180*34*13
calvi.mariana@inta.gob.ar



Ing. Agr. Francisco Onofre
M.N. 17378*01*01
paco_onofre@yahoo.com

CPIA FEDERAL



Ing. Agr. Fernando Manavella
M.N. 15276*15*01
Prov. de Santa Cruz



Ing. Agr. Jorge Salomone
M.N. 10291*11*01
Prov. de Chubut



Ing. Agr. Carlos Roca
M.N. 14935*17*01
Prov. de Neuquén



Ing. Agr. Mariela Teixeira
M.N. 16515*04*01
Prov. de Río Negro



Ing. Agr. Mario Alsina
M.N. 14935*17*01
Prov. de Misiones



Lic. Emiliano Olmedo
Prov. de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur.

Indice

SEPTIEMBRE / OCTUBRE 2023

GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

PAG 6

Ley Nacional N° 27.642. Nuevo etiquetado frontal

por Ing. en Alimentos Camila Verónica García Orosa



PAG 15

Cultura de la inocuidad

por Lic. en Tecnología de los Alimentos
Viviana Menéndez



PAG 20

Camino hacia el desarrollo de potenciales alimentos funcionales

por Lic. Ana Sabbione



PAG 24

Producción orgánica. Claves para su despegue en Argentina

por Ing. Agr. Facundo Soria

PAG 35

Global G.A.P.

por Ing. Agr. Alejandra Pistagnesi

PAG 38

ENTREVISTA

al Lic en Tecnología Industrial de los Alimentos
Diego Osuna



PAG 44

CPIA ALIMENTOS

PAG 52

Nuevos matriculados



PAG 55

CPIA Federal

PAG 58

Comisiones



PAG 64

CPIA Eventos

PAG 67

Capacitaciones



Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica
Jurisdicción Nacional y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tte. Gral. Juan D. Perón 725 2° Piso / (C1038AAO) Cdad. Autónoma de Bs. As. / Tel. (011) 5276-2800 / Fax: 4328-1767 / Reg. Prop int. 133.143



+54911 - 44911820



agropost@cpia.org.ar



YouTube



#ComunidadCPIA

#JerarquizacionProfesional

EDITORIAL

Querido Colega

Antes de adentrarnos en la lectura de esta nueva edición de nuestro Agropost es importante destacar, el rol que tienen las ciencias alimentarias dentro de nuestro Consejo.

Hace mas de 30 años que CPIA matricula, incluye e integra a los profesionales de las Ciencias Alimentarias, como son los Ingenieros en Alimentos, Licenciados en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Técnicos Bromatólogos, etc.

No fueron muchos los que hace tanto tiempo se animaron a ser los primeros en matricularse en CPIA, pero esos pocos trazaron las bases de lo que hoy fuera la segunda área de conocimiento, después de las Ciencias Agrarias, que mas matrículas genera por año en nuestro consejo profesional.

El amplio abanico de titulaciones da lugar a que los Agrónomos debamos interpelar esos nuevos segmentos que van naciendo en diferentes facultades del país y que nos ponen en el desafío de que nuestro consejo, sea lo suficientemente representativo de todas las áreas, sin distinción entre unas y otras.

Asimismo, analizar los procesos productivos con la mirada puesta en la elaboración final del alimento, también nos permite comprender la dinámica de la cadena completa, del campo al plato, y poner el foco tranquilas afuera para comprender que pasa en la mesa de los Argentinos, así como también que pasa en las mesas de nuestros principales mercados internacionales y analizar así las tendencias que luego nos lleven a orientar nuestras producciones y planificar su agregado de valor.

Un análisis en prospectiva necesario para poder establecer algún margen de previsibilidad, o al menos de planificación inicial y a la espera de otras variables, ajenas, puedan darnos el marco necesario de cambio.

Pensar en que producimos, en que comemos, y como garantizamos esa trazabilidad, es sin duda el horizonte que debemos recorrer en un futuro inmediato en vistas de las nuevas tendencias globales de consumo y la apertura de nuevos mercados.

Agradecemos desde ya, a los colegas expertos en materia de ciencias alimentarias que han aportado al escrito de esta nueva edición, y los invitamos a leerla con detenimiento.

Ing. Agr. Claudio David González

Presidente CPIA

M.N. 17853*01*01

LEY NACIONAL N° 27.642

NUEVO ETIQUETADO

FRONTAL



Ing. en Alimentos Camila Verónica García Orosa
M.N. 00190*34*44
Consultora independiente

En este artículo se examina la reciente implementación de la Ley de Etiquetado Frontal 27.642 en Argentina, que busca mejorar la información nutricional de los alimentos y promover hábitos más saludables en la población, enfocada sobre todo a mejorar la nutrición de los niños y las niñas. Se analiza el contenido de la ley que establece la obligatoriedad de incluir etiquetas con información clara y comprensible sobre los excesos en azúcares, grasas saturadas, grasas trans, sodio y calorías, así como la presencia de edulcorantes y cafeína que podrían presentar los alimentos envasados en ausencia del consumidor final.

A partir de recomendaciones de la OPS (Organización Panamericana de la Salud), OMS (Organización Mundial de la Salud), UNICEF (Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia) y FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), el Gobierno Argentino decidió aprobar la ley N° 27.642, "Promoción de la alimentación saludable", vigente desde el 20 de noviembre del 2021.

Estas organizaciones pusieron en evidencia cifras que demuestran la necesidad de cambiar la manera de informar al consumidor sobre las características nutricionales de los alimentos. Se demostró que sólo 3 de cada 10 personas se detenían a leer la tabla nutricional de un producto alimenticio, y que sólo la mitad de ellas era capaz de comprenderla.

JUSTIFICACIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NUEVA LEY DE ETIQUETADO FRONTAL

La nueva Ley 27.642 tiene como objetivo reducir enfermedades que afectan a la población como: obesidad, diabetes, hipertensión arterial, enfermedades vasculares, cardíacas, cerebrales y renales. Se considera que una mala alimentación está directamente relacionada con factores que aumentan las probabilidades de padecer alguna de las enfermedades anteriormente citadas y son los "nutrientes críticos" los principales protagonistas en el posible desarrollo de éstas.

Llamamos "nutrientes críticos" a los azúcares, grasas totales, grasas saturadas y sodio.

Es por ello, que esta Ley se enfoca en advertir al consumidor sobre el exceso de alguno de estos nutrientes críticos en los alimentos procesados con el fin de ofrecer información clara que sea comprensible para todo consumidor.

PRODUCTOS ALCANZADOS POR LA LEY 27.642

Los productos que se encuentran alcanzados son aquellos comercializados en el territorio argentino, envasados en ausencia del cliente y que presentan agregado de azúcares, grasas totales, grasas saturadas, sodio, cafeína o edulcorantes.

Para entender si un producto se encuentra alcanzado recomiendo usar el siguiente árbol de decisión:

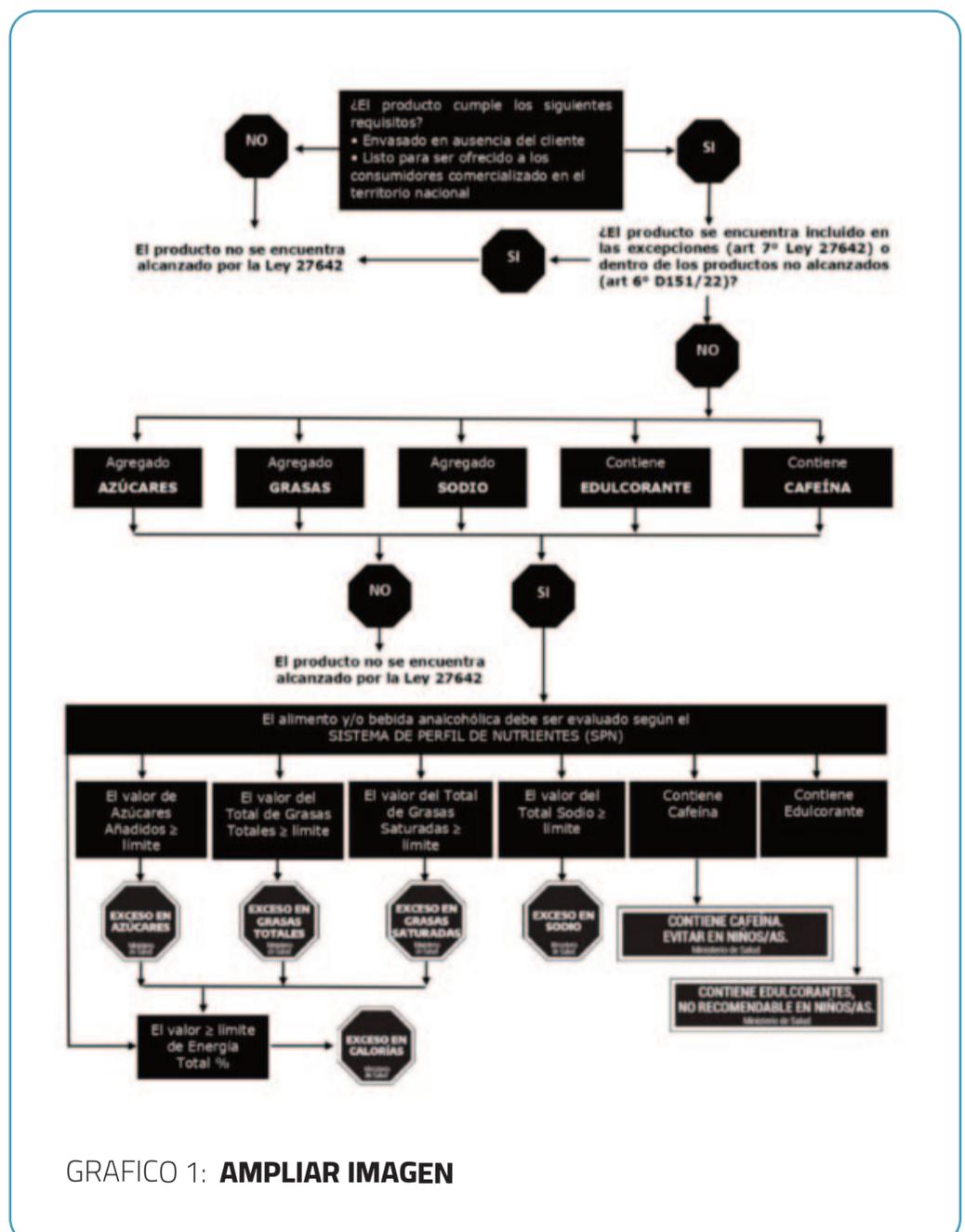


GRAFICO 1: AMPLIAR IMAGEN

CÁLCULO DEL PERFIL DE NUTRIENTES DE LOS ALIMENTOS

Para comprender si un alimento presenta exceso en alguno de los nutrientes críticos, se deberán respetar los límites estipulados en la siguiente tabla:

Etapas**	Azúcares añadidos	Grasas Totales	Grasas saturadas	Sodio	Edulcorantes y/o cafeína	Calorías*****	Fechas límites
Primera Etapa	≥ 20% del total de energía proveniente de azúcares añadidos***	≥ 35% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 12% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 5 mg de sodio **** por 1 kcal o ≥ 600 mg/100 g	Cuando el alimento contenga cafeína y/o edulcorante de acuerdo a lo establecido en el artículo 4° de la presente reglamentación	Alimentos ≥ 300 kcal/100g Bebidas analcohólicas: ≥ 50 kcal/100 ml	Empresas: • 20 agosto 2022: sin prórroga aprobada • 16 de febrero 2023 con prórroga aprobada Pymes: • 20 febrero 2023 sin prórroga aprobada • 19 agosto 2023 con prórroga aprobada
Segunda Etapa	≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares añadidos	≥ 30% del total de energía proveniente del total de grasas	≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 mg de sodio***** por 1 kcal o ≥ 300 mg/100 g	Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml	Alimentos ≥ 275 kcal/100g Bebidas analcohólicas: ≥ 25 kcal/100 ml	Empresas: • 20 mayo 2023 Pymes: • 20 noviembre 2023

GRAFICO 2: **AMPLIAR IMAGEN**

Veamos un ejemplo concreto de aplicación: Un alfajor de dulce de leche presenta en una porción de 50g: 170 kcal y 20 g de azúcares añadidos.

Al considerar que 1 g de azúcares aporta 4 kcal, los 20 g de azúcares añadidos en el alfajor, estarían aportando un total de 80 kcal (20 g x 4kcal/g).

Es decir que, de un total de 170 kcal que presenta el alfajor de 50 g, 80 kcal provienen de los azúcares añadidos. Entonces el 47% de las calorías del producto provienen de los azúcares añadidos. Dado que este 47% supera los límites de 20% y 10% establecidos para la primera y segunda etapa

respectivamente, el alimento presentará el sello de advertencia nutricional "exceso en azúcares".

ANMAT propone una calculadora de acceso libre, la cual permite cargar los datos de la tabla nutricional de un alimento y devuelve cuáles son los nutrientes críticos en exceso.

Calculadora de ANMAT: <https://sellos.anmat.gov.ar/Calculadora>

DIFERENCIAS ENTRE "PRIMERA Y SEGUNDA ETAPA"

Como podemos ver, la tabla anteriormente presentada se encuentra dividida en dos etapas, las cuales presentan límites restrictivos diferentes.

En nuestro ejemplo de alfajor, el porcentaje de calorías provenientes de los azúcares añadidos era 47%, es decir mayor que 20%, entrando en la primera etapa. Si la cantidad de azúcares añadidos hubiese sido 5 g, dicho porcentaje se reduciría a 12%, correspondiente a la segunda etapa.

Dependiendo de la etapa en la que se incluye el exceso, variarán las fechas límites para la implementación de los sellos de advertencia nutricional en el rótulo del alimento. Además, las fechas para cada una de las etapas varían si se trata de empresas o bien, pymes, medianas- empresas, pequeñas empresas o micro-empresas.

¿QUÉ SE CONSIDERA AGREGADO DE AZÚCARES?

Se entiende que hay agregado de azúcares cuando se adicionan:

- > Monosacáridos y disacáridos agregados como tales.
- > Azúcares de hidrolisis de polisacáridos, como jarabe de glucosa, JMAF, entre otros.
- > Ingredientes que contengan azúcares adicionales, como jaleas de frutas, baños de repostería, entre otros.
- > Jugos, concentrados, pulpas o purés de frutas u hortalizas.
- > Frutas en polvo, obtenida del procesamiento de los jugos.
- > La mezcla de cualquiera de los anteriores.

¿QUÉ NO SE CONSIDERA AGREGADO DE AZÚCARES?

Al agregar las siguientes materias primas en la formulación del producto, las mismas no aportarán azúcares añadidos:

- > Frutas naturales en trozos o enteras.
- > Licor de cacao.
- > Leche.
- > Frutas secas, entre otros.

Para conocer más sobre el agregado de azúcares añadidos, es recomendable revisar todos los casos particulares expresados en el “Manual de aplicación rotulado nutricional frontal” redactado por ANMAT.

CÁLCULO DE LA DIMENSIÓN DE LOS OCTÓGONOS Y LEYENDAS PRECAUTORIAS

Las características de los sellos (octógonos y leyendas) se encuentran establecidas por el Decreto 151/22 en el ANEXO II – Normativa Gráfica.

Para realizar el cálculo, lo primero que se deberá hacer es identificar el área de la cara principal del envase. Cuando la forma corresponda a una figura geométrica definida, se calculará el área según corresponda a esa figura:

- > Rectángulo: base x altura.
- > Triángulo: base x altura / 2.
- > Círculo: $3,14 \times \text{radio}^2$.
- > Cilindro: Circunferencia del envase en su punto medio dividido dos x altura del envase.

Una vez obtenida el área de la cara principal, se deberá usar el siguiente árbol de decisión para hallar la medida final de los sellos de advertencia:

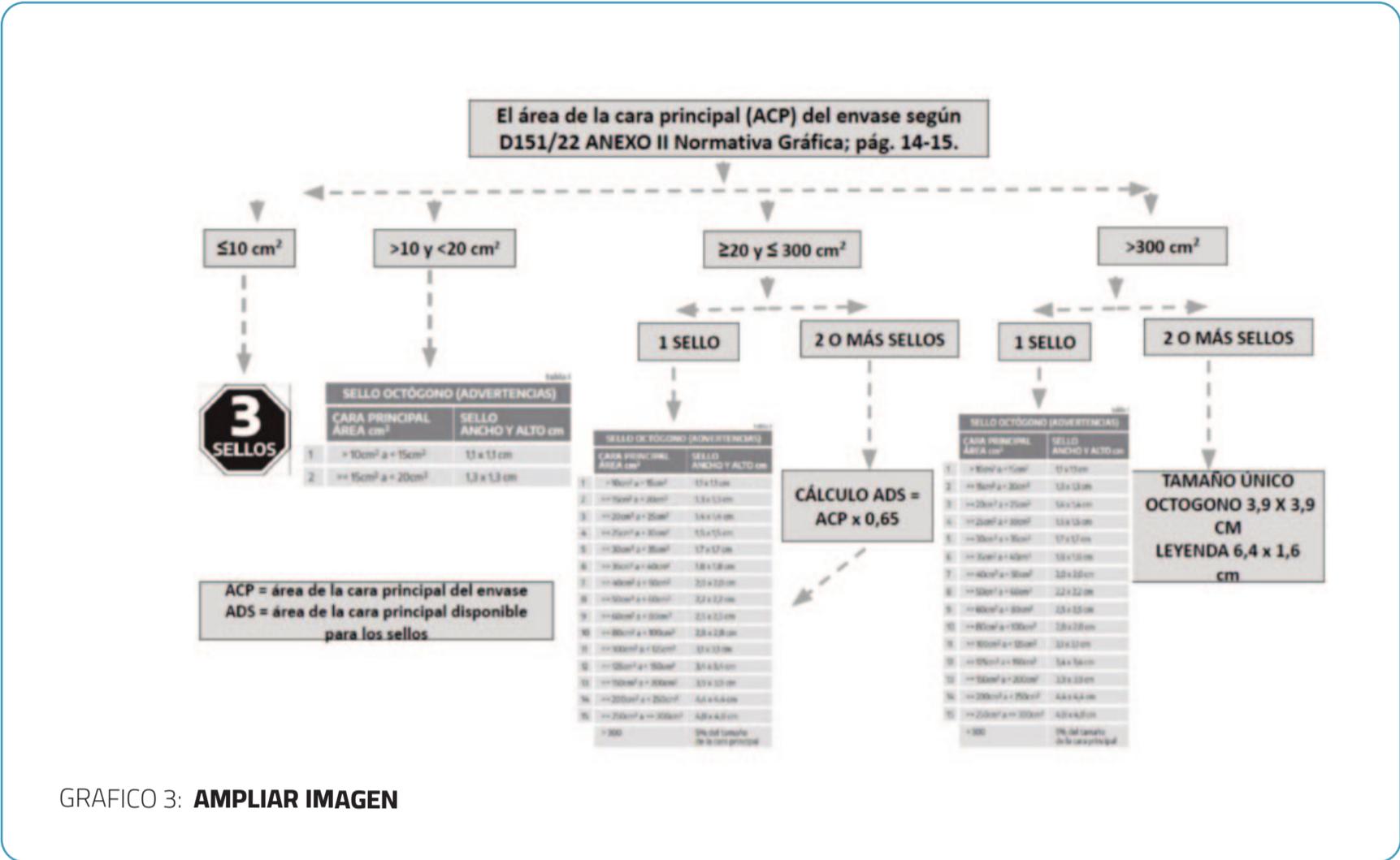


GRAFICO 3: **AMPLIAR IMAGEN**

Cuando el producto alcanzado deba ser adecuado con un solo sello de advertencia, se podrán usar las siguientes tablas para hallar el área de los sellos o leyendas precautorias:

Veamos un ejemplo para una mermelada de frutilla de 300 g:

- > Figura: Cilindro
- > Circunferencia: 23,5 cm
- > Altura: 8,2 cm (se excluyen zonas de cierre)
- > Circunferencia del envase en su punto medio dividido dos = $23,5/2 = 11,75$ cm
- > Área: $11,75 \times 8,2 = 96,35$ cm²

En este caso, la mermelada de frutilla debe adecuarse con el agregado de un único sello "Exceso en azúcares", por lo tanto, con el área obtenida usaré la tabla titulada "Sello Octógono" para hallar el alto y ancho del octógono.

SELLO OCTÓGONO (ADVERTENCIAS)		SELLO RECTÁNGULO (LEYENDAS)	
CARA PRINCIPAL ÁREA cm ²	SELLO ANCHO Y ALTO cm	CARA PRINCIPAL ÁREA cm ²	SELLO ANCHO Y ALTO cm
1 > 10cm ² a < 15cm ²	1,1 x 1,1 cm	1 > 10cm ² a < 15cm ²	2,2 x 0,55 cm
2 >= 15cm ² a < 20cm ²	1,3 x 1,3 cm	2 >= 15cm ² a < 20cm ²	2,3 x 0,58 cm
3 >= 20cm ² a < 25cm ²	1,4 x 1,4 cm	3 >= 20cm ² a < 25cm ²	2,3 x 0,58 cm
4 >= 25cm ² a < 30cm ²	1,5 x 1,5 cm	4 >= 25cm ² a < 30cm ²	2,5 x 0,63 cm
5 >= 30cm ² a < 35cm ²	1,7 x 1,7 cm	5 >= 30cm ² a < 35cm ²	2,7 x 0,68 cm
6 >= 35cm ² a < 40cm ²	1,8 x 1,8 cm	6 >= 35cm ² a < 40cm ²	2,9 x 0,73 cm
7 >= 40cm ² a < 50cm ²	2,0 x 2,0 cm	7 >= 40cm ² a < 50cm ²	3,2 x 0,8 cm
8 >= 50cm ² a < 60cm ²	2,2 x 2,2 cm	8 >= 50cm ² a < 60cm ²	3,5 x 0,88 cm
9 >= 60cm ² a < 80cm ²	2,5 x 2,5 cm	9 >= 60cm ² a < 80cm ²	4 x 1 cm
10 >= 80cm ² a < 100cm ²	2,8 x 2,8 cm	10 >= 80cm ² a < 100cm ²	4,5 x 1,13 cm
11 >= 100cm ² a < 125cm ²	3,1 x 3,1 cm	11 >= 100cm ² a < 125cm ²	5 x 1,25 cm
12 >= 125cm ² a < 150cm ²	3,4 x 3,4 cm	12 >= 125cm ² a < 150cm ²	5,5 x 1,38 cm
13 >= 150cm ² a < 200cm ²	3,9 x 3,9 cm	13 >= 150cm ² a < 200cm ²	6,4 x 1,6 cm
14 >= 200cm ² a < 250cm ²	4,4 x 4,4 cm	14 >= 200cm ² a < 250cm ²	7,1 x 1,78 cm
15 >= 250cm ² a <= 300cm ²	4,8 x 4,8 cm	15 >= 250cm ² a <= 300cm ²	7,8 x 1,95 cm
> 300	5% del tamaño de la cara principal	> 300	5% del tamaño de la cara principal

GRAFICO 4: **AMPLIAR IMAGEN**

En nuestro ejemplo Aplica $\geq 80 \text{ cm}^2$ a $< 100 \text{ cm}^2$ correspondiente a un alto y ancho del octógono de advertencia nutricional igual a $2,8 \times 2,8 \text{ cm}$.

Supongamos ahora que esta misma mermelada tuviera que presentar dos sellos o más, por ejemplo "Exceso en azúcares" y "Exceso en calorías", sería necesario calcular el "ADS" (área disponible para sellos) que reducirá el valor del área de la cara principal en un 35%.

En nuestro ejemplo, lo que deberíamos hacer es: $\text{ADS} = 96,35 \text{ cm}^2 \times 0,65 = 62,7 \text{ cm}^2$

Se usa este nuevo valor para entrar en la tabla "SELLO OCTÓGONO" donde Aplicaría $\geq 60 \text{ cm}^2$ a $< 80 \text{ cm}^2$ correspondiente a un alto y ancho del octógono de advertencia nutricional igual a $2,5 \times 2,5 \text{ cm}$.

Otra alternativa sería una segunda versión de esta mermelada pero ahora de 1 kg:

- > Figura: Cilindro
- > Circunferencia: 36 cm
- > Altura: 17 cm (se excluyen zonas de cierre)
- > Circunferencia del envase en su punto medio dividido dos = $36/2 = 18 \text{ cm}$
- > Área: $18 \times 17 = 306 \text{ cm}^2$

En este caso el área de la cara principal es mayor a 300 cm^2 y el área del sello octogonal será el 5% del área total de la cara principal. Es decir, el 5% de 306 cm^2 que corresponde a $15,3 \text{ cm}^2$.

El alto del **sello octogonal** se calcula según la siguiente fórmula:

$$\text{alto del sello} = \sqrt{\text{área del sello octogonal} \times 1,5}$$

Ej. para sello octogonal de 15 cm^2

$$\sqrt{15 \times 1,5} = 4,743 \rightarrow \text{la medida del sello octogonal es de } 4,743 \text{ cm de alto por } 4,743 \text{ cm de ancho (*)}$$

El alto del **sello rectangular** se calcula según la siguiente fórmula:

$$\text{alto del sello} = \sqrt{\text{área del sello rectangular} / 4}$$

$$\text{ancho del sello} = \text{alto del sello rectangular} \times 4$$

Ej. para sello rectangular de 15 cm^2

$$\sqrt{15 / 4} = 1,936 \rightarrow \text{la medida del sello rectangular es de } 1,936 \text{ cm de alto por } 7,744 \text{ cm de ancho (*)}$$

$$\text{Alto del sello octogonal} = \sqrt{15,3 \times 1,5} = 4,79 \text{ cm}$$

En este caso, el alto y ancho del octógono será $4,79 \text{ cm}$. Ahora bien, si la mermelada de 1 kg hubiese tenido que presentar más de un sello, el alto y ancho de los octógonos y leyendas precautorias tienen un valor fijo:

Valor fijo octógono: $3,9 \times 3,9 \text{ cm}$

Valor fijo leyenda precautoria: $6,4 \times 1,16 \text{ cm}$

Existe otro caso particular correspondiente a los envases con un área de la cara principal menor a 10 cm². En estos casos, se deberán usar los "microsellos":

AREA DEL MICROSELLO = ACP X 0.15

ALTO DEL MICROSELLO = $\sqrt{\text{AREA MICROSELLO X 1,5}}$



Acá también se calcula primero el área del sello y luego el alto y ancho del mismo. Una vez hallada la dimensión del microsello, se deberá calcular el número que se informará y esto dependerá de la cantidad total de sellos de advertencia nutricional que presente el producto. Se realiza la suma de todas las advertencias nutricionales tanto las leyendas como los octógonos y se halla el número final.

POSICIÓN DE LOS SELLOS EN LA CARA PRINCIPAL DEL ALIMENTO



Las advertencias nutricionales que se deban colocar en los envases deberán respetar un orden y posición específica. El orden a respetar deberá ser el siguiente "Exceso en Azúcares", "Exceso en grasas totales", "Exceso en grasas saturadas", "Exceso en sodio", "Exceso en calorías". La posición será el margen superior derecho para aquellos envases que se asemejen a un rectángulo y el margen superior central para los envases cilíndricos o cónicos.

Dependiendo de la cantidad de octógonos y leyendas precautorias, así como la cantidad de cada uno de ellos, será la disposición gráfica que se deberá respetar. Recomendando visualizar cada caso en particular en la "Normativa Gráfica Anexo II" de la página 17 a la 22.

PROHIBICIONES EN LAS PROMOCIONES Y PUBLICIDADES DE LOS PRODUCTOS ALCANZADOS POR LA LEY 27.642

Todo producto que presente al menos un sello de advertencia nutricional no podrá incorporar en sus envases:

- > Logos o frases con el patrocinio o avales de sociedades científicas o asociaciones civiles.
- > Información nutricional complementaria.
- > Personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, mascotas.
- > Celebridades o deportistas.
- > Elementos interactivos.
- > La entrega o promesa de entrega de obsequios, premios, regalos, accesorios, adhesivos juegos visuales espaciales, descargas digitales, o cualquier otro elemento.
- > La participación o promesa de participación en concursos, juegos, eventos deportivos, musicales, teatrales o culturales.

Además, todas estas prohibiciones se deberán respetar también a la hora de realizar una publicidad, así como la obligatoriedad de incluir el uso de los logos de advertencia nutricional con buena visibilidad en todas las imágenes/capturas que se muestren del producto. Si se decidiera no mostrar el envase del producto, de todas maneras, la publicidad deberá hacer referencia al contenido de advertencias nutricionales.

Esto aplica también para la venta online de los productos. Todos ellos deberán estar acompañados de una foto clara donde se muestre las advertencias nutricionales que el mismo posee.

PROCESO DE REGISTRO DE LAS DECLARACIONES JURADAS

Cuando un alimento es alcanzado por la Ley, se deberá cargar una declaración jurada en el sitio de ANMAT "Sellos y advertencias nutricionales".

El responsable de la carga de la DDJJ y de la futura adecuación del rótulo del producto es el propietario de la marca, independientemente de quien sea el productor.

Es importante tener en cuenta que a la hora de la carga se deberá contar con el rótulo del producto ya modificado en formato PDF para cargarlo en la última etapa de la declaración.

¿CUÁL ES EL ROL QUE OCUPAMOS LOS PROFESIONALES DE ALIMENTOS FRENTE A ESTA NUEVA REGLAMENTACIÓN?

Como profesionales de alimentos, esta nueva reglamentación es de gran importancia ya que forma parte del cumplimiento reglamentario Nacional. Veamos cuáles son las fortalezas y desventajas.

Fortalezas: como profesionales independientes esta nueva Ley ha abierto nuevas oportunidades orientadas al desarrollo de un nuevo servicio, el cual es de suma necesidad en este momento actual de la industria. Algunas de las tareas que desarrolla un profesional independiente son:

- > Obtención de los sellos de advertencia nutricional que se deberán declarar.
- > Cálculo de la dimensión de los sellos y leyenda precautorias.
- > Cálculo de los azúcares añadidos presentes en la fórmula del producto.
- > Adecuación de la tabla nutricional con el agregado de azúcares totales y añadidos.
- > Reformulación de la receta del producto con el objetivo de reducir la cantidad de sellos de advertencia nutricional que debería presentar un producto.

- > Formulación de nuevos productos para el lanzamiento de una línea libre de sellos de advertencia nutricional.
- > Evaluación de nuevos proveedores de materias primas que aporten menor cantidad de nutrientes críticos a la fórmula final.
- > Dictado de cursos de capacitación al personal interno de la empresa con el objetivo de informar las pautas a seguir según la nueva Ley de etiquetado frontal.
- > Dictado de charlas educativas en colegios con el fin de capacitar a los alumnos en la correcta lectura de las etiquetas.
- > Gestión de la carga de las Declaraciones Juradas en el sistema ANMAT.
- > Estudio de nuevos envases que acepten el rediseño de la gráfica.

Debilidades: Dado que las empresas están destinando gran parte del presupuesto a la adecuación de los rótulos de los alimentos, es probable que redistribuyan los gastos en las necesidades más urgentes y recorten en asesoramientos y auditorías por parte de profesionales.

CONCLUSIÓN

Como profesional en el campo de los alimentos reconozco que la implementación de nuevas leyes y regulaciones puede presentar desafíos significativos para las empresas del sector. La necesidad de ajustar los productos y cumplir con los estándares establecidos puede generar complicaciones en términos de costos y logística. Sin embargo, a pesar de estas dificultades, es fundamental comprender que informar de manera clara al consumidor sobre los productos que están consumiendo es altamente beneficioso para todos los actores involucrados.

En primer lugar, brindar información precisa y comprensible sobre los alimentos permite que los consumidores tomen decisiones más conscientes y saludables. Al conocer los valores nutricionales, los individuos pueden seleccionar aquellos productos que se ajusten a sus necesidades dietéticas y preferencias personales. Esta transparencia ayuda a promover hábitos alimentarios más saludables y contribuye a la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación.

Es importante destacar que iniciar programas de educación dirigidos a los alumnos de todos los niveles educativos sobre la importancia de una alimentación adecuada es una iniciativa sumamente valiosa. Al proporcionarles conocimientos sobre los beneficios de una dieta equilibrada y los riesgos asociados con el consumo excesivo de ciertos alimentos, se promueve la formación de hábitos saludables que pueden combatir problemas como la obesidad y otras enfermedades relacionadas con la alimentación.

En conclusión, a pesar de las complicaciones que la adecuación a la Ley puede generar a las empresas de alimentos, es innegable que informar de manera clara y transparente al consumidor sobre lo que están consumiendo es altamente beneficioso. El bienestar del consumidor y la promoción de una alimentación consciente deben ser objetivos prioritarios para todas las partes involucradas en la industria alimentaria.

CULTURA DE LA INOCUIDAD



Lic. en Tecnología de los Alimentos Viviana Menéndez

M.N. 174*03*40

Profesional independiente, Fundadora de MV Agroalimentaria, Docente en UTN y UNICEN

La cultura de la inocuidad alimentaria vino para quedarse, pero sobre todo, viene a transformar las formas de hacer. Hoy, como profesionales, tenemos un gran desafío por delante de crear entornos de trabajo que promuevan la seguridad alimentaria y que permanezcan en el tiempo.

Un enfoque de inocuidad alimentaria ¿Puede basarse en sistemas de conducta?

Nos encontramos frente a un cambio de paradigma respecto al enfoque en el que se basa la inocuidad alimentaria. Venimos de aplicar sistemas que se basan en el cumplimiento de procedimientos, que son más bien de tipo reactivos.

La postura más moderna y, de la que el mundo de los alimentos está hablando actualmente, es la creación e implementación de la Cultura de la inocuidad. Este concepto habla de cómo actuamos los manipuladores de alimentos, cuáles son los valores, las actitudes y conductas de las personas. Es un enfoque de gestión en inocuidad alimentaria basado en el comportamiento.



Como todos sabemos, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) muchas veces son provocadas por un comportamiento no seguro del manipulador. A veces por desconocimiento, y otras, por “costumbre”. Para lograr que estas prácticas se modifiquen no alcanza sólo con capacitar. También es necesario acompañar desde la gerencia y desde todas las áreas que componen la empresa u organización.

Cuando me refiero a la gerencia, no sólo hablo de grandes empresas, este concepto también se aplica a pequeños establecimientos elaboradores, a empresas familiares y comercios minoristas. Debido a que las conductas relacionadas a la inocuidad alimentaria que experimentan los operarios son proporcionales al comportamiento de los responsables de la organización. Y hay algo que no se puede discutir, y es que la cultura que tenga la empresa influye directamente en la inocuidad alimentaria.

¿Se pueden crear expectativas de desempeño en inocuidad alimentaria? Es decir, conseguir que los empleados hagan lo que se supone que deben hacer, aspirando a adquirir una actitud apropiada en inocuidad alimentaria.

Durante mucho tiempo escuché la frase: “hacer las cosas bien aunque nadie nos esté viendo” y la cultura de la inocuidad es mucho más que eso. Para empezar, es importante considerar que la cultura se puede crear. En mi experiencia, muchas veces he visto que se toma a la inocuidad como una obligación, algo para cumplir, para aprobar una auditoría, para “zafar” en el momento, y no como una elección o como un VALOR de la empresa. Si partimos desde ahí, resulta necesario construir un nuevo enfoque basado en valores para que el productor tome conciencia y pueda atravesar a toda la empresa. En estos casos, el papel que cumplimos los profesionales de alimentos es fundamental. Debemos acompañar un cambio de conducta a través de la capacitación y la educación alimentaria, lo cual puede ser un proceso complejo y, en algunos casos, muy difícil de llevar a cabo o también. ¡Un lindo desafío!

El acompañamiento, la escucha y la empatía son los pilares de nuestro trabajo para entender lo que sabe el operador, lo que hace y cómo lo hace. De manera que se puedan incorporar sutilmente algunos cambios de conducta. Todo esto será posible si la actitud del operador y la gerencia es positiva respecto a los nuevos cambios.

Educar y capacitar para influir en el comportamiento ¿Por qué educar y capacitar?

Como lo comenté anteriormente, es un gran desafío el que tenemos los profesionales hoy en día, ya que, con un simple curso no alcanza para generar un cambio de comportamiento. Por ende, primero tenemos que educar en inocuidad alimentaria: dar a conocer conceptos básicos como tipos de peligros en alimentos, ETA, alergias e intolerancias, contaminación, etc.

Cuando educamos, explicamos por qué es importante la inocuidad alimentaria y cómo la podemos llevar a la práctica. Cuando capacitamos especificamos cómo se hace.

En mi experiencia, considero que primero es importante saber cómo lo hace el operador, para conocer su forma y, si fuera necesario, hacer alguna modificación en el procedimiento o práctica. Se le enseña a hacerlo de la manera correspondiente y se le explica el por qué se hace así. Muchas veces sucede que no saben el por qué se hace o para qué se hace algo y en esto me quiero detener: la comunicación es el hilo conductor en todo este proceso.

Muchas veces los profesionales damos por sentado que las personas tienen que saber un concepto, y no es por soberbia, es porque para cualquiera de nosotros es algo “común” o “normal” y nos olvidamos que es nuestro mundo, pero no es el de todos. Por eso es esencial conversar, tanto con la gerencia como con el operador, para conocer sus puntos de vista y su conocimiento al respecto.

¿Es importante la comunicación? Comunicar la inocuidad alimentaria de manera eficaz.

El acto de comunicar (creo) que es el gran desafío. Principalmente, quienes estamos a cargo de la seguridad e inocuidad de las empresas alimentarias tenemos la responsabilidad de divulgar sobre el tema que dominamos. La forma en la que lo hacemos es particular de cada persona, con su esencia y su experiencia. Para mí, es importante saber que del otro lado hay personas que tienen la capacidad de interpretar con sólo escuchar, otros viendo imágenes y otros necesitarán realizar la actividad.

Al momento de comunicar hay que buscar diferentes herramientas para llegar a todos haciendo simple lo complejo.





En mi caso, busco entablar conversaciones con los operarios y gerentes, ya que de esta manera puedo saber cuáles son sus creencias al respecto y puedo encontrar la forma de explicar las cosas lo más simples posibles. Hablar me ha dado mayor resultado que un informe, aunque no nos olvidemos que el informe debe estar sí o sí como registro de la actividad realizada.

Yo creo que todas las herramientas que usamos para comunicar pueden ser de utilidad siempre y cuando hagamos un seguimiento, que realmente estemos ahí para influenciar el comportamiento de las personas.

Hacer uso de las consecuencias para aumentar o disminuir conductas ¿Es conveniente generar consecuencias para la inocuidad alimentaria positivas y negativas?

¿Qué pasa cuando la “mala” conducta persiste? Siempre que pienso en todo lo que se le exige al operador, pienso en que antes se le debe exigir a la gerencia. Si bien las responsabilidades son compartidas, la gerencia debería ser capaz de respetar los pedidos del Director Técnico (DT) o asesor y debe aportar todas las herramientas e insumos para que el sistema funcione correctamente. Todos los que formamos parte de la empresa debemos revisar nuestras conductas y mostrar respeto por la inocuidad.

Trabajo mucho con muestreos e hisopados para que realmente se tome conciencia de lo que puede suceder, por ejemplo: si no nos lavamos bien las manos. El ejemplo clásico es el hisopado de manos y de guantes, de esta manera los operarios pueden ver realmente la diferencia que existe entre ambas actividades y las consecuencias que podrían suceder, a través de la capacitación y la educación. Pero insisto: de nada sirve que capacitemos y enseñemos si dentro del establecimiento no hay agua caliente y jabón.

En mi experiencia como asesora y DT de empresas he visto que siempre se trabajó en marcar aquello que no está bien realizado, marcar el error. Pero nunca se refuerza lo que se hace realmente bien.

Si cambiamos la forma de comunicarnos, probablemente seamos testigos de grandes cambios en la actitud de las personas. Es lo que me ha sucedido a mí y me genera una gran satisfacción cuando el

operador me cuenta con confianza algo que hizo. Se establece un vínculo de confianza que hay que mantener con comunicación asertiva. Ésta es mi forma de aumentar las conductas positivas.

¿Gestión o liderazgo? ¿Qué funciona para vos hoy en día? ¿La gestión tradicional en inocuidad alimentaria o la gestión en inocuidad alimentaria basada en el comportamiento? O ¿Pueden convivir ambas?

Para mí la gestión va de la mano del liderazgo. Considero que para avanzar en el camino hacia la cultura de la inocuidad es necesario buscar nuevos senderos.

Creo que nos encontramos en un proceso de transición, así como expresé que muchas veces cuesta que la gerencia entienda y respete los

conceptos de inocuidad, he tenido la suerte de encontrarme con muchísimos productores y elaboradores de alimentos que tienen una conciencia aún mayor respecto a los conceptos de inocuidad, sumados a los de sostenibilidad y otras temáticas que están presentes en la actualidad como por ejemplo: inclinación hacia los productos con menor huella ambiental, reducción del desperdicio de alimentos, valoración de producciones locales y regionales, mejora en el packaging alimentario, entre otros.. Por eso considero necesario encontrar un equilibrio y ser flexibles a los cambios.

Por un lado, tenemos que aceptar que la gestión de la inocuidad alimentaria es un enfoque sistemático que sirve para controlar los peligros y riesgos a través del control de procesos y registros, pero también es necesario sumar el comportamiento de las personas a estos procesos para que el desempeño de la empresa sea mucho mejor y logre garantizar la seguridad de los alimentos que elaboramos.

Creo que es necesario que los profesionales sigamos capacitándonos para poder abordar los nuevos conceptos y avanzar hacia una cultura de la inocuidad que fluya. Claramente, generar cultura lleva tiempo y esfuerzo para rediseñar y reestructurar los procesos, transformar hábitos y comportamientos de las personas que forman parte de las empresas alimentarias.

Hay mucho por recorrer aún y, como mencioné antes, tenemos un gran desafío por delante, tanto los profesionales de los alimentos como todos los actores de las cadenas agroalimentarias.



CAMINO HACIA EL DESARROLLO DE POTENCIALES ALIMENTOS FUNCIONALES



Lic. Ana Sabbione
M.N. 00240*11*83

Docente de la UNLP e investigadora en Laboratorio de Investigación, Desarrollo e Innovación en Proteínas Alimentarias, (LIDiPA).

Este artículo busca relatar brevemente el recorrido realizado para desarrollar alimentos potencialmente funcionales empleando granos de amaranto, una fuente proteica vegetal no convencional, como ingrediente capaz de aportar péptidos bioactivos.

Alimentos funcionales

A comienzos del siglo XX el objeto de preocupación de la nutrición era la prevención de deficiencias alimentarias y el aseguramiento del crecimiento corporal.

Hoy en día el concepto que se impone es el de nutrición óptima. Esta idea implica la optimización de la dieta, en términos de nutrientes y no nutrientes, junto a la intención de utilizar otras propiedades de los alimentos que favorecen el mantenimiento de la salud de las personas.

Estos cambios han sido impulsados por el envejecimiento de la población de los países más desarrollados y el deseo de mejorar su calidad de vida. En este sentido, la búsqueda de compuestos bioactivos presentes en la dieta que prevengan el desarrollo de enfermedades no transmisibles se considera crucial para abordar este importante problema de salud en todo el mundo.

Es por esto que, en la actualidad, ha aumentado el interés público en el desarrollo de alimentos funcionales, entendidos como aquellos alimentos que contienen algún componente, nutriente o no, que beneficia un número limitado de funcionalidades en el cuerpo proporcionando bienestar y salud, reduciendo el riesgo a contraer enfermedades.

Para dar respuesta a estas inquietudes, en las últimas décadas las investigaciones han crecido en torno al descubrimiento y desarrollo de recursos alimentarios capaces de ejercer diversas actividades biológicas, centrando los esfuerzos en la identificación de componentes bioactivos a partir de fuentes naturales comestibles que proporcionan una menor incidencia de efectos adversos.



Péptidos bioactivos

Dentro del conjunto de componentes alimentarios con actividad fisiológica comprobada se encuentran los péptidos bioactivos. Estos péptidos son fragmentos específicos de proteínas alimentarias que se encuentran inactivos dentro de la secuencia de la proteína original, pero que, una vez liberados, pueden ejercer diversos efectos fisiológicos beneficiosos para la salud. El tipo de péptidos bioactivos generados dependerá de la secuencia primaria de la proteína fuente y de la especificidad de la enzima utilizada para generar dichos péptidos.

Diversos estudios científicos han demostrado que la hidrólisis de proteínas vegetales empleando proteasas comerciales, los procesos de digestión gastrointestinal simulada (DGS), la fermentación microbiana, entre otras estrategias, han permitido producir una variedad de péptidos biológicamente activos. Además, la digestión gastrointestinal natural puede ser una alternativa de liberación de estos péptidos, los cuales deben ser capaces de resistir luego de la proteólisis completa, de absorberse y también de transportarse a los sitios donde pueden ejercer la actividad fisiológica.

La explotación óptima de los péptidos bioactivos para la nutrición humana y la salud es un desafío científico y tecnológico, a la vez que ofrece una posibilidad cierta de transferencia al sector comercial. Estos péptidos pueden ser incorporados como ingredientes en nuevos alimentos funcionales o ser utilizados en la formulación de suplementos dietarios. Se han identificado péptidos bioactivos derivados de diversas fuentes alimentarias que han despertado interés debido a sus altas actividades biológicas, su baja toxicidad y la facilidad en que se metabolizan en el cuerpo humano.

El amaranto

Actualmente, hay una tendencia mundial que promueve la utilización de fuentes proteicas no convencionales de origen vegetal, bajo costo y de buena calidad nutricional que permitan satisfacer las necesidades de una población cada vez más numerosa. Esta tendencia abre camino al redescubrimiento de



fuentes de proteínas vegetales usadas antiguamente y que por diversos factores de rentabilidad y de mercado fueron olvidadas. La utilización de cultivos alternativos como el amaranto, podría representar una respuesta a estas necesidades.

El amaranto, originario de América Central, se presenta en la actualidad como uno de los denominados “granos del futuro”. La planta reviste especial interés debido a su potencial agronómico y a la alta calidad nutricional de sus proteínas, que además son libres de gluten. Asimismo, recientes investigaciones han demostrado que las proteínas del grano de amaranto son una excelente fuente de péptidos bioactivos, de modo que el empleo de sus semillas como materia prima para la obtención de ingredientes funcionales lograría no sólo revalorizar este cultivo ancestral, sino que también conseguiría un aumento en su producción a nivel nacional.

Recorrido hacia el desarrollo de potenciales alimentos funcionales elaborados con amaranto

Los integrantes del Laboratorio de Investigación, Desarrollo e Innovación en Proteínas Alimentarias (LIDiPA), del que formo parte, trabajamos en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, específicamente en el estudio de las propiedades fisicoquímicas, biológicas y funcionales de proteínas de origen vegetal. Nuestro trabajo con el amaranto se viene realizando desde hace más de dos décadas y durante este período hemos abordado diversos aspectos de este ancestral grano americano. Si bien el LIDiPA cuenta con una amplia trayectoria en el estudio de proteínas de origen vegetal tanto desde el punto de vista fisicoquímico y estructural como funcional, en los últimos años los péptidos bioactivos han sido su principal foco.

Hemos logrado identificar una gran variedad de péptidos capaces de ejercer efectos benéficos sobre el sistema cardiovascular. Péptidos con actividad antihipertensiva, principalmente con la capacidad para inhibir a las enzimas convertidoras de angiotensina (ECA) y renina, ambas involucradas en la regulación de la presión arterial. Se ha demostrado también la existencia de péptidos antitrombóticos, antioxidantes, antitumorales e inmunomoduladores. Incluso se ha informado acerca de un potencial efecto hipocolesterolémico de las proteínas de amaranto capaces de afectar el metabolismo endógeno del colesterol.

A partir del año 2009 he iniciado, en el marco de mi tesis doctoral, el estudio de la actividad antitrombótica de péptidos provenientes de amaranto. En una primera instancia abordamos estudios exploratorios in vitro acerca de la actividad de proteínas de amaranto. Las mismas se hidrolizaron empleando diversas estrategias: hidrólisis con proteasas comerciales, liberación de péptidos por activación de una proteasa endógena de la semilla y empleo de enzimas que permiten simular la digestión gastrointestinal, y se estudiaron los efectos que pudieran tener los péptidos liberados sobre la trombina, una enzima involucrada en la vía común de la coagulación.

En una segunda instancia se realizaron estudios de esta actividad biológica mediante el empleo de cultivos celulares a fin de establecer la capacidad de los péptidos de atravesar el epitelio intestinal. También realizamos ensayos in vivo y ex vivo con animales modelo, en los que confirmamos resultados prometedores sugiriendo que los péptidos provenientes de las proteínas de amaranto están involucrados en la inhibición de la formación de trombos. Finalmente se han desarrollado tres matrices alimentarias, un helado de limón al agua elaborado con aislado proteico de amaranto, unas galletitas formuladas con harina de amaranto, y una bebida vegetal a base de semillas de amaranto, en las cuales se detectó actividad antitrombótica luego de someter a los alimentos al proceso de digestión gastrointestinal simulada, mediante el que se liberaron péptidos potencialmente antitrombóticos.

En este breve relato se visibiliza el arduo camino que se debe transitar para lograr identificar potenciales ingredientes funcionales a partir de recursos alimentarios alternativos, como por ejemplo, las semillas de amaranto. En este largo recorrido se atraviesan distintas instancias de ensayos in vitro, ensayos in vivo con modelos animales, para finalmente, una vez que se haya recogido suficiente evidencia, se aborden los ensayos clínicos que permitan validar la bioactividad en humanos.



PRODUCCIÓN ORGÁNICA

CLAVES PARA SU DESPEGUE EN ARGENTINA



Ing. Agr. Facundo Soria

M.N. 15980 * 01 * 01

Responsable del Área de Producción Orgánica de la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, de la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (SAGYP).

Frente a la evolución de patrones de consumo y la crisis ambiental, es cada vez más visible un cambio hacia un consumo responsable de los alimentos. En esta nota su autor nos plantea los atributos de la producción orgánica, la diferenciación de sus productos, la importancia de la certificación, y por ende su agregado de valor.

PRODUCCIÓN ORGÁNICA Y AGROECOLOGÍA

Asistimos a un escenario dinámico a escala global, donde los patrones de consumo de alimentos también evolucionan y generan modificaciones en toda la cadena de valor hasta llegar a los productores primarios, diseminados en todo el planeta. Esos cambios en las preferencias a la hora de elegir qué comer, están condicionados por muchas variables, pero tal vez la más importante en muchos países es el poder adquisitivo de los consumidores. Eso es así, especialmente en un mundo cada vez más urbano y alejado de los polos productivos, que por razones de diversa índole cada vez se distancian y concentran más. Pero además de la logística, los circuitos largos y sus costos crecientes, es cada vez más visible un cambio fundamental ante un mundo en crisis ambiental: el consumo responsable.

Esta priorización de algunos tipos de alimentos en desmedro de otros es paulatina, pero avanza en todas las regiones y realidades, sostenida por los medios de comunicación y las redes sociales que van construyendo en la mente del consumidor y su propia integración de conceptos, una necesidad de generar cambios masivos a través de elecciones individuales.

Esas elecciones son los alimentos de base sustentable, orgánicos, agroecológicos, sin agroquímicos, etc. Alimentos que de alguna manera, más o menos fidedigna, poseen esas características buscadas. Entre los últimos atributos en aparecer se encuentran los vinculados a la distancia, sin desmerecer sus propiedades nutricionales. Surgen así los alimentos “km 0”, producidos cerca de los centros de consumo y en consecuencia con cadenas cortas de comercialización, es decir, con pocos o ningún intermediario. Esta situación es una oportunidad para muchas realidades productivas, en especial los “cinturones verdes” de hortalizas, frutas y granja de numerosos pueblos y ciudades, incluidas metrópolis. Oportunidad que es capaz de revertir un proceso antagónico de expulsión de estos productores, en general pequeños, hacia otras zonas impulsados por una baja rentabilidad, presión inmobiliaria y fundamentalmente malas políticas de ordenamiento territorial.

Emerge un mundo que no dejará de exportar alimentos, sus materias primas o productos con mayor valor agregado también en el sentido de la sostenibilidad, pero que además valorizará políticas de soberanía alimentaria, desarrollo rural local y producciones resilientes para hacer frente al Cambio Climático. El pronóstico post COVID 19 parece indicar y corroborar aún más esta tendencia.

Ante este escenario y un consumidor cada vez más consciente y responsable por un lado y al surgimiento de la Agroecología por otro, emerge de manera creciente la duda conceptual respecto a dos tipos de alimentos con atributos de calidad similares: la producción orgánica y la denominada agroecológica.

¿En qué se asemejan y en qué se diferencian? Se parecen en mucho: en su génesis, principios y prácticas. Ambos sistemas poseen una visión holística, integral, sistémica y con un fuerte componente ético, que busca reemplazar insumos de síntesis químicas por servicios ambientales, otorgados en gran medida por el incremento en la biodiversidad. Por eso sus prácticas son similares: rotaciones, asociaciones, coberturas, cultivos y producciones mixtas, compostaje, uso de bioinsumos, etc. Y por ello los atributos de calidad que redundan en sus productos son también similares: ausencia de residuos de agroquímicos, de transgénicos y el proceso de cuidado y hasta restauración del ambiente que los origina.

¿Dónde está la diferencia entonces? El nivel de análisis para dicha respuesta puede ser largo y profundo, pero un punto de inflexión entre ambas trayectorias de evolución de ambos movimientos puede considerarse en la certificación.

El Movimiento Orgánico surge mayormente a mediados del siglo XX en los países más desarrollados como alternativa productiva, una respuesta a una agricultura que se había vuelto “química” con el uso masivo y creciente de fertilizantes y plaguicidas de síntesis (los agro-químicos). Más tarde vendrían los OGM y el principio precautorio empezó a cobrar fuerza, sumando restricciones. Así la ciencia Química fue dejándose de lado para revalorizar la Biología y la Ecología en la manera de producir, y en consecuencia estas denominaciones se sumaron a la hora de regular el rotulado de este tipo de alimentos cuando el mercado maduró

y se estructuró. Por eso la evolución de este sistema, que pasó de la gestión privada de los movimientos sociales a la gestión gubernamental al establecer normativas oficiales, lo llegó a catalogar como herramienta de diferenciación y agregado de valor.

Este añadido de valor viene dado por la diferenciación, al permitir identificar de manera clara y confiable al consumidor, que allí encuentra los atributos que busca. Por eso se dice que los productos orgánicos son diferentes y diferenciados, porque existe un logo que los identifica (en nuestro país es el isologo oficial "Orgánico Argentina"), además de la denominación explícita en su etiqueta. Consecuentemente, al estar controlados, es preciso tener registrada toda su historia, desde el campo a la góndola y viceversa, otorgando pruebas y respaldo para las auditorías y por ende para el consumidor. Se suma entonces un atributo más a los alimentos orgánicos: son trazables.

El origen de la Agroecología es análogo, al erigirse también como una alternativa productiva que no pretende generar externalidades negativas, éstos es daños colaterales. Pero sus proyecciones y ambiciones fueron más allá y continúan hoy evolucionando, incorporando criterios incluso sobre lo netamente productivo ambiental. Se constituyó en una nueva ciencia, un enfoque científico, un cúmulo de saberes que combina varias ciencias (ecología, economía, sociología, etc.) e incluso saberes empíricos de manera transdisciplinaria, para producir de manera sustentable. Se trata de un nuevo paradigma de producción y de consumo, amplio y en constante dinamismo, cuyo objeto de estudio es el agroecosistema sustentable. Al no cerrarse en normativas más o menos taxativas, la evolución conceptual permitió desplegarse. Podríamos decir que la Agroecología es la mirada de la complejidad sobre la agricultura.

Sus principios (ambientales, sociales, políticos), empujados también por los movimientos sociales y hoy cada vez más desde las instituciones, fueron dando origen a sistemas productivos que para diferenciarse de los orgánicos orientados a determinados mercados de nicho mediante la diferenciación que otorga, se autodenominaron agroecológicos.

Pero a medida que este proceso continúa creciendo, el consumidor demanda y el productor ofrece, se va perfilando la necesidad de garantizar esa calidad diferente pero no diferenciada, porque el fraude comienza a ser una posibilidad.

Si el circuito es corto y el consumidor llega a cerciorarse de manera directa que los atributos de estos alimentos que busca están presentes a través de su propia experiencia, entonces el requisito de certificación es superfluo. Pero si las fronteras se extienden y ya no es posible esa verificación auto empírica, es donde cobra sentido construir un sistema de garantía que permita dar transparencia y confianza al mercado consumidor. En esa encrucijada está hoy este tipo de producción, que además percibe limitada su expansión al no poder rotular sus productos de manera legítima.

Encrucijada que el movimiento orgánico logró resolver mediante la regulación y consenso respecto al modo de certificar sus producciones, con el nuevo desafío ahora de expandirse sin perder credibilidad ni las bases que le dieron origen. Y con la condición añadida de estar sujeta a reglas arbitrarias en manos de las instituciones que las promueven como herramienta de inserción en los mercados.

Por eso una opción a considerar cuando un productor que se identifica como agroecológico desea diferenciar sus productos en mercados de mayor envergadura, es a través de la certificación orgánica. Proceso que conlleva no sólo el cumplimiento de los requisitos propios de la normativa (incluyendo trazabilidad), sino todos los prerrequisitos legales y de las Buenas Prácticas (Agrícolas, Ganaderas, Apícolas o de Manufactura), que tienen como base la inocuidad y seguridad del trabajador. Todo un desafío a pesar de compartir la mayor parte de los principios rectores y prácticas de manejo. Por otro, existe una corriente de pensamiento que considera también que el “paraguas” agroecológico también cubre (todo o una parte) la Producción Orgánica, que sería entonces un sistema productivo más entre otros, denominados de manera genérica “agroecológicos”.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Básicamente cuando hablamos de certificación hablamos de garantía. Certificar es garantizar algo. Así, una garantía va a ser considerada más o menos válida en la medida que el organismo y el método para hacerlo sea más o menos serio y consistente.

En el mundo de los productos orgánicos, cuyo mercado está hoy fuertemente globalizado, esa garantía viene dada por la certificación orgánica, que en la gran mayoría de los casos está avalada por sistemas gubernamentales de fiscalización. Se trata de un control que de manera directa o indirecta audita periódicamente a los operadores de este tipo de alimentos (y no sólo alimentos), sean productores primarios, elaboradores/procesadores o comercializadores de los mismos. De todas las cadenas agroindustriales y en todas las regiones de nuestro planeta.

Técnicamente hablando la certificación es un proceso mediante el cual un organismo da garantía por escrito que un producto o servicio cumple con los requerimientos especificados en una norma o protocolo de calidad. Leído en clave orgánica, esos organismos son las denominadas Entidades Certificadoras (EC), ese documento escrito es el certificado orgánico, y esa norma o protocolo es la normativa orgánica.

En la mayor parte del mundo la normativa orgánica reviste hoy carácter gubernamental, creada y avalada por leyes nacionales, reglamentos o decretos oficiales. De esta forma si un país decide que un producto determinado pueda venderse (y rotularse) como orgánico, ecológico o biológico (eco o bio) dentro de su frontera, debe cumplir esa normativa. Y si un operador decide ofrecerlo, tendrá que cumplir ese requisito. Para facilitar este proceso es que existe un conglomerado de homologaciones, acuerdos uni o bilaterales entre los países para que este mercado fluya. Y así sucede constantemente en la medida que este universo de oferentes y demandantes crece y se multiplica cada vez más en volumen y diversidad.

Todas las normas tienen un núcleo común que encuentra gran parte de su raíz en el protocolo de calidad de la Federación Internacional de los Movimientos de la Agricultura Orgánica (IFOAM), creada en el año 1972; y en los criterios del Codex Alimentarius para este sistema sustentable y diferenciado de producción que constituye la producción orgánica.

En cuanto a los organismos que avalan esa garantía, es que existen las EC, que son mayoritariamente empresas privadas que brindan los servicios de certificación, especializados e idóneas para realizar esta labor de auditar periódicamente y contrastar lo observado y evaluado con la normativa orgánica. Se

encargan de tercerizar el trabajo de certificación, controlando de manera transparente, confidente, objetiva, imparcial y sin conflicto de intereses que puedan comprometer esa garantía. Esto es cumpliendo la Guía ISO 17.065.

Adicionalmente este aval debe ser reconocido, con lo cual es preciso contar con las respectivas habilitaciones y acreditaciones. Aquí es donde los organismos oficiales de fiscalización y control entran en escena: los SENASA o Ministerios de Agricultura de cada país o bloque, que de manera directa o indirecta controlan el cumplimiento de esos requisitos en los que producen o elaboran estos alimentos.

¿Y por qué digo de manera directa? Porque es el Estado a través de organismos de gestión pública que puede otorgar esa garantía escrita, es decir certificar. A ésto se lo conoce normalmente como Certificación Pública (CP).

Por otro lado hay casos donde son los mismos productores los que deciden avalar esa garantía, sin pasar por EC. La relación es entonces también más directa, pero no porque el Estado asume el rol de certificador como el caso anterior, sino que ahora son los mismos implicados en el proceso productivo los que lo hacen al emitir el certificado. Es el caso de los Sistemas Participativos de Garantía (SPG), cuya regulación constituye uno de los puntos no resueltos y más controvertidos dentro del movimiento orgánico. Esos casos están hoy fuertemente cuestionados por el mercado internacional e incluso nacional de muchos países, pero existen y es preciso conocerlos.

Un caso intermedio, mucho más difundido y reconocido internacionalmente, lo constituyen los denominados Sistemas Internos de Control (SIC), donde se permite que un grupo de productores gestionen su propio sistema de garantía, que puede o no ser participativo, pero que requiere necesariamente un control externo. Esa tercera parte, que puede ser una certificadora privada o el Estado de manera directa, es quien debe ser finalmente el que garantice y emita el certificado orgánico, si bien reconoce parte del (auto) control de los requisitos normativos a cumplir, con lo cual los costos se licuan de manera significativa.

El siguiente esquema puede servir para clarificar estas relaciones:



En Argentina la normativa orgánica oficial, amparada por la Ley Nacional 25.127, sus Decretos y demás Resoluciones, y en especial la Resolución SENASA 374/2016, especifica que es posible habilitar EC, sean de carácter público o privado, para garantizar la calidad orgánica de los productos. Si bien hoy no existe Certificación Pública en nuestro país, no hay razones normativas que lo impidan. Sin embargo sí las hay para poder certificar grupos mediante SIC o mediante SPG.

Pero en cambio permite que un grupo de productores pueda certificar sus propios productos orgánicos, siempre y cuando tercerice las inspecciones y el denominado Comité de Certificación, y con la condición que venda los mismos sólo en el mercado interno, es decir que no los puede exportar. Al igual que el caso de la CP, pero por distintos motivos, no existen ejemplos vigentes de esta modalidad en nuestro país, que se la conoce como la “Ex 42-94” haciendo referencia a la Resolución oficial que le dio origen, hoy derogada pero que mantiene su vigencia en la Resolución SENASA 374/2016.

PRODUCCIÓN ORGÁNICA EN ARGENTINA

La Producción Orgánica es la estrategia de agregado de valor que se ha posicionado en el mundo como la herramienta que mejor interpreta las necesidades y deseos de consumo consciente y responsable actuales. Representa una política de estado clave en los grandes bloques de países desarrollados como la UE que establece que para el 2030 el 25% de su producción agroalimentaria deberá ser orgánica, o EEUU que promueve su producción y consumo para combatir graves problemas alimentarios en su población.

En Argentina es política de estado desde el año 1992 cuando emergió la Resolución (ex) IASCAV (hoy SENASA) 423, que culminó en la Ley Nacional 25.127 en el año 1999, logrando de manera rápida el reconocimiento de mercados compradores como la UE, Suiza y luego Japón. En el año 2016 se compiló y completó la norma en un gran alcance a través de la Resolución SENASA 374. Es el SENASA el organismo oficial de fiscalización y control, mientras que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (SAGYP), se encarga de la promoción, creando los isologos oficiales “Orgánico Argentina” en 2012 y “Orgánico Argentina en Conversión” en 2022.

Entre las ventajas comparativas y competitivas que nuestro país cuenta para el desarrollo de la actividad se destacan:

- > Variedad de climas, suelos y producciones en economías regionales, con provisión de agua de calidad y biodiversidad poco intervenida en términos comparativos.
- > Capacidad productiva instalada, variada y profesional. La mayor parte de los productos que el mundo demanda Argentina puede ofrecerlos de manera orgánica, con un sistema confiable y prestigioso de garantía.
- > Equivalencias reconocidas con países o bloques con alta demanda de este tipo de productos y sistemas de certificación altamente capacitados.
- > Ventajas impositivas instaladas como la rebaja del derecho de exportación para la mayor parte de los productos orgánicos de economías regionales y reintegros a la exportación (0,5%).
- > La Comisión Asesora para la Producción Orgánica, creada a partir de la Ley 25.127 y con más de 23 años y 75 reuniones de trabajo ininterrumpidas, es el ámbito público-privado en el cual se articula el fortalecimiento del sector orgánico argentino.

- > En el marco de esta Comisión se desarrolló el “Plan Estratégico del sector de la Producción Orgánica Argentina 2030”, que fue oficializado en el año 2021 y diseñado de manera participativa y consensuada entre el sector público (INTA, INTI, INASE, SENASA, CFI, Ministerios y Secretarías nacionales, Provincias, Universidades y Centros de Investigación) y el privado (MAPO, CACER, Consejos Profesionales) con el objetivo de lograr mayor producción, con más cantidad de productores y generación de más puestos de trabajo con arraigo territorial.
- > Dicho Plan se viene ejecutando hace casi 3 años, con avances parciales en las metas buscadas. Los espacios interinstitucionales (Mesas) en los que se trabaja son 4: Exportación, Comunicación, Tecnología y Desarrollo Territorial. A su vez se organizaron 8 Mesas Provinciales (Catamarca, Salta, Santiago del Estero, Tucumán, Buenos Aires, Entre Ríos, Misiones, Tierra del Fuego) y 2 Mesas Regionales (NOA y Patagonia Norte Neuquén y Río Negro) con agenda propia.



Entre los impactos positivos o beneficios que la Producción Orgánica otorga se destacan:

- > Actividad económica generadora de divisas (exporta más del 98% de su producción).
- > Agrega valor en los territorios mediante integraciones verticales y horizontales de mediano y largo plazo.
- > Genera mayor trabajo (mano de obra en producción primaria principalmente), y por consecuencia arraigo territorial.
- > Revaloriza las economías regionales.
- > Favorece la protección ambiental, a través de la preservación de la biodiversidad, del suelo y de los recursos naturales.
- > Produce alimentos sanos y de una mayor calidad nutricional.
- > Constituye una verdadera estrategia competitiva para pequeños y medianos productores de todo el país.

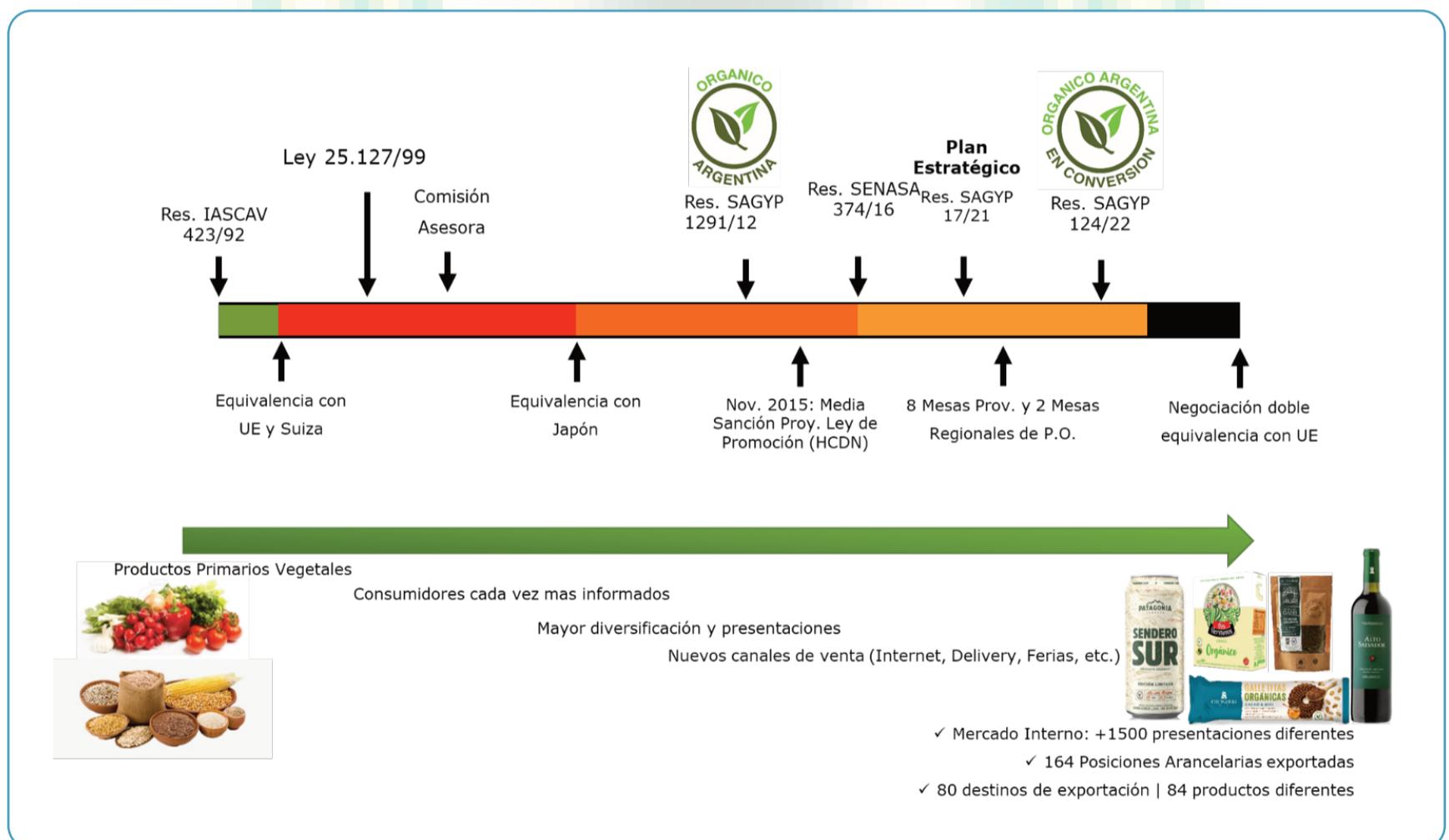
Por todo ello es que en el marco del Plan Estratégico 2030 se definió y actualizó un Proyecto de Ley de promoción de los productos orgánicos, que tuvo antecedentes de más de 10 años y que sólo logró obtener media sanción de la HCDN en el año 2015.

Con este nuevo incentivo, a modo de impacto, se busca:

- > Mejorar los indicadores de rentabilidad en las empresas que producen y/o elaboran productos orgánicos.
- > Incentivar a nuevos agentes para que decidan iniciarse en la actividad.
- > Contribuir a un crecimiento sostenido de la oferta de productos orgánicos en el mercado interno.
- > Contribuir a las exportaciones de productos orgánicos.
- > Fomentar las condiciones que permitan encarar acciones o políticas orientadas a incrementar el agregado de valor a los productos.

Todo ello propiciará la consolidación de este sector dentro del conjunto productivo nacional.

En el siguiente esquema se grafica en una línea de tiempo los principales hitos de desarrollo del sector en Argentina:



PROYECTO DE LEY DE PROMOCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA PARA ECONOMÍAS REGIONALES

El nuevo proyecto, que ya logró en julio de 2023 obtener nuevamente la media sanción en la HCDN y busca lograr lo mismo en la Cámara de Senadores, propone entre sus medidas:

- > Creación de un **Régimen de Promoción de la Producción y/o Elaboración de Productos Orgánicos**, debidamente certificados y autorizados, en el marco de las disposiciones de la Ley N° 25.127 de Producción Ecológica, Biológica u Orgánica, por un lapso de 10 años.

> Creación del "Registro de Productores/ras y Elaboradores/ras de Productos Ecológicos, Biológicos u Orgánicos", en el ámbito de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca para la inscripción de los beneficiarios.

> **Beneficiarios:** productores y/o elaboradores de productos alcanzados por la Ley 25.127, con al menos un año de permanencia a contar desde el inicio del seguimiento, en debido cumplimiento de la normativa oficial (monto máximo de facturación correspondiente a empresas Medianas Tramo I según Ley 24.467).

> **Autoridad de aplicación** de la presente ley será el Ministerio de Economía a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca de la Nación. En materia fiscal y tributaria, la Autoridad de Aplicación será el área competente del citado Ministerio.

> **Tratamiento fiscal para el sector:** Bono de crédito fiscal intransferible del 50% de la totalidad de las contribuciones patronales, sobre la nómina salarial de mano de obra empleada en la producción y/o elaboración de productos orgánicos con destino a los sistemas y subsistemas de seguridad social previstos en la ley 24.241 (Sistema Integrado de Jubilaciones y Pensiones). Los beneficiarios podrán utilizar dichos bonos para la cancelación de tributos nacionales, sus anticipos, tributos aduaneros, excluyendo el impuesto a las ganancias. El bono no podrá utilizarse para cancelar deudas anteriores a la efectiva incorporación del beneficiario al régimen de la presente ley. Y reducción del cincuenta por ciento (50%) en el monto total del impuesto a las ganancias determinado en cada ejercicio respecto de las actividades productivas y/o de elaboración abarcadas por esta ley.

> Creación de un **Fondo de Promoción del Producto Orgánico**, integrado por los recursos que anualmente se asignen a través de la ley de presupuesto, ingresos por legados o donaciones y fondos provistos por organismos internacionales u organizaciones no gubernamentales, por un total de 12.500 módulos equivalentes en la actualidad a \$100.000.000 de acuerdo conforme con el artículo 28 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 1030/16, sus modificatorios y complementarios y el valor del módulo emergente del artículo 35 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 1344/07, sus modificatorios, complementarios y a tal fin se dicten.

La administración del Fondo de Promoción del Producto Orgánico estará a cargo del Ministerio de Economía de la Nación.

La Aplicación del Fondo, incluirá: programas de asistencia técnica y/o financiera; proyectos de investigación y desarrollo; fortalecimiento institucional de entidades sectoriales, de promoción, autoridades locales y otras instituciones de relevancia para el sector; programas de conversión de áreas periurbanas a la producción orgánica; Aportes No Reembolsables (ANR) para acceder a la certificación orgánica de nuevos productores y elaboradores; programas educativos en escuelas secundarias agrarias y rurales, y en nivel terciario o superior; promoción comercial de los productos orgánicos en el mercado interno; programas de incentivos a empresas para la innovación y el desarrollo de tecnologías productivas, y para el desarrollo de tecnologías de información y comunicación (TICs).

El proyecto de ley prevé invitar a todas las provincias y a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a que adhieran a la presente normativa, sancionando leyes dentro de su jurisdicción que tengan un objeto

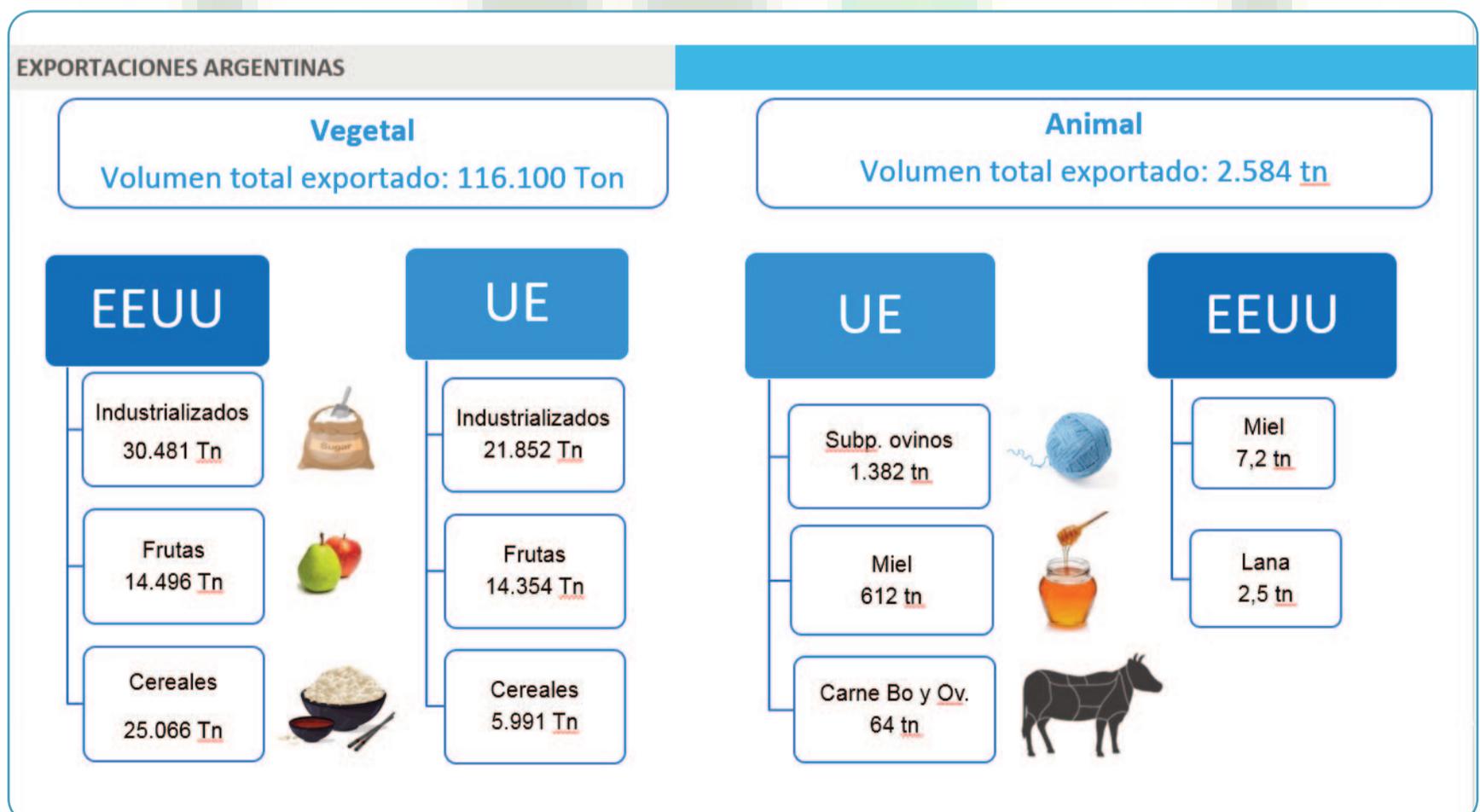
principal similar al de la presente ley, previendo estructuras administrativas para fortalecer ámbitos de trabajo y/o entablar nuevas alianzas entre gobiernos, el sector privado y la sociedad civil.

RESUMEN MUNDIAL (Fuente: FiBL 2023)

- > Mercado Orgánico mundial: +124 Billones de Euros, en continuo crecimiento: EEUU: 48,6 M de Euros, Alemania: 15,9 M de Euros, Francia: 12,7 M de Euros.
- > Operadores orgánicos: 3,7 millones (+4,2% de crecimiento desde 2020).
- > Superficie Orgánica: 76,4 millones de ha (+1,7 de crecimiento desde 2020).
- > Mercados emergentes: China, India, Brasil e Indonesia.
- > Mayor consumo per cápita: Suiza, Dinamarca, Luxemburgo.

RESUMEN NACIONAL 2022 (Fuente: SENASA 2023)

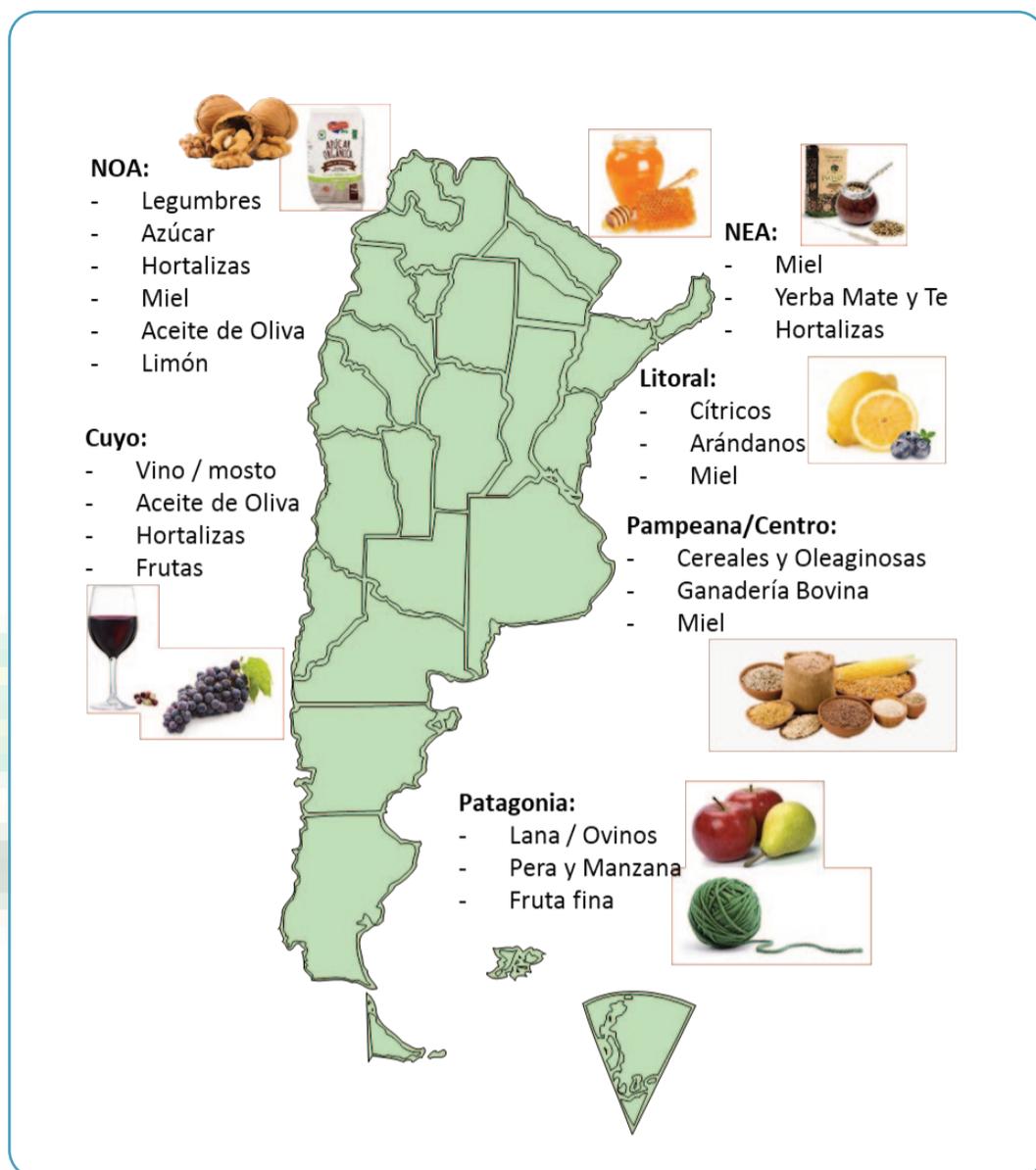
- > 2° país en superficie certificada a nivel mundial (3,9 millones de hectáreas): 3,6 millones de hectáreas de producción animal (producción ovina en Patagonia) y 290.000 has de producción vegetal.
- > Operadores orgánicos totales: 2007 (1.376 productores primarios, 505 elaboradores y 126 comercializadores. La suma no es exacta por la gran integración vertical de empresas, mayoritariamente Pymes y micro Pymes en 1.226 razones sociales diferentes).
- > Más de 1.500 productos diferentes, de todas las provincias y economías regionales.
- > Exportación: 118.685 toneladas (98%): EEUU (43%) y Europa (38%).
- > Destinos internacionales: 69 países.
- > Superficie cosechada: 109.987 ha (+14% respecto 2021). Se sostiene la tendencia positiva en el largo plazo (últimos 10 años).
- > Mercado interno: En 2022 los productos con destino a consumo final dirigidos al mercado local disminuyeron y participan en un 1,3% del volumen certificado. Se sigue caracterizando por una diversidad en la oferta de productos.



Por todo lo dicho es que la Producción Orgánica constituye una herramienta de valoración de las producciones sostenibles de Argentina para el mundo y nuestro propio mercado interno, creando oportunidades de arraigo y protección social, que incluye la restauración del ambiente en línea con los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS). Su crecimiento mundial interanual alcanza los 2 dígitos en muchos países, siendo el sector alimentario que más crece desde hace años.

Por ello, se vislumbra que la agricultura convencional tenderá (proceso que ya inició) a requisitos similares a los ya estipulados por la Producción Orgánica.

Así pues, se estima fundamental el acompañamiento político para continuar propiciando el continuo desarrollo de este sector que en Argentina viene creciendo en los últimos años en exportaciones, superficie bajo seguimiento y cosechada, desarrollo de economías regionales y una paleta cada vez más diversificada de productos elaborados con alto valor agregado.



GLOBALG.A.P.



Ing, Agr. Alejandra Pistagnesi

M.N. 16801*04*01

Gerente Técnica de Cuentas Clave de GLOBALG.A.P. en Cono Sur.

El artículo nos introduce a conocer GLOBALG.A.P, su misión , los estándares vinculados al concepto de Buenas Prácticas Agrícolas y su implicancia tanto en el cuidado ambiental así como en el desarrollo local y el acceso a mercados a través de la certificación.

Para quienes no saben qué es GLOBALG.A.P. y cuál es su misión fundamental, es una organización de buenas prácticas agrícolas que establece estándares que tienen que ver con el concepto holístico de las Buenas Prácticas Agrícolas, lo que incluye inocuidad alimentaria, ambiente, reglamentación, gestión, trazabilidad, procesos de producción y bienestar integral de los trabajadores y nuestra misión es lograr abastecer de alimentos a una población creciente sin arriesgar el acceso a los recursos a las próximas generaciones.

La certificación de Buenas Prácticas Agrícolas es imprescindible para garantizar el acceso a los mercados más exigentes, principalmente los destinos de exportación de Argentina, como Unión Europea, USA y mercados asiáticos.

Hay distintos estándares dentro de GLOBALG.A.P., el más reconocido y certificado es el de Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA), del cual hay alrededor de 200 mil productores certificados en el alcance de Frutas y Hortalizas.

COLOCAR ESTADÍSTICAS SOBRE NÚMEROS DE PRODUCTORES

No se busca únicamente reducir los posibles impactos negativos de la agricultura en los ecosistemas, sino de empezar a generar impactos positivos a través del reconocimiento de la interrelación del productor con el ecosistema y con la comunidad, se ha comenzado a concientizar sobre el concepto de agroecosistemas y ya no pensar solamente en el adentro del campo sino que el productor vea cómo se relaciona con todo su entorno.

Este concepto está enfocado principalmente en producción primaria, pero también tiene llegada hasta la parte de manipulación y actualmente estamos generando estándares de trazabilidad, como Cadena de Custodia, que abarca la trazabilidad (no la inocuidad) de los demás eslabones de la cadena agroalimentaria, con la finalidad de asegurarle al consumidor que lo que está consumiendo es realmente lo que dice la etiqueta del producto y que no pudo haber algún tipo de adulteración.

La tendencia actual es que los clientes pidan más información, quieren saber lo que están consumiendo, no solamente quiere saber que son productos inocuos, sino que también quieren saber si se están afectando las comunidades o al ambiente en la zona de producción, entonces no es suficiente con que el productor diga que hace las cosas bien, sino que hay que demostrarlo y la certificación al tener una evaluación de un tercero genera mucha confianza. En el caso de GLOBALG.A.P. hay procesos de transparencia muy fuertes a través de los cuales se evalúa a los Organismos de Certificación que realizan las evaluaciones, con lo cual generan mucha transparencia y credibilidad para el consumidor. Los consumidores confían más en los controles de una auditoría de GLOBALG.A.P. que a veces en los controles locales de cada país.

Hemos creado un nuevo sistema de etiquetado en producto final, que es algo nuevo ya que hasta hace algunos años las certificaciones eran un acuerdo entre empresas y no llegaban al consumidor. Hoy, el consumidor quiere saber si lo que está comprando y la etiqueta de GGN Label, demuestra el cumplimiento de la certificación, la agenda de Responsabilidad Social (GRASP), Cadena de Custodia, que garantiza la trazabilidad a lo largo de los siguientes eslabones de la cadena agroalimentaria y finalmente que el productor participa de un programa de monitoreo de residuos de fitosanitarios, llevado a cabo por un tercero.



Etiqueta GGN Requisitos



1. Certificado IFA



2. GRASP con nivel de cumplimiento "fully compliant"



3. Certificado de Cadena de Custodia

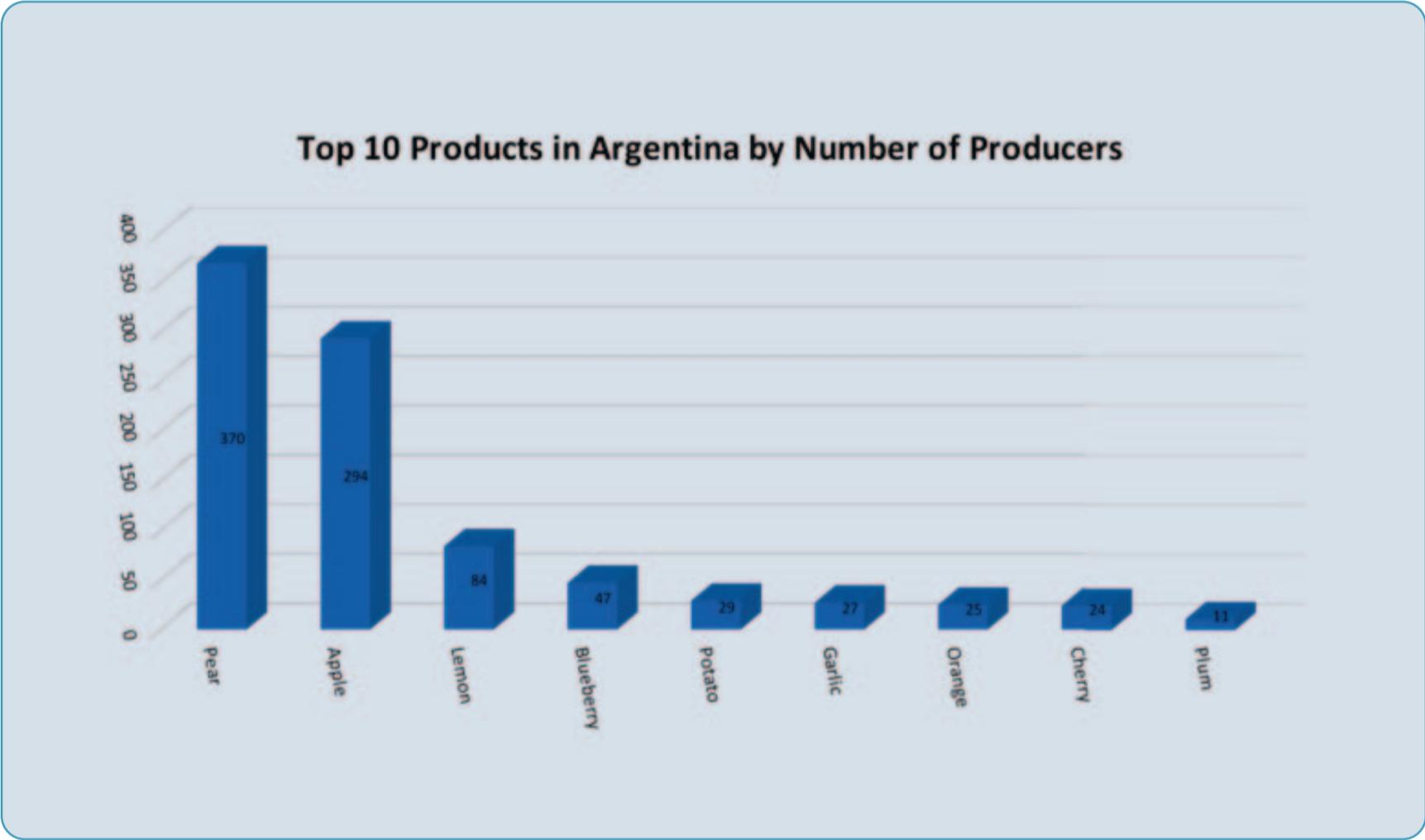


4. Sistema de monitoreo de residuos (en agricultura únicamente)

Dentro de la filosofía de GLOBALG.A.P. consideramos de mucha importancia ayudar a difundir y a divulgar lo que significa la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y su importancia comercial para productores que quieren acceder a nuevos mercados, como los impactos positivos que se generan en la comunidad y el ambiente a través de su implementación.

Otra de las actividades que desarrollamos, es que dictamos diferentes tipos de capacitaciones: entrenamientos para Organismos de Certificación, entrenamientos privados y además entrenamientos públicos, para técnicos o productores que quieran conocer más de los estándares de GLOBALG.A.P, para poder implementar.

En el caso de los técnicos que además quieren mantenerse actualizados de todas las actualizaciones y dictar capacitaciones reconocidas, tenemos el programa de Instructores Registrados, que busca generar una red que haga llegar el conocimiento a todas las personas que así lo requieren.



Desde 2020 nos hemos adaptado a hacer mucha difusión a través de las redes sociales, pueden encontrarnos principalmente en:

Instagram: [globalg.a.p /Ale_Pistagnesi/GGN_label](https://www.instagram.com/globalg.a.p/Ale_Pistagnesi/GGN_label)

Canales de YouTube: [GLOBALGAP08](https://www.youtube.com/channel/UC...) y [alejandrapistagnesi](https://www.youtube.com/channel/UC...)

LinkedIn: [GLOBALG.A.P. /Alejandra Pistagnesi](https://www.linkedin.com/company/globalg.a.p/)

Y en nuestra página web www.globalgap.org, desde la que pueden descargar de manera gratuita todos los documentos normativos de cada uno de los estándares.

ENTREVISTA

AL LIC EN TECNOLOGÍA INDUSTRIAL
DE LOS ALIMENTOS DIEGO OSUNA
M.N. 00033*34*38



ENTREVISTAMOS A DIEGO OSUNA, QUIEN NOS HIZO UNA BREVE RESEÑA DE SU VIDA PERSONAL Y PROFESIONAL. CON 52 AÑOS, VIVE JUNTO A SU ESPOSA Y SU PEQUEÑO HIJO EN EL VALLE DE TRASLASIERRA EN LA PROVINCIA DE CÓRDOBA. SUS HIJOS MAYORES VIVEN EN BUENOS AIRES, LUGAR DONDE NACIÓ, CRECIÓ, SE FORMÓ PROFESIONALMENTE COMO LICENCIADO EN TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS Y RESIDIÓ HASTA HACE 5 AÑOS. LLEVA 28 AÑOS TRABAJANDO COMO PROFESIONAL EN EL SECTOR ALIMENTARIO.

Sus primeros pasos, fueron como analista de inocuidad y calidad en empresas del sector, luego fue supervisor de producción de alimentos congelados “listos para servir”, y además le asignaron la tarea de operar la planta biológica de tratamiento de efluentes. Nos cuenta:

“Esta fue una de esas oportunidades que cambian las biografías. Me encontré en esa tarea con un universo microbiano fascinante, sentí que toda esa proliferación de vida que evitábamos dentro de la sala de elaboración se desplegaba plenamente en ese proceso depurativo. Y fue ese el campo de trabajo en el que emprendí mi desarrollo profesional que dura hasta el día de hoy emprendiendo en el 2000 su consultora en tratamiento de efluentes industriales y comercialización de cultivos microbianos.



La consultora me ha servido para militar por la Sostenibilidad Ambiental del sector alimentario, siempre innovando para armonizar los procesos productivos con el ecosistema en el que se desenvuelven. Tal vez, este camino de sensibilización con la naturaleza contribuyó a que con mi familia nos propusiéramos migrar a las sierras para criar en un entorno mas saludable a nuestro pequeño.

Al llegar la pandemia, junto a un vecino nos propusimos ayudar a una familia productora de cabras mediante la transformación de la leche que se había quedado sin destino en quesos y lo que en un principio fue una elaboración en la cocina, hoy se transformó en una microquesería artesanal habilitada con la cual vivo las circunstancias propias de los emprendedores en alimentos: ¿Cómo adecuar los requisitos del Código Alimentario a una micro escala y micro economía?; ¿Cómo definir un precio justo? ; ¿Cómo tender redes con consumidores, comercializadores, colegas, proveedores?; Competir o colaborar con el universo de queseros informales?, entre otras. Hoy la Micro quesería Artesanal también representa un espacio de práctica profesional, ya que me permite ser Director Técnico y representante de emprendedoras queseras campesinas que trabajan colectivamente en el Movimiento Campesino local y requieren habilitación y registración para llegar mejor a los puntos de venta”.

1. ¿CUÁNDO SE INICIÓ EL EMPRENDIMIENTO Y CON QUÉ OBJETIVOS?
¿POR QUÉ QUESO DE CABRA?

La elaboración la comenzamos en noviembre del 2020, junto a un vecino que un año antes había asistido a una jornada de aprendizaje de elaboración de queso que dictó en conjunto el movimiento campesino local, la municipalidad de Nono y el INTI lácteos. Nuestros objetivos iniciales tenían que

ver con apoyar la economía local en tiempos de pandemia, a la vez que buscamos alimentar sanamente a nuestras familias. Para lo cual buscamos poner en valor recursos desaprovechados e intercambiar productos a través de una moneda social (Moneda Par).

Uno de esos recursos es la leche de cabra. El Noroeste cordobés históricamente se dedicó a la cría de ganado caprino que es el que mejor se adapta a las sierras para producir carne. La leche es un recurso secundario que habitualmente sólo se utiliza para el engorde de los animales, debido a la complejidad de establecer logísticas de comercialización que permitan agregarle valor y transformarla en queso y dulce de leche.

Pasada la pandemia junto a mi esposa decidimos formalizar y escalar el proyecto. Lo llamamos Madre Sierra, registramos la marca, desarrollamos el equipamiento para adecuarlo a nuestras necesidades y escala, construimos una sala de elaboración debajo del balcón de la casa y nos propusimos registrarla para disputar los espacios de góndola con cualquier industria. También sumamos la elaboración de queso de vaca.

Nuestros objetivos son : Diversificar la economía familiar, demandar sostenidamente la leche de nuestros proveedores campesinos familiares y agroecológicos, transformarla con arte y técnica dentro de una micro sala habilitada y registrada, producir alimentos sanos, sustentables, genuinos y locales para la alimentación de nuestra familia en primer lugar y del resto de los consumidores que aspiren a un consumo consciente, venderlos a un precio justo que incluya la valorización del trabajo campesino, el trabajo quesero y el del comercializador; como así también la amortización de la inversión e inspirar a nuevos emprendedores lácteos a transformar la leche a través del modelo de micro sala artesanal habilitada, para agregar valor en origen de manera sustentable.

2. ¿CUÁLES SE CUMPLIERON Y CUÁLES FALTAN AÚN LLEVAR A CABO?

Comenzamos con un volumen de 30 lts semanales de leche y ahora estamos en 200 lts. Con lo cual los campesinos ya están incrementando la majada de cabras porque no alcanzan a abastecer todos los pedidos de leche. Logramos un queso sano y rico que se transformó en la base de nuestra



alimentación familiar; y un producto muy valorado por nuestros clientes. Estamos gestionando los registros RNE y RPPA y ya contamos con la habilitación local.

En comparación con los quesos caseros, con otros quesos artesanales y los industriales, nuestros precios son altos. No obstante, toda la producción que disponemos se vende sin inconvenientes. Aún no llegamos a un precio justo que contemple el 100% de nuestros honorarios, más un margen de ganancia. Nuestra historia ha sido inspiradora para muchos, aunque llegar a la instancia emprendedora llevará un tiempo mas.

3. ¿CÓMO TRABAJAN CON LOS VECINOS PRODUCTORES QUE LES PROVEEN LA LECHE A LA HORA DE GARANTIZAR PRERREQUISITOS DE INOCUIDAD?

Las relaciones con los proveedores campesinos locales trascienden lo comercial. Son relaciones basadas en la constancia, confianza y respeto. Razón por la cual partimos de requisitos básicos, como la cadena de frío y poco a poco vamos creando el ámbito apropiado para colaborar en mejoras. Si bien en sus hábitos productivos ya tienen en cuenta los cuidados que la leche requiere, las garantías de inocuidad están mas focalizadas en la elaboración.

4. ¿QUÉ ROL JUEGAN LAS PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL EN UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE?

Mas allá de los aspectos nutraceúticos de la leche de cabra en particular, y de las posiciones personales respecto al consumo de proteínas de origen animal, el enfoque de MADRE SIERRA en relación a la salud es holístico. Alejandra, mi esposa y titular del emprendimiento, es consultora en biodecodificación.

Por mi parte, cómo mencioné en la introducción, soy consultor en saneamiento y reuso de agua además de militante de la agricultura biodinámica y el Movimiento Campesino e Indígena.

Por ende: La salud incluye la sanación de la tierra, del cuerpo, del alma y del espíritu humano; y en nuestro caso creemos que los alimentos que elaboramos contribuyen a ello.



5. ¿QUÉ CAMBIOS SE OBSERVAN EN LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS? ¿EXISTE UN CAMBIO CON RESPECTO A UNA ALIMENTACIÓN MÁS VARIADA DONDE SE INCORPORAN PRODUCTOS REGIONALES A LA DIETA?

La población estable de nuestro valle crece rápidamente a raíz de los migrantes de las ciudades que buscan cambiar su modo de vida, lo cual va de la mano de un cambio en sus hábitos alimentarios. A la vez, cada fin de semana y feriado o receso por vacaciones llegan muchos turistas que buscan opciones regionales, genuinas y originales.

Para mí esta influencia de los hábitos alimentarios se ve en la disponibilidad y oferta de alimentos agroecológicos, saludables y/o regionales. Por ejemplo, nuestra familia ya había comenzado a demandar este tipo de productos cuando vivíamos en Buenos Aires y allí se nos hacía difícil conseguirlos. Aquí contamos con grupos de compras colectivas que nos abastecen de frutas orgánicas, huertas agroecológicas que nos proveen verduras, molinos de harinas integrales y orgánicas, aceites orgánicos, mieles agroecológicas, vinos biodinámicos, dulces caseros, carnes de campo, huevos de gallinas felices, etc.

6. ¿CUÁL ES TU OPINIÓN SOBRE EL PROYECTO DE INCLUSIÓN EN EL CAA, DEL CAPÍTULO XXIII REFERIDO A "TECNOLOGÍAS, PROCESOS Y ALIMENTOS DE LA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA FAMILIAR Y DE ELABORACIÓN TRADICIONAL" Y LA INCORPORACIÓN DEL ARTÍCULO 1418 QUE DEFINE A LOS PRODUCTOS DE ELABORACIÓN TRADICIONAL?

El proceso de haber comenzado a elaborar alimentos en una cocina hasta hacerlo en las condiciones que el CAA requiere, me ha permitido vivenciar lo costoso y ridículo que resulta adecuarse a ciertos requisitos que son propios de la escala industrial y de un paradigma basado en la inocuidad. A la



vez, pude ver que en las crisis como las pandemias se multiplican los emprendedores en alimentos que se inician con lo que tienen y salen a venderlo.

Si el objetivo del CAA es normatizar para la salud pública, debe incluir la micro escala en la elaboración de alimentos, como así también las particularidades de los procesos culturales para producirlos. Veo que la inclusión de éste capítulo, sumado a la inclusión del art 60 bis del capítulo II destinado a elaboradores de lácteos artesanales, es un paso más en esa dirección.

7. ¿CÓMO DEBERÁN ADAPTARSE LOS PROFESIONALES DEL FUTURO PARA CUBRIR LAS NUEVAS DEMANDAS?

Hay un punto en el CAP XXIII que me parece especialmente desafiante para nuestra profesión:

“4.4.2. En dicha descripción se deben considerar medidas sanitarias que proporcionen un nivel de protección equivalente a las medidas ya normadas para procesos industriales/estandarizados; y medidas preventivas en aquellas etapas que difieran de procesos tipificados”.

Considerar medidas equivalentes nos lleva a empatizar con el elaborador en todos los aspectos (económicos, sociales, ambientales, culturales, técnicos) para desarrollar en conjunto los objetivos de inocuidad, cantidad y calidad que deseamos. Por ello considero que las nuevas demandas requieren de miradas más holísticas en relación a la producción alimentaria a lo largo de toda la cadena y en todas sus dimensiones y escalas.

8. ¿CUÁL SERÍA EL MENSAJE PARA NUESTROS PROFESIONALES BIOAGROINDUSTRIALES?

Seamos diversos, abrámonos a las distintas maneras de crear valor y transformar los frutos de nuestra tierra. Vivenciémoslas, en la medida de nuestras posibilidades. Animémosnos a expandir nuestro ámbito de desempeño profesional para poner en valor, criticar o revisar nuestras creencias en relación al complejo mundo de alimentarnos y alimentar nuestras familias y pueblos.

PROFESIONALES DE ALIMENTOS, UN POTENCIAL A DESARROLLAR

El CPIA, con una visión basada en la integración de cadenas, organizó en 2012 distintas comisiones temáticas - entre ellas, la de Alimentos -, a través de la cual aúna esfuerzos para que estas carreras cuenten con el debido reconocimiento y puedan alcanzar un amplio horizonte de oportunidades. Entre los objetivos trazados se destacan:

1) JERARQUIZAR, RESPALDAR Y REPRESENTAR A LOS MATRICULADOS ANTE ORGANISMOS PÚBLICOS, PRIVADOS Y/O NO GUBERNAMENTALES.

Entendiendo el destacado lugar que estos profesionales ocupan, se continúa trabajando en el desarrollo de funciones como directores técnicos de establecimientos que se encuentran bajo la órbita del Código Alimentario Argentino (CAA). Un claro ejemplo fue la participación en la consulta pública de la CONAL que hace referencia a la modificación del art. 17 del CAA.

Nuestro objetivo, cada vez que se tenga oportunidad, es actualizar las funciones establecidas para la dirección técnica bajo el enfoque peligro-riesgo.

Hoy la asignación de los DT a los establecimientos depende de una única variable (el producto) y no constituye una evaluación sanitaria completa al momento de brindar un nivel adecuado de protección a la salud de la población. Cuando el paradigma vigente parte de la idea de prevención, es imprescindible la categorización sanitaria de los establecimientos a partir del análisis de peligros y estimación del riesgo. Para ver la consulta pública click aquí <http://administracion.cpia.org.ar/misc/CONSULTA-PUBLICA-ART-17.pdf>

Nuestras observaciones y propuestas click aquí http://administracion.cpia.org.ar/misc/OBSERVACIONES_EX-2020-86957468.pdf

2) ESTABLECER Y DIFUNDIR INFORMACIÓN RELACIONADA A LAS MEJORES PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN PARA LOGRAR ALIMENTOS DE CALIDAD E INOCUOS.

Del 4 al 6 de octubre se llevará acabo el XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) en donde el matriculado CPIA cuenta con importantes descuentos para su ingreso. Para más información ingresa en: <https://www.cytal2023.org/>

Para fines de octubre se realizará en conjunto con la UNQ y Tasker Consultores el 10º Seminario en Gestión de la Inocuidad en la Industria Alimentaria. Su objetivo es convocar a profesionales y empresarios de la industria alimentaria para fomentar nuevos procedimientos tecnológicos y actualizaciones de normas internacionales que hacen a la gestión de la inocuidad.

3) FOMENTAR LAS CAPACITACIONES ABIERTAS PARA FORTALECER LAS COMPETENCIAS DE LOS PROFESIONALES DEL SECTOR EN TODO EL PAÍS.

Durante este año se lanzaron cursos como implementación avanzada de HACCP y el Control Microbiológico Ambiental de Superficies y Aire en Industrias Alimentarias.

4) DEFENDER ESPACIOS DEL EJERCICIO PROFESIONAL PARA EVITAR TODA NORMATIVA QUE RESTRINJA, LIMITE O DIFICULTE LA LIBERTAD DE TRABAJO.

En el mes de mayo participamos de la consulta pública presentada por la CONAL (EX-2022-110537514-APN-DLEAIER#ANMAT) referida a la incorporación al CAA de los procesos, tecnología y requisitos de la Agricultura Familiar.

El proyecto tiene el fin de incluir en el Código Alimentario Argentino, Capítulo XXIII referido a “Tecnologías, procesos y alimentos de la producción agroalimentaria familiar y de elaboración tradicional” la incorporación del Artículo 1418 que define a los productos de elaboración tradicional. Para tal fin recomendamos que todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria se lleven a cabo con la asistencia y supervisión técnica de un profesional con alcances y matriculado. Aportes CPIA http://www.conal.gob.ar/sitio/_pdf/20230515165335.pdf

5) DEFENDER LOS ALCANCES INHERENTES A LOS PROFESIONALES DEL SECTOR.

Colaboramos con ocho universidades nacionales (UBA, UNLP, UNICEN, UNMdP, UNR, UNSL, UNLa y la UNCOMA) que presentaron una propuesta ante la Comisión del Consejo de Universidades (CU) del Ministerio de Educación para incluir a la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos en la nómina del artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521. Hoy la licenciatura tiene carácter de interés público y a través de la resolución 1514/21 cuenta con la aprobación de las actividades profesionales reservadas. Un paso importante para lograr un mejor marco de desarrollo.

Las amplias posibilidades que la producción agropecuaria ofrece a las industrias alimentarias revelan un abanico de oportunidades para los profesionales de alimentos. Por ello, al promover el reconocimiento de estas carreras, no sólo se estaría dando un paso importante hacia la apertura de conocimientos vinculados a nuevas tecnologías y potenciales peligros provenientes del uso de las mismas, sino hacia una inclusión que va más allá del acceso al trabajo que involucre también aprendizaje y desarrollo de las potencialidades de cada profesional.

HONORARIOS PROFESIONALES MÍNIMOS ORIENTATIVOS AGOSTO/2023

Considerando la evolución de los costos del año 2023 (fuente: informes técnicos/ Vol. 7, n°189 Indec y evolución de agosto, moneda extranjera -dólar estadounidense- Banco Central de la República Argentina) se procede a adecuar las pautas arancelarias orientativas correspondientes al tercer trimestre del año 2023 que rigen para los profesionales del sector alimentario en Jurisdicción Nacional.

GESTIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS

Los honorarios mínimos orientativos para la inscripción de establecimientos (RNE) que puede conllevar el armado de un manual de BPM como sistema de gestión donde se contempla entre varios prerrequisitos: el desarrollo de proveedores, trazabilidad, retiro de producto (Recall), etc. Se estima según tabla N° 1 en: **\$259.000-**

Los honorarios mínimos orientativos para la inscripción de establecimientos (RNE) donde la autoridad sanitaria competente requiere el armado de una memoria descriptiva. Los mismos se estiman según tabla N° 1 en **\$103.000-**

Para la inscripción de productos alimenticios, sin considerar el desarrollo de los mismos, los cuales conllevan la preparación y armado de notas, monografía, proyecto de rótulo y presentación ante la autoridad sanitaria competente se estiman según tabla N° 1 en: **\$40.000-**

Para la inscripción de todos los alimentos y bebidas analcohólicas alcanzados por la Ley 27.642 que no se encuentren o se encuentren comercializados en el mercado y que no cuenten o cuenten con la autorización sanitaria emitida por la autoridad competente, que deban cumplir o adecuarse a lo establecido por la Ley de "Promoción de la Alimentación Saludable", según el cronograma del Decreto N° 151/22 y los procedimientos especificados por la Disposición ANMAT N° 2673/22, donde compartimos el Sistema de sellos y advertencias nutricionales de SIFeGA <https://sellos.anmat.gob.ar/Home> para una mayor comprensión y gestión. Se estima según tabla N°1 en: **(\$47.000/inscripción) y (\$24.000/adecuación).**

Para el armado de un Sistema HACCP (sin incluir confección de prerrequisitos) lo cual conlleva desde la formación del equipo HACCP hasta la verificación in situ del diagrama de flujo; desde el análisis de peligros hasta los documentos y registros se estima según tabla N° 1 en: **\$580.000-**

Manual de BPM	\$259.000
Memoria Descriptiva	\$103.000
Por producto	\$40.000
Por Producto (Ley 27.642) Inscripción	\$47.000
Por Producto (Ley 27.642) Adecuación	\$24.000
Sistema HACCP	\$580.000

DESEMPEÑO PROFESIONAL

Para el asesoramiento técnico como recorrida semanal en Planta; optimización de procesos y productos; control de materias primas y producto terminado; confección de instructivos; registros; manuales de procedimiento; auditorías definidas como: día de trabajo donde se realiza un examen metódico e independiente que toma como enfoque la identificación de peligros y prácticas inherentes a las operaciones de establecimientos elaboradores de alimentos. La cual consta de recorrida, evaluación documental e informe donde se dan a conocer los hallazgos, fortalezas y debilidades encontradas durante la misma.

Para todas estas actividades descritas estimamos los valores mínimos orientativos según Tabla N° 2 de:

Concepto	Honorarios Orientativos
Desempeño en gabinete técnico	5.400 (\$)/hora
Desempeño con visita in situ a establecimiento	9.000 (\$)/hora
Auditoría Interna	74.000 (\$)/día

Para el desempeño como analista de calidad e inocuidad en relación de dependencia cuyas funciones abarcan: La participación de grupos de mejora en materia de calidad-inocuidad; las verificaciones periódicas del cumplimiento de las BPM; la participar de auditorías tanto internas como externas, el mantenimiento y actualización de los manuales e instructivos del área; la colaboración en la resolución y el seguimiento de los desvíos y la participación activamente del proceso de desarrollo/modificación de productos. Para este puesto se estima como remuneración mínima orientativa la que surge según Tabla N° 3.

Para el desempeño como analista de laboratorio físico-químico y/o microbiológico en relación de dependencia cuyas funciones abarcan toma de muestras, análisis físico-químicos y/o microbiológicos según técnicas especificadas (HPLC, GC, PCR, valoraciones volumétricas, medios de cultivos, etc), control de stock de insumos, mantenimiento preventivo de equipamientos, confección de documentación y llenado de registros. Para este puesto se estima como remuneración mínima orientativa la de Tabla N° 3.

Para el desempeño como analista de producción en relación de dependencia cuyas funciones abarcan: Garantizar la continuidad del proceso productivo, planificar y analizar el desvío de consumos de materiales y materias primas, proveer de soluciones preventivas y correctivas a los inconvenientes operativos de producción, asegurando el cumplimiento de la programación, asegurar la calidad óptima de las materias primas recibidas e insumos propios de la producción, contribuir con el control del proceso de gestión mediante la realización y actualización de documentos e indicadores. Para este puesto se estima como remuneración mínima orientativa la que surge según Tabla N° 3.

Concepto	Honorarios Orientativos (\$)/mes
Analista de calidad e inocuidad	431.000/Brutos
Analista de laboratorio físico-químico y/o microbiológico	527.000/Brutos
Analista de Producción	463.000/Brutos

CAPACITACIONES PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Los honorarios mínimos orientativos para los capacitadores reconocidos por las autoridades sanitarias para brindar el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, a través del cual se otorga el carnet de manipulador de alimentos (Resolución Conj. SRyGS-SAB Nº 12/2019), se estiman según la tabla Nº 4 en:

<u>Cantidad de asistentes</u>	<u>Cantidad de días afectados</u>	<u>Honorarios Orientativos</u>
Hasta 5.	1 a 2	90.000 (\$/curso)
Más de 5.	2 o más.	17.000 (\$/asistente)

DIRECCIÓN TÉCNICA

El Código Alimentario Argentino (CAA) define a la Dirección Técnica de Empresas dedicadas a la elaboración de productos alimenticios como la tarea de asesoramiento, planificación, supervisión o representación de toda persona, empresa, establecimiento o entidad relacionada con el rubro o vinculada al mismo directamente.

A través de la Tabla Nº 5 se podrán calcular los honorarios mensuales mínimos orientativos a percibir por el desempeño como Director Técnico, quien deberá mantener un vínculo continuo con la empresa para velar tanto por el/los productos, como por su accionar profesional.

<u>Escala Empresa/Establecimiento</u>	<u>Cantidad días Afectados</u>	<u>Cantidad Personal (*)</u>	<u>Honorarios Orientativos (\$)/mes</u>
Micro	Hasta 3	Hasta 15	90.000
Pequeña	Hasta 6	De 16 a 60	142.000
Mediana Tramo 1	Hasta 9	De 61 a 235	215.000
Mediana Tramo 2	Hasta 12	De 236 a 655	287.000
Grande	Hasta 15	Más de 655	358.000
<u>Relación de dependencia</u>	-	-	\$653.000/Brutos

(*) Escala definida por la Secretaría de Emprendedores y de la Pequeña y Mediana Empresa perteneciente al Ministerio de Producción y Trabajo. Resolución 220/2019, Registro y Categorización de Empresas MIPYMES.

SELLO ELABORACIÓN SEGURA (SES)

El SES es un servicio que puede ofrecer el profesional matriculado en CPIA a aquellos clientes del rubro gastronómico, bares, panaderías, confiterías, franquicias de comidas rápidas, etc. Este distintivo (QR) le permite al establecimiento comunicar el compromiso asumido al implementar BPM a través del asesoramiento de un profesional acreditado que cuente con alcances atinentes a su título. Es decir, el matriculado asume la responsabilidad mediante una encomienda expedida por CPIA donde se detalla el servicio brindado.



Los honorarios mínimos orientativos a percibir por este servicio se detallan mediante la tabla N°6.

Planificación, ejecución y monitoreo	Honorarios Orientativos
Visita, diagnóstico* y armado de manual, instructivos y registros	\$80.000
Capacitación de 2 a 3 horas al personal**	\$27.000
Seguimiento mensual***	\$56.000/mes

*Diagnóstico. A través del mismo puede establecerse el presupuesto con los hallazgos y oportunidades de mejora.

**Capacitación. La misma se brinda a todo el personal incluido el responsable del establecimiento. Esta no implica la obtención del carnet de manipulador de alimentos.

***Seguimiento mensual. Consta de un abono convenido con el cliente por doce meses a cambio de la exposición del distintivo ubicado en el mostrador o vidriera del establecimiento. Cumplido dicho plazo el distintivo se da de baja debiéndose renovar si el cliente así lo desea.

Para más información favor de visitar <http://cpia.org.ar/page/30>

BENEFICIO EXCLUSIVO PARA MATRICULADOS CPIA



Profesionales
BioAgroIndustriales
de Argentina

SI CUESTA MENOS SE DISFRUTA MÁS



ACCESO DIGITAL + CLUB LN PREMIUM

\$ **1500** /mes
FIJO
X 12 MESES

¿QUÉ INCLUYE LA SUSCRIPCIÓN?

→ Acceso **ilimitado** a
lanacion.com

→ **Edición impresa** en PDF
del diario y revistas

→ **Beneficios de Club LA NACION**
en más de 400 marcas y 3.500
puntos de venta

→ Cuanto más se usan los
beneficios, se **ahorra más** de
lo que cuesta la suscripción



Empezá a disfrutar de estos beneficios y ¡muchos más!

YPF

Hertz

CINEMARK Hoyts

flybondi

Norauto

BENEFICIO EXCLUSIVO PARA MATRICULADOS HABILITADOS. AQUELLOS MATRICULADOS QUE YA CUENTAN CON EL SERVICIO SE DEBEN COMUNICAR CON LA NACIÓN E INFORMAR QUE SE ENCUENTRAN CON MATRÍCULA CPIA HABILITADA PARA ACCEDER A MÁS BENEFICIOS.

SUSCRIBITE LLAMANDO AL (11) 5276-2800 O POR WHATSAPP (11) 4491-1820

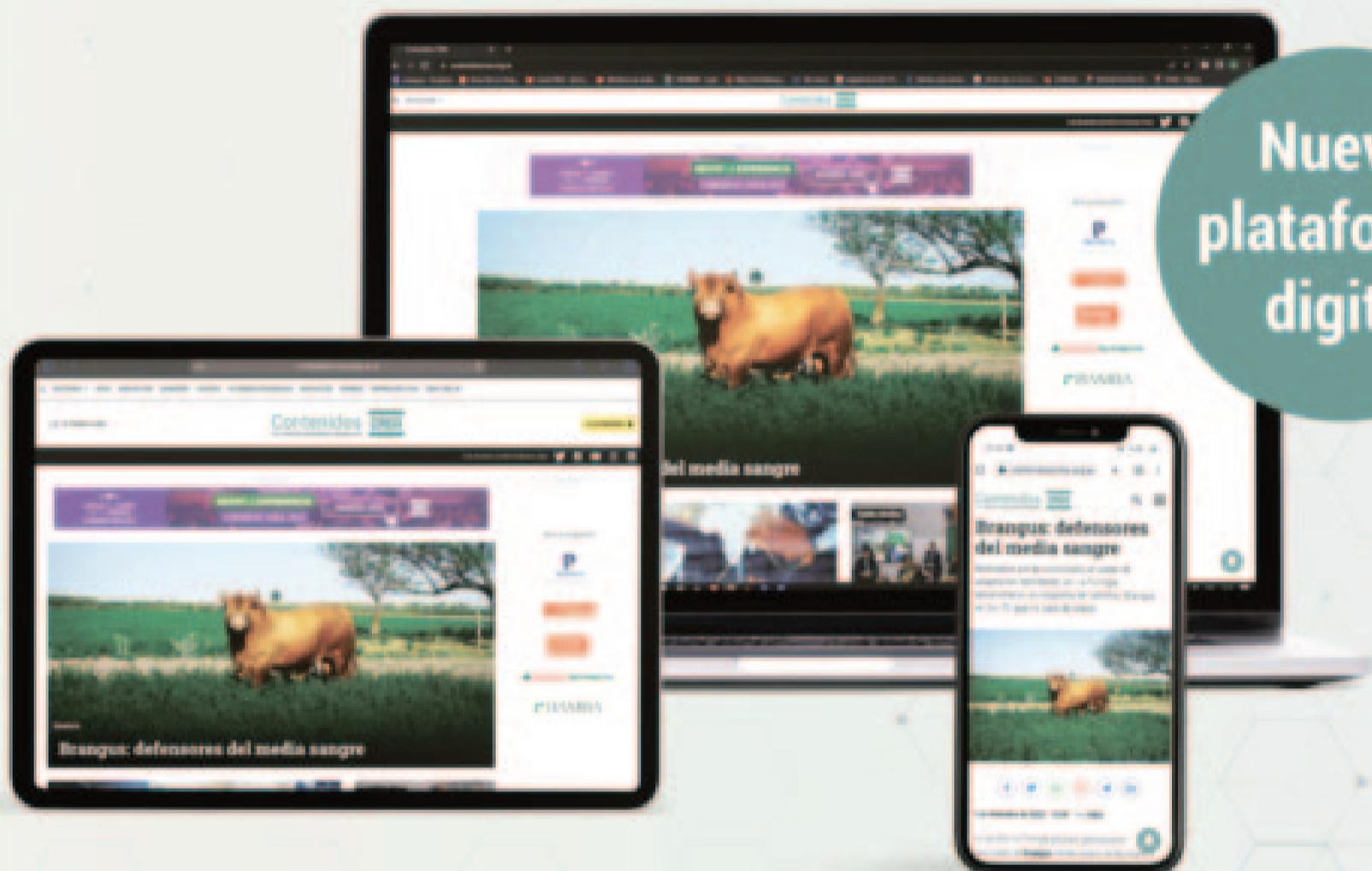
OFERTA VÁLIDA ÚNICAMENTE PARA NUEVAS ALTAS. LA SUSCRIPCIÓN DEBERÁ REALIZARSE CON TARJETA DE CRÉDITO O DÉBITO. BENEFICIOS VÁLIDOS EN LA REPÚBLICA ARGENTINA PARA SOCIOS CLUB LA NACION. PARA OBTENER EL BENEFICIO SE DEBE PRESENTAR DOCUMENTO QUE ACREDITE IDENTIDAD ANTES DE SOLICITAR LA FACTURA, SIN EXCEPCIÓN. EL DESCUENTO SE REALIZARÁ EN EL PUNTO DE VENTA Y SE APLICARÁ SOBRE EL TOTAL DE LA FACTURA. PARA OBTENER EL BENEFICIO EN COMPRAS ONLINE SE DEBERÁ DESCARGAR EL CÓDIGO DENTRO DEL SITIO DE CLUB LA NACION. PARA MÁS INFORMACIÓN INGRESAR A WWW.CLUB.LANACION.COM.AR. BENEFICIO YPF FULL: PROMOCIÓN EXCLUSIVA SOCIOS SERVICLUB Y CLUB LA NACION. VÁLIDA DESDE EL 04/07/2023 AL 30/09/2023 O HASTA AGOTAR STOCK DE 40.000 DESCUENTOS OTORGADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO. SE REALIZARÁ UN 15% DE DESCUENTO SOBRE LAS COMPRAS REALIZADAS CON APP YPF EN LAS TIENDAS FULL HASTA ALCANZAR UN TOPE TOTAL DE DESCUENTO POR SOCIO DE \$400 POR MES DURANTE LA VIGENCIA DE LA PROMOCIÓN. LA PROMOCIÓN ES APLICABLE A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS EN LA TIENDA FULL, EXCEPTO CIGARRILLOS. VÁLIDA PARA SOCIOS SERVICLUB Y CLUB LA NACIÓN QUE PAGUEN SUS COMPRAS DESDE LA APP YPF EN TIENDAS FULL QUE ACEPTEN PAGO VÍA APP YPF Y QUE ESTÁN ESPECÍFICAMENTE MARCADAS EN EL MAPA DE LA APLICACIÓN CON UN LOGO QR. PROMOCIÓN NO ACUMULABLE CON OTROS DESCUENTOS O PROMOCIONES EXCEPTO QUE EXPRESAMENTE SE INDIQUE LO CONTRARIO. YPF S.A. CUIT 30-54668997-9. BENEFICIO YPF INFINIA E INFINIA DIESEL: PROMOCIÓN EXCLUSIVA PARA SOCIOS CLUB LA NACION QUE SEAN SOCIOS SERVICLUB Y UTILICEN COMO MEDIO DE PAGO LA APP YPF EN LAS ESTACIONES DE SERVICIO ADHERIDAS EN LA REPÚBLICA ARGENTINA. VÁLIDA DESDE EL 03/07/2023 HASTA EL 06/08/2023. SE REALIZARÁ UN 15% DE DESCUENTO SOBRE LA COMPRA DE COMBUSTIBLE INFINIA E INFINIA DIESEL TODOS LOS DÍAS. APLICA UN TOPE SEMANAL DE \$700 DURANTE LA VIGENCIA DE LA PROMOCIÓN. EL TOPE NO ES ACUMULABLE. SÓLO VÁLIDO PARA SOCIOS CLUB LA NACION Y SERVICLUB QUE PAGUEN SUS COMPRAS DESDE LA APP YPF (NO APLICA A LA OPCIÓN "PAGAR CON EFECTIVO O TARJETA AL VENDEDOR NI PRECOMPRA YPF"). LA PROMOCIÓN ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN LAS ESTACIONES DE SERVICIO QUE ACEPTEN PAGO VÍA APP YPF Y QUE ESTÁN ESPECÍFICAMENTE MARCADAS EN EL MAPA DE LA APLICACIÓN CON UN LOGO QR. PROMOCIÓN NO ACUMULABLE CON DESCUENTOS O PROMOCIONES OTORGADOS POR ENTIDADES BANCARIAS O EMISORAS DE TARJETAS DE CRÉDITO, EXCEPTO QUE EXPRESAMENTE SE INDIQUE LO CONTRARIO EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE DICHA PROMOCIÓN. EL BENEFICIO NO SE SUPERPONE CON OTRAS PROMOCIONES EN LAS QUE INTERVENGA OTRA MARCA O PROGRAMA. YPF S.A. CUIT 30-54668997-9. PROMOCIÓN EXCLUSIVA PARA SOCIOS CLUB LA NACION QUE SEAN SOCIOS SERVICLUB Y UTILICEN COMO MEDIO DE PAGO LA APP YPF (NO APLICA A LA OPCIÓN "PAGAR CON EFECTIVO O TARJETA AL VENDEDOR NI PRECOMPRA YPF"). LA PROMOCIÓN ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN LAS ESTACIONES DE SERVICIO QUE ACEPTEN PAGO VÍA APP YPF Y QUE ESTÁN ESPECÍFICAMENTE MARCADAS EN EL MAPA DE LA APLICACIÓN CON UN LOGO QR. PROMOCIÓN NO ACUMULABLE CON DESCUENTOS O PROMOCIONES OTORGADOS POR ENTIDADES BANCARIAS O EMISORAS DE TARJETAS DE CRÉDITO, EXCEPTO QUE EXPRESAMENTE SE INDIQUE LO CONTRARIO EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE DICHA PROMOCIÓN. EL BENEFICIO NO SE SUPERPONE CON OTRAS PROMOCIONES EN LAS QUE INTERVENGA OTRA MARCA O PROGRAMA. YPF S.A. CUIT 30-54668997-9. LOS DATOS Y OFERTAS MENCIONADOS REVISTEN UN CARÁCTER EXCLUSIVAMENTE INFORMATIVO Y EN MODO ALGUNO SUPONEN QUE LOS ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y/O SERVICIOS INDICADOS, Y LA CALIDAD DE LOS MISMOS, SON RESPONSABILIDAD DE SA LA NACION. LA TARJETA CLUB LA NACIÓN ES EXCLUSIVA PARA SUSCRIPTORES DEL DIARIO LA NACIÓN. S.A. LA NACION ZEPITA 3251, CABA. CUIT 30-50008962-4. CONSULTE CONDICIONES DE SUSCRIPCIÓN Y BASES Y CONDICIONES DE BENEFICIOS EN WWW.CLUB.LANACION.COM.AR

Contenidos

Una usina de conocimiento agropecuario



Nueva
plataforma
digital



Todo el conocimiento generado por la red CREA
a un clic de distancia.

Sumate, acercate, conocenos.

contenidoscrea.org.ar

Estamos ampliando el campo
de nuestra mirada.

NUEVOS

MATRICULADOS



DANA AISENBERG

MN 00197*62*044

INGENIERO EN ALIMENTOS (UNC)

Asesora y capacitadora oficial en manipulación de alimentos y DT de establecimientos alimenticios.



ISAIAS MAXIMILIANO ARMOA

MN 00142*11*084

LIC. EN BIOLOGIA (UNLP)

Especialista en arbolado urbano con especies nativas altoparanaenses, y de inventarios de Flora y Fauna, en la Municip. de El Dorado, Misiones.



MARIO MARTIN CACCIABUE

MN 00144*18*134

MICROBIOLOGO (UNRC)

Consultor de empresas de alimentos en la zona de Corral de Bustos al sur de la Provincia de Córdoba y Santa Fé.



DIEGO HERNÁN ROTILI

MN 18555*01*001

INGENIERO AGRÓNOMO (FAUBA)

Actividad = Investigación agrícola.



SHARIM CYNTHIA LOBO

MN 18552*05*001

INGENIERA AGRONOMA (UNC)

Docente en Escuela Agrotécnica Eldorado y en la Universidad Nacional de Misiones, y SENASA.



PABLO PERALTA ROA

MN 00143*01*048

LIC. EN CIENCIAS BIOLÓGICAS (UBA)

Docente en FAUBA y en UNAHUR. Especialista en mejoramiento genético y micropropagación.



CATERINA AILEN LEZCANO

MN 00199*68*044

INGENIERA EN ALIMENTOS (UCP)

Docente en el nivel superior y DT en fábrica de pastas frescas.



MÓNICA VALENTINO

MN 00944*07*126

TEC. SUPERIOR EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (UNER)

Inspectora bromatológica en la Agencia Gubernamental de Control, CABA.



ALFONSINA REBELLO

MN 00107*34*038

LIC. EN TECNOLOGIA INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS (UADE)

Asesora y auditora de empresas de alimentos, y capacitadora en el curso oficial de manipulación.



LUCIANO CARDINI

MN 00947*04*055

TEC. UNIV. EN CONSERVACION DE ALIMENTOS POR FRIO (UNCOMA)

Jefe de un centro de distribución de materias primas para la industria alimenticia.



ZULEMA OLGUIN PAEZ

MN 00949*09*127

TÉCNICA UNIV. EN PRODUCCIÓN VEGETAL INTENSIVA (UNLPAM)

Responsable de Vivero productor agroecológico.



RAIZA ERICA BERNETTI STARIK

MN 00200*46*044

INGENIERA EN ALIMENTOS (UM)

Jefa de asuntos regulatorios en una cadena de supermercados y DT de establecimientos de producción de la misma compañía.



AGUSTIN MARIA ROCA

MN 00087*43*140

LIC. EN GESTION DE AGROEMPRESAS (UB)

Administrador de establecimiento agrícola ganadero en pcia. de Bs. As. y docente en la Universidad de Belgrano.



MELISA ROCIO IGLESIAS

MN 00108*34*038

LIC. EN TECNOLOGIA INDUSTRIAL DE LOS ALIMENTOS (UADE)

DT de un depósito de Aditivos Alimentarios y analista de asuntos regulatorios.



GREGORIO MARTIN PAEZ

MN 00088*43*140

LIC. EN GESTION DE AGROEMPRESAS (UB)

Asesor Profesional y Docente en el Instituto Superior Técnico Profesional en Enología e Industrias Frutihortícolas de San Juan.



MARTÍN BORINI

MN 18565*01*001

INGENIERO AGRONOMO (FAUBA)

Socio en empresa de Semillas Forrajeras, para el mercado local y exportación e iniciando procesos de mejoramiento de nuevos cultivares..



NATALIA SOFIA PIZZOLATO

MN 00205*22*044

INGENIERA EN ALIMENTOS (FAUBA)

DT en planta elaboradora de alimentos.



GASTON EZEQUIEL MARAULO

MN 00235*76*083

LIC. EN CIENCIA Y TEC. DE LOS ALIM.(UNLA)

Asesor de empresas de alimentos y docente capacitador oficial de cursos de manipulación de alimentos.



agrositio

24 horas de información y negocios
para el campo y la cadena agroindustrial

**22 AÑOS COMUNICANDO A LOS DECISORES
DEL CAMPO Y LA AGROINDUSTRIA**

Entrevistas
DE Actualidad

MANEJO, MERCADO Y NEGOCIOS
GanaderíaTV
PARA UNA NUEVA GANADERIA

3  **ONLINE**

clínica DE
granos

NUEVA
OLA 

Mujeres 
DE campo

agro 
maquinarias

agtech TV

URUGUAY TV

 **AM 910**
la red rural

video 
conferencias



El CPIA FEDERAL es un espacio de encuentro conformado por todos aquellos Consejos/Colegios provinciales que tengan convenios de reciprocidad de matrícula con el Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica, sumado a las delegaciones. Dicho espacio de encuentro se crea para que los Presidentes y Representantes de los distintos Colegios, Consejos y Delegaciones, puedan compartir todo asunto relacionado con el funcionamiento de sus respectivas Instituciones o espacios, con las normas de ejercicio profesional y toda actividad relacionada en ellas, con el objetivo de incentivar el trabajo conjunto y colaborativo de nuestras instituciones para que la interacción constante tienda a generar el desarrollo armónico y sinérgico de una gran red de relacionamiento institucional, federal y profesional.

CONSEJO PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGRONÓMICA DE RÍO NEGRO

Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica de la Provincia de Río Negro



> Mesa Regional de Producción Orgánica y Agroecológica Patagonia Norte:

El 28 de julio pasado se realizó en las instalaciones del CPIA RN, el segundo encuentro 2023 de la Mesa Regional de Producción Orgánica y Agroecológica Patagonia Norte. La conformación de este espacio se inició en el año 2021 y surgió de la demanda de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica nucleada en el Plan Estratégico Argentina Orgánica 2030.

La Mesa está coordinada por funcionarios de las provincias de Río Negro y Neuquén y conformada por actores del sector público y privado, entre los cuales el CPIA RN forma parte. En este encuentro contamos con

la visita del Presidente de la Cámara Argentina de Certificadoras (CACER) Ing. Agr. Gabriel Berardinelli y del consultor privado Ing. Agr. Juan Carlos Ramírez. Ambos participaron de la reunión con el objetivo de comunicar los avances que se contemplarían en la normativa orgánica para incluir la certificación de grupos, hoy no contemplada, así como también, los textiles confeccionados, cosméticos y la producción de cueros.

> Curso: "Interpretación de la Norma GLOBALG.A.P. para Frutas y Hortalizas Versión 6":

Los días 3 y 4 de agosto se dictó el Curso de Interpretación de la "Norma GLOBALG.A.P para frutas y hortalizas Versión 6". El mismo estuvo a cargo de las capacitadoras Diana Gaglietti y María Dolores Sal Paz con una duración total de 16hs. Agradecemos a todos los matriculados que se sumaron a la propuesta del CPIA RN.

> Celebración 2023: Día del Profesional de las Ciencias Agropecuarias:

Este año los esperamos para celebrar el Día del Profesional de las Ciencias Agropecuarias el 26 de agosto en la Asociación Española de Gral. Roca. A partir de las 21 hs estaremos con todo dispuesto para vivir una noche de celebración y de



encuentro con música y mucho más. Será la oportunidad para reconocer y agasajar a los matriculados que cumplen 30 años en la profesión y se hará entrega del Premio a la Trayectoria al Matriculado que sea elegido por votación. Las entradas ya están a la venta. Ingresando acá podrán acceder a los contactos y puntos de venta: <https://cpiarn.org.ar/las-entradas-ya-estan-a-la-venta/>

COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE MISIONES



> **Charla Técnica:** Asistimos a la Charla Técnica ¿“Como medimos el impacto ambiental en el agro?. Nanotecnología aplicada a fitosanitarios, doble bioeficacia adaptada en diferentes regiones” que fue organizada por el CIAM y la firma Surcos en Oberá.

> **Participación en una reunión de camaradería organizada por el Círculo de Periodistas Agropecuarios “Thay Morgensten”:** presentación formal y con presencia de varios Ministros de la provincia y otros funcionarios, en el Centro Regional del INTA de Misiones.

> **Trazabilidad:** Organizamos con el Ministerio de Ecología y el SENASA una charla mediante videollamada con los diferentes profesionales asesores de agropecuarias por el tema Trazabilidad de los Productos Fitosanitarios, formas de presentación ante la Autoridad nacional entre otros temas.

> **Reunión:** Asistimos a la reunión de la Mesa Forestal de Bosques Nativos organizada por el Ministerio de Ecología y R.N.R., con participación de varias instituciones, tanto estatales como privadas.



CONSEJO PROFESIONAL DE CIENCIAS AGROPECUARIAS DEL CHUBUT



> **Reunión COPROSAVE:**

Convocados por el Gobierno de la Provincia del Chubut el día 4 de agosto participamos de la Comisión Provincial de Sanidad Vegetal -COPROSAVE-. junto con INTA y SENASA. Se trataron los siguientes temas: Planes/programas de Control y Monitoreo de Plagas; Buenas Prácticas Agrícolas. Avances 2023.; Reglamentación de la Adhesión a la Ley Nacional de Envases de Fitosanitarios 27.279; Nuevas producciones Vid y Olivos. Sanidad y Control; Ley XI N° 16 de Agroquímicos y Biocidas; Cronograma de Capacitaciones y Campañas de difusión.

> **Celebración:** El día 5 de agosto realizamos un Encuentro de profesionales de las Ciencias Agropecuarias para conmemorar el Día del Ingeniero Agrónomo. Para ellos nos reunimos en el INTA E.E.A. Chubut donde reflexionamos sobre la actividad que realizamos e intercambiamos información con los colegas que se encuentran en la Provincia.

> **Congreso Lanero:** Al cierre de esta edición, se realizará del 17 al 18 de agosto el Primer Congreso de Actualización Lanera en la ciudad de Trelew. Los temas a tratar son: Ley Provincial de Ganadería Extensiva, Desafíos de la Actividad Ovina en la región, Mejoramiento Genético, Prolana, Certificación de campos y Mercados de Carbono, y Uso Alternativo de los Campos en Chubut, entre otros.

VINCULACIÓN INSTITUCIONAL

ASOCIACIÓN ARGENTINA DE
EXCONOMÍA AGRARIA

AAEA

La AAEA invita a participar del IV Seminario de Gestión del Riesgo Agropecuario, que se desarrollará bajo la modalidad híbrida los días 28 y 29 de septiembre del corriente año en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires. En el link para enviar trabajos se pueden inscribir quienes deseen acceder en carácter de oyentes.

Se invita a investigadores, docentes, alumnos y profesionales a participar como conferencistas, autores, expositores o asistentes, compartiendo sus experiencias a nivel académico, profesional y de investigación en los siguientes temas y otros tópicos afines: Evaluación integral del riesgo en el sector agropecuario y agroindustrial, Valoración económica de la variabilidad climática y de mercado, Indicadores de riesgo para actividades y sistemas productivos - mapas de riesgo, Modelos de simulación como herramientas para la toma de decisiones, Uso de Big Data en la gestión del riesgo agropecuario, Evaluaciones de derivados y seguros disponibles para la gestión del riesgo agropecuario, Propuestas de índices para el diseño de productos derivados y seguros, Percepción de los actores sobre las fuentes de riesgo que afectan al sector agropecuario, Utilización y valoración de la información climática para la toma de decisiones en el sector agropecuario, Adaptación y mitigación al cambio climático en la agricultura, Utilización y valoración de la información de precios para la toma de decisiones en el sector agropecuario (riesgo de mercado), Gestión integral del riesgo agropecuario en planteos de economía circular y Rol del Estado en la gestión del riesgo agropecuario y en la administración de emergencias y catástrofes.

También se invita a participar a representantes de entidades y organismos públicos, ONGs, asociaciones civiles o empresas privadas relacionados con las temáticas de la gestión del riesgo agropecuario. Email: seminarioriesgoagropecuario@gmail.com

Las normas de publicación de resúmenes extensos y de trabajos terminados se encuentran en el siguiente link: <https://drive.google.com/open?id=1DvrteRF5Qwv1oQ7J18QHvsxd1Q6A82Bn>

COMISIONES CPIA

INVITAMOS A LOS MATRICULADOS A SUMARSE A LAS COMISIONES TÉCNICAS, UN ESPACIO DE TRABAJO COLABORATIVO DONDE DEBATIMOS Y GENERAMOS CONTENIDOS PARA DIFERENTES ÁREAS DE INTERÉS PROFESIONAL, FORTALECIENDO EL VÍNCULO ENTRE COLEGAS.



Ambiente

El pasado mes de julio contamos con la presencia del Ing. Ambiental Iván Eglis quien brindó una charla sobre "Normas ISO de Gestión Ambiental, la serie 14000" para su aplicación en el sector agroindustrial.

Podrás revivir el encuentro a través del canal de YouTube de CPIA:

👉 https://www.youtube.com/watch?v=NhNJPcaTdYE&ab_channel=CPIA

HONORARIOS PROFESIONALES MÍNIMOS ORIENTATIVOS (Julio 2023)

Se procede a fijar las pautas arancelarias orientativas correspondientes al tercer trimestre del año 2023 (fuente: informe técnico Indec Vol. 7, N°163) que rigen para los profesionales que pueden desempeñarse en el marco de la Ley General del Ambiente N.° 25675, que establece en materia de presupuestos mínimos el procedimiento de evaluación de impacto ambiental como instrumento de política y gestión ambiental (art. 8), estando sujeto al mismo todo proyecto de obra o actividad "susceptible de degradar el ambiente, alguno de sus componentes, o afectar la calidad de vida de la población, en forma significativa", en forma previa a su ejecución (art. 11).

ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL (EsIA)

La elaboración del EsIA consta de un documento técnico central donde se detalla el procedimiento que presenta el proponente del proyecto, sea público o privado, a la autoridad de aplicación ambiental jurisdiccional. Contiene la identificación del proponente, la descripción de proyecto, el diagnóstico o línea de base ambiental, el marco legal de cumplimiento, el resultado del análisis de alternativas, la identificación y valoración de los potenciales impactos ambientales que el proyecto puede causar en todas sus etapas, así como las medidas de mitigación para abordarlos que se estructuran en el Plan de Gestión Ambiental. A continuación, se establecen a través de la tabla N°1 los honorarios mínimos orientativos para las etapas que forman parte del EsIA.

TABLA 1

Etapas para el EsIA	Honorarios Orientativos
Categorización (Cálculo de complejidad ambiental)	\$29.000
Visita al Predio	\$77.000
Informe de auditoria	\$115.000
Cálculo de líneas de base (diagnostico ambiental)	\$135.000
EsIA TOTAL	\$414.000

Gestión de trámites adicionales para el EsIA.

- Presentación del trámite frente a la autoridad de aplicación jurisdiccional. Se estima un mínimo orientativo de \$58.000-
- Seguimiento y presentaciones de información adicional requerida por la autoridad de aplicación jurisdiccional. Se estima un mínimo orientativo de \$58.000/mes.

PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL (PGA).

La elaboración del Plan de Gestión Ambiental incluye la planificación de cómo se implementarán las medidas de mitigación identificadas, así como las acciones de monitoreo, de forma operativa y ejecutable, para cada una de las etapas del proyecto (construcción, operación y mantenimiento, y cierre). A continuación, se establecen a través de la tabla N°2 los honorarios mínimos orientativos para los componentes del PGA.

Gestión de trámites adicionales para el PGA.

- Presentación del trámite frente a la autoridad de aplicación jurisdiccional. Se estima un mínimo orientativo de \$58.000-
- Seguimiento y presentaciones de información adicional requerida por la autoridad de aplicación jurisdiccional. Se estima un mínimo orientativo de \$58.000/mes.

TABLA 2

Componentes del PGA	Honorarios Orientativos
Plan de protección ambiental	\$115.000
Plan de contingencia y emergencias	\$115.000
Auditoria del PGA	\$58.000
Fin de proyecto (plan de cierre)	\$58.000
PGA TOTAL	\$346.000

DESEMPEÑO PROFESIONAL

Para el asesoramiento técnico como optimización de procesos, confección de instructivos, registros, manuales de procedimiento, capacitación y educación ambiental se estiman los valores mínimos orientativos según Tabla N° 3.

TABLA 3

Concepto	Honorarios Orientativos
Desempeño en gabinete técnico.	45.000 (\$)/día
Desempeño con visita in situ.	51.000 (\$)/día



Alimentos

> **Intercambio técnico:** En el marco del Plan Federal de Mejora de Gestión para empresas de Alimentos y Bebidas, Potenci.AR Alimentos, la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional de la SAGyP desarrolló en nuestra sede dos charlas informativas sobre herramientas de agregado de valor (Sello calidad Alimentos Argentinos - una elección natural, Sello de Indicación Geográfica / Denominación de origen, Sello Orgánico) y el plan nacional de reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos. Podrás revivir el encuentro a través del canal de YouTube de CPIA haciendo click aquí [👉 https://youtu.be/8QaqLHoYGak](https://youtu.be/8QaqLHoYGak)

> **Honorarios Profesionales:** actualizamos los honorarios profesionales orientativos correspondientes al primer semestre del año 2023 que rigen para los profesionales del sector alimentario en Jurisdicción Nacional.



Buenas Prácticas Agropecuarias

> **Invitada especial:** Contamos con la presencia de la Ing. Agr. Karen Kazlauskas quien presentó un trabajo de FAUBA, AAPRESID, AACREA e INTA donde se evaluó cuán sustentables son los establecimientos de todo el país. La encuesta indagó en rotaciones, fitosanitarios y salud del suelo, entre otros aspectos. Podrás revivir el encuentro a través del canal de YouTube de CPIA 🖱️ https://www.youtube.com/watch?v=AX8__7mL4ho

> **Congreso AAPRESID 2023:** Estuvimos presentes en esta nueva edición la cual reunió expertos con el objetivo de fijar un punto de encuentro para la actualización, debate y exhibición de los avances tecnológicos y de innovación.



Infraestructura Verde

> **2da Jornada de Poda de Arbolado Urbano:** Estamos organizando una nueva edición de Jornada de Poda conjuntamente con la cátedra de Dasonomía de la FAUBA. La misma se realizará el día 10 de octubre, en la FAUBA y tendrá una parte teórica con disertaciones sobre Poda de formación, Poda de conducción, Seguridad en la operación de poda y elementos para poda y una parte práctica que incluye una demo de poda en altura por trepa.

> **E-learning CPIA:** También organizamos para el mes de octubre en nuestra plataforma de e-learning dos capacitaciones. La primera, sobre “Infraestructura Verde Urbana y Biocorredores”, estará a cargo de la Lic. en Planificación y Diseño del Paisaje Marina Giribaldi, y luego se abrirá la inscripción para el curso de “Manejo de Césped en Campos Deportivos”, a cargo del Ing. Agr. Carlos De Martino, especialista en mantenimiento, construcción y asesoramiento de campos deportivos y espacios verdes e integrante de nuestra Comisión.

🖱️ <https://elearning.cpia.org.ar/>



Peritajes, Tasaciones y Arbitrajes

> **Peritos Judiciales:** A partir del 1° de setiembre, se iniciará la inscripción de los peritos auxiliares de justicia para los fueros nacionales y federales.

Capacitación: les informamos la nueva edición del curso de “Peritajes y Tasaciones Agropecuarias. Nociones de Arbitrajes” cuyo lanzamiento será en el mes de octubre y se realizará de manera virtual asincrónica complementándose con encuentros vía zoom para propiciar el intercambio entre los participantes. El curso tiene como docentes a los Ings. Néstor Mundo y Enrique Cortelletti, ambos integrantes de nuestra comisión y a los Dres Norberto Valentini y Analía Sznaider.



Forestal

- > **Encuesta:** Tras la reunión con la Asociación Forestal Argentina (AFoA), entidad que nuclea a empresas y productores de la foresto industria, comenzamos a trabajar en una encuesta con el fin de dirigirla a dicho sector para identificar cuáles son las habilidades y conocimientos más requeridos del profesional ingeniero forestal.
- > **Protocolo cartográfico del ciclo del incendio:** La Lic. Mariana Lipori, funcionaria de la Administración de Parques Nacionales (APN) presentó esta herramienta como parte del Sistema de Información de Biodiversidad dependiente de la Dirección Nacional de Conservación.



Zootecnia / Producción Animal

> **Normativas y aplicables vigentes:** Frente a las últimas actualizaciones en materia de normas y regulaciones de SENASA relacionadas con la calidad e inocuidad alimentaria, y entendiendo cómo pueden repercutir a nuestros matriculados. Solicitamos inclusión el título ingeniero zootecnista como director técnico de los frigoríficos “Ciclo II” en el marco de Capítulo IX del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto No 4.238/68).

HONORARIOS PROFESIONALES MÍNIMOS ORIENTATIVOS (julio 2023)

El presente documento tiene como fin establecer las pautas arancelarias orientativas correspondientes al tercer trimestre del año 2023 que rigen para los profesionales que desempeñan sus actividades en las áreas de zootecnia y producción animal en Jurisdicción Nacional.

MANEJO ZOOTÉCNICO. VISITA Y NUTRICIONISTA.

Los honorarios mínimos orientativos, día de trabajo, para el diagnóstico/manejo general de los animales en sus diferentes etapas productivas y función zootécnica a través de la estandarización de las principales prácticas de manejo para mejorar el rendimiento productivo de los mismo, de acuerdo a su objetivo de producción se estiman en **\$51.000/día**.

GESTIÓN PARA LA INSCRIPCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS PARA ANIMALES (MANUAL DE BPM).

Los honorarios mínimos orientativos para la elaboración de un manual de BPM destinado a establecimientos que elaboren, fraccionen, depositen, distribuyan, comercialicen, transporten, importen o exporten productos destinados o que puedan destinarse a la alimentación animal. Se estima en un mínimo orientativo de **\$217.000-**

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO

La inscripción de alimentos para animales donde se considera el diseño, ensayos para avalar técnicas de fabricación, monografías y toda la documentación requerida por la autoridad sanitaria. Se estima según tabla N° 1 en un mínimo orientativo de: **\$50.000-**

Manual de BPM	\$217.000
Producto	\$50.000

DIRECCIÓN TÉCNICA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE ALIMENTOS PARA ANIMALES

La Dirección Técnica de establecimientos dedicados a la elaboración de alimentos destinados a animales se define como la tarea de asesoramiento, planificación, supervisión o representación de toda empresa o establecimiento frente a la autoridad sanitaria pertinente. El DT tiene como obligación asegurar la compasión y/o garantías nutricionales de los productos elaborados. Cumplir con condiciones de almacenamiento respecto de los productos depositados y asegurar que los procesos y procedimientos técnicos sanitarios y las buenas prácticas de manufactura se implementen de acuerdo a lo establecido.

A través de la Tabla N° 2 se podrán calcular los honorarios mensuales mínimos orientativos a percibir por el desempeño como Director Técnico, quien deberá mantener un vínculo continuo con la empresa para velar tanto por el/los productos, como por su accionar profesional.

Escala del establecimiento	Cantidad días Afectados	Honorarios Orientativos (\$)/mes
Pequeña	Hasta 3	71.000
Mediana	Hasta 6	130.000
Grande	Hasta 9	210.000
Relación de dependencia	-	\$617.300/Brutos

RESPONSABLE TÉCNICO PARA SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL (BOVINOS)

Establecimiento	Honorarios mensuales
300 a 650 cabezas	\$144.000
650 a 1.000 cabezas	\$216.000
1.000 a 1.500 cabezas	\$288.000
1.500 a 2.000 cabezas	\$360.000
2.000 a más cabezas	\$504.000

RESPONSABLE TÉCNICO PARA SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL (RUMIANTES MENORES)

Establecimiento	Honorarios mensuales
300 a 650 cabezas	\$144.000
650 a 1.000 cabezas	\$216.000
1.000 a 1.500 cabezas	\$288.000
1.500 a 2.000 cabezas	\$360.000
2.000 a más cabezas	\$504.000

RESPONSABLE TÉCNICO PARA SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL (PORCINOS)

Establecimiento	Honorarios mensuales
20 a 300 cabezas	\$72.000
300 a 1.000 cabezas	\$144.000
1.000 a 5.000 cabezas	\$216.000
5.000 a más cabezas	\$288.000

RESPONSABLE TÉCNICO PARA SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL (PONEDORAS)

Establecimiento	Honorarios mensuales
Hasta 5.000 aves	\$72.000
5.000 a 20.000 aves	\$144.000
20.000 a 50.000 aves	\$216.000
Más de 50.000 aves	\$288.000

RESPONSABLE TÉCNICO PARA SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL (AVES)

Establecimiento	Honorarios mensuales
600 a 25.000 aves	\$72.000
25.000 a 50.000 aves	\$144.000
50.000 a 110.000 aves	\$216.000
Más de 110.000 aves	\$288.000

CPIA EVENTOS

DÍA DE LOS PROFESIONALES DE LAS CIENCIAS Y DE LA ENSEÑANZA AGROPECUARIA

El pasado 7 de agosto, nos reunimos en nuestra sede para celebrar el 140° aniversario del inicio de los Estudios Agropecuarios en el predio de Santa Catalina.

En esta ocasión, invitamos a los nuevos profesionales matriculados a una ceremonia de jura para celebrar su ingreso a nuestra comunidad profesional. Durante el evento, los profesionales juraron cumplir con los principios éticos y normas de conducta que rigen nuestras profesiones, reafirmando su compromiso con la excelencia y el servicio a la sociedad. Asistieron más de 20 recién matriculados en forma presencial y más de 40 realizaron su juramento de manera virtual.

También fueron convocados aquellos profesionales que cumplieron cincuenta años como profesional matriculado. Nuestro Presidente, Ing. Agr. Claudio González les dió la bienvenida a la celebración, manifestando que “el acto que vamos a vivir en este momento guarda especial relación con una fecha que nos es propia a todos los profesionales del sector bio, agro e industrial de nuestro país.

Un 6 de agosto de 1883 a partir de la promulgación de la Ley 1424 por el gobernador Dardo Rocha, se constituye en un hito de las Ciencias Bio Agro Industriales de la Argentina. Ese día se crea en el predio Santa Catalina en Lavallol, Provincia de Buenos Aires, el primer Instituto Agronómico, Veterinario y de Haras del país.

Constituyéndose como la primer institución en dar un tipo de enseñanza agropecuaria y veterinaria.

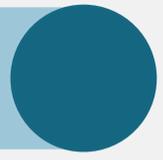


Hoy, a poco de cumplir 80 años de existencia, el CPIA o como nos hemos dado a conocer, Profesionales BioAgroIndustriales de la Argentina, nos constituimos como la comunidad bio agro industrial más grande del país, con más de 10 mil matriculados a lo largo y a lo ancho del territorio nacional y con una amplitud de titulaciones de las cuales controla, que no sólo incluyen la Agronomía, sino que además se incluyen las Ciencias Ambientales, Forestales, Alimentarias, Biológicas, Zootecnistas, Pesqueras, Economía Agraria, entre otras y en sus tres niveles de titulaciones, Ingenieros, Licenciados y Técnicos”.

Luego de la entrega de distinciones, el Ing. Agr. Julio Lago realizó un emotivo discurso en representación de los matriculados con 50 años de ejercicio profesional.

Al cierre del acto, los Ings. Agrs. Claudio González y Juan Pina, Ing. Zootecnista Mabel Tartaglione, Ing. Ftal Carlos Insua y Lic. Pedro Vigneau, como representantes de la Comisión Directiva y el staff CPIA brindaron la bienvenida al ejercicio legal de las profesiones de los nuevos matriculados.





CONGRESO AAPRESID 2023

Del 9 al 11 de agosto, se realizó en Rosario el XXXI Congreso de AAPRESID bajo el lema: “C, elemento de vida”. Sus diferentes ejes temáticos fueron Carbono, salud de suelo y cambio climático, transversal a todo el programa, Bioeconomía(en el que se abordaron casos reales y proyectos para descarbonizar los procesos productivos), Biotecnología, Manejo de cultivos, Maquinaria, Agtech, Legislación y Políticas Públicas ,Educación y Comunicación entre otros.



En el marco del Congreso, firmamos un acuerdo marco de cooperación técnica institucional con la Asociación Argentina de Productores de Siembra Directa (Aapresid). Participaron del mismo el Ing. Agr. Torres, Presidente de Aapresid y el Ing. Agr. Claudio González.



También firmamos un convenio con el Centro de Agronegocios de la Universidad Austral para implementar un nuevo programa de beneficios para nuestros matriculados habilitados, que consiste en descuentos (de 15 a 20%) para asistir a los posgrados, maestrías y diplomaturas en Agronegocios que la universidad dicta. Estuvieron presentes en representación del CPIA , el Ing. Agr. Claudio González y Luis Dalosio por la Universidad Austral.

INTERPRETACIÓN NORMA IFA V6 ASEGURAMIENTO INTEGRADO DE FINCAS

25, 26, 27 y 28 de septiembre, de 9 a 13 hs.

Objetivo:

Difundir principios y criterios que sustentan las Buenas Prácticas Agrícolas. Interpretar los requisitos de GlobalG.A.P. IFA v 6 para la producción de frutas y hortalizas e identificar acciones de mejora vinculadas a las Buenas Prácticas en la producción y manipulación de frutas y hortalizas.

JORNADA ZOOM ARANCELADA



Este curso está destinado a profesionales, productores, asesores técnicos interesados en trabajar bajo los lineamientos de Buenas Prácticas Agrícolas según GlobalG.A.P., y a aquellos que ya lo vienen haciendo y desean conocer los cambios contemplados en la versión 6, vigente a partir del 1 de Enero del 2024.

Carga horaria: 16 hs.

Docente: Ing. Agr. Diana Gaglietti

SERICICULTURA: UNA ALTERNATIVA PARA DIVERSIFICAR LA PRODUCCIÓN EN LA CHACRA

Viernes 22 de septiembre, 10 hs.

- › La sericicultura, o cría del gusano de seda, es una producción alternativa que puede ser una opción para aquellos productores interesados en diversificar sus actividades.
- › Es amigable con el medioambiente ya que no utiliza agroquímicos en su proceso

JORNADA ZOOM GRATUITA



productivo, genera trabajo genuino, aporta valor agregado a una fibra de lujo que tiene un nicho de mercado y permite la obtención de un ingreso extra en la chacra.

Disertante: Ing. Agr. Samanta Dobler, Docente FAUBA.

CPIA CAPACITACIONES

PLANIFICACIÓN FISCAL DE IMPUESTOS Y CONTRATOS EN EL SECTOR AGROPECUARIO

Miércoles 13 y 20 de septiembre, 10 hs.

Distintas figuras para desarrollar la actividad agropecuaria. / Motivos para utilizar Buenas Prácticas Impositivas. / Expectativas en la planificación fiscal. / Distintas herramientas de planificación fiscal: Elección del tipo societario y de la fecha de cierre del ejercicio fiscal. Establecimiento de cría e invernada. Momento óptimo para desistir del IVA Anual. Venta de inmuebles rurales. Tips para disminuir los saldos técnicos de IVA.



JORNADA ZOOM ARANCELADA

Contratos agropecuarios y su incidencia impositiva nacional. / Ejemplos prácticos.

Disertante: Cdor. Alejandro Larroude, BL&Cia Barrero Larroudé

Arancel: Matriculados \$6000.-
No matriculados \$9000.-

Fecha límite de inscripción:
7 de septiembre.

PRODUCCIÓN ORGÁNICA CONCEPTO, MARCO LEGAL, BENEFICIOS Y CERTIFICACIÓN

Viernes 29 de septiembre, 10 hs.

- › Concepto y Marco Legal.
- › Panorama Nacional General. Estadísticas.
- › Destinos.
- › Certificación y rotulación.



JORNADA ZOOM GRATUITA

Disertante:
Ing. Agr. Facundo Soria,
M. N. 15980*01*01.
Área de Producción Orgánica SAGyP.



INFRAESTRUCTURA VERDE URBANA Y BIOCORREDORES

LANZAMIENTO 18 de octubre 2023

Objetivos:

- › Comprender los conceptos esenciales de la Infraestructura Verde y los distintos tipos de espacios verdes y naturales que la conforman.
- › Conocer Soluciones Basadas en la Naturaleza para abordar problemáticas actuales como la pérdida de biodiversidad, la gestión de aguas pluviales, el efecto isla de calor y la calidad del aire.
- › Evaluar los beneficios de los servicios ecosistémicos proporcionados por la Infraestructura Verde y su impacto en el bienestar humano.
- › Reconocer la importancia de los corredores biológicos para la conservación de la biodiversidad y los recursos naturales en entornos agrícolas.
- › Adquirir herramientas de planificación y diseño de corredores biológicos que aporten a la conectividad ecológica y la recuperación de hábitats



- › Evaluar los beneficios de la Infraestructura Verde en la mitigación del cambio climático, la mejora de servicios ecosistémicos y el bienestar humano.

Docente: Lic. en Planificación y Diseño del Paisaje Marina Giribaldi, Docente FADU.

ACTIVIDAD ARANCELADA

MANEJO DE CÉSPED EN CAMPOS DEPORTIVOS

LANZAMIENTO 6 de octubre 2023.

Contenidos:

- › La importancia y rol del profesional en la estructura de trabajo. La actualidad del mercado.
- › Distintas especies utilizadas en Césped Deportivos. Elección de especies, parámetros de calidad (medición de parámetros).
- › Construcción de distintos perfiles para superficies deportivas, Green Normas U.S.G.A.
- › Implantación, formas, labores culturales.
- › Capacidad de uso de distintos tipos de superficies deportivas.
- › Superficies deportivas de césped híbrido. Recomendación, evaluación de costos y rendimientos.



Docente: Ing. Agr. Carlos De Martino, M.N. 17271*11*01, especialista en mantenimiento, construcción y asesoramiento de Campos Deportivos y espacios verdes.

ACTIVIDAD ARANCELADA

PERITAJES Y TASACIONES AGROPECUARIAS. NOCIONES DE ARBITRAJES

LANZAMIENTO Octubre 2023.

Modalidad:

Virtual asincrónico. Se complementará con encuentros vía zoom para propiciar el intercambio entre los participantes.

Objetivos:

- › Brindar las herramientas necesarias para los profesionales que deseen actuar como peritos de parte y oficio.
- › Brindar elementos teóricos-prácticos necesarios para el análisis de una tasación agropecuaria.
- › Interpretación legal de una tasación, en todo el territorio de la República Argentina.
- › Determinación de la necesidad de avalúo.
- › Clasificar los factores que inciden en la información pertinente a cada inmueble en función de sus características agropecuarias.



Docentes: Ing. En Prod. Agrop. Néstor Mundo, M. N. 00237*33*15 - Ing. Agr. Enrique Cortelletti, M.N. 10215*01*01 – Dr. Norberto Valentini. Colaboradora: Dra. Analía Sznaider.

ACTIVIDAD ARANCELADA