

SECRETARIA DE AGRICULTURA GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

SUBSECRETARIA DE POLITICA AGROPECUARIA Y ALIMENTOS

DIRECCIÓN NACIONAL DE ALIMENTACIÓN



DIRECCIÓN DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

CADENA AGROALIMENTARIA PORCINA

Ing. Zoot. Alejandra Asad

CLAVE: LA DECISION DE COMPRA



**CADENA ALIMENTARIA
ELABORACION DE CARNE
PORCINA
AÑO 2003**

IMPORTACIONES
CORTES INDUSTRIALES
19 Mil tn. producto
30 Millones US\$

IMPORTACIONES
CHACINADOS
987 tn producto
1,8 Millones US\$

-Las importaciones totales fueron de 45 mil toneladas producto
-Los cortes industriales representaron el 42% del total. Los principales rubros fueron: pulpa de jamón y paleta para la industria.
1 Datos estimados de producción que incluye carne de cerdo, vacuna y otros insumos propios de la elaboración de chacinados.

CERDOS
1,7 Millones de cab. a faena

ELAB. CARNE
152 Mil ton eq.res

FAB. CHACINADOS
187 Mil ton. eq. res

DISTRIBUCION
CHACINADOS¹
260 Mil tn producto

CONSUMO
CHACINADOS Y CARNES
5,3 Kg/hab

EXPORTACIONES
GRASAS Y OTROS
636 tn producto
284 Mil US\$

EXPORTACIONES
CHACINADOS
67 tn producto
225 Mil US\$

Fuente: Dirección Nacional de Alimentación en base a datos del SENASA, Dirección de Ganadería y estimaciones privadas

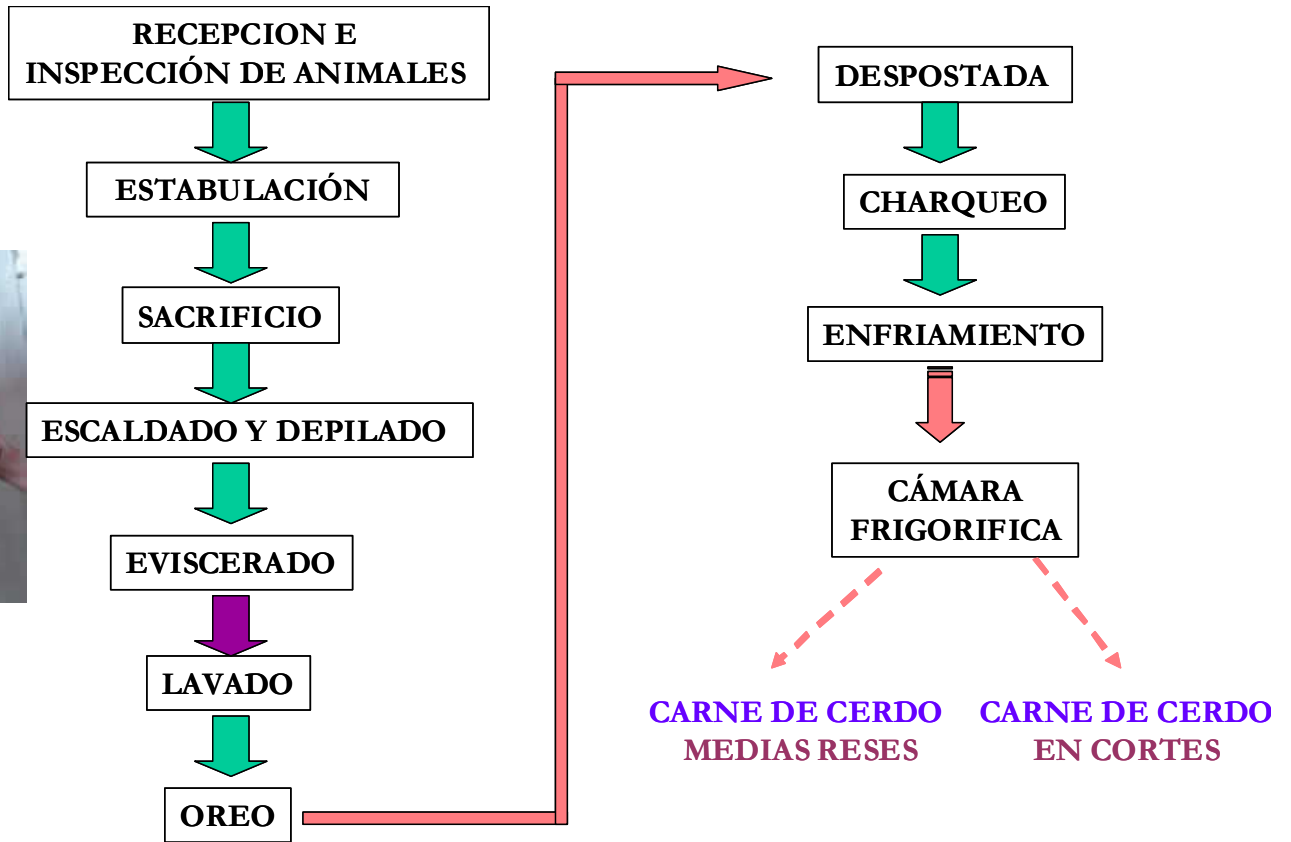
INDUSTRIA FRIGORIFICA

 **MARCO LEGAL DE HABILITACIÓN DE PLANTAS**

 **CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS**

 **PLANTAS FAENADORAS ACTIVAS Y SU LOCALIZACIÓN**

INDUSTRIA FRIGORIFICA



ROTULACIÓN DE ALIMENTOS

- ✓ Denominación de venta o marca del alimento.
- ✓ Identificación de origen: indicará el nombre y dirección del fabricante, productos y fraccionador (si correspondiere), así como el país de origen.
- ✓ Registro del establecimiento (RE, RNE, RPE), Registro del producto alimenticio (RPA, RNPA, RPPA), el Código Geográfico (CG) y eventualmente el Código de Barras.
- ✓ Lista de ingredientes: todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso.
- ✓ Identificación del lote o partida.
- ✓ Fecha de duración mínima, de elaboración y/o vencimiento o período de aptitud.
- ✓ Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.
- ✓ Condiciones en que se debe conservar el alimento, antes y después de abierto: temperatura, humedad, conservar en heladera, lugar frío y seco, etc.
- ✓ Contenido, peso o volumen neto en S.I. (Sistema Internacional de unidades)

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS

- Cortes frescos se recomienda que la temperatura en la góndola de exposición permanezca cercana a 0°C.
- En los productos derivados, durante la exposición en góndola o heladera es importante que la temperatura no exceda los 4°C.
- **IMPORTANTE**, el manejo del FETEADO de fiambres en los puntos de venta.

ELECCIÓN DEL CONSUMIDOR



FORO NACIONAL PORCINO

SUBCOMISION DE PROMOCIÓN Y CALIDAD PORCINA

**CALIDAD DE FIAMBRES COCIDOS-COMISIÓN
NACIONAL DE ALIMENTOS- REUNIÓN PLENARIA
Julio de 2004**

Se acordaron las especificaciones para los distintos productos:
Jamón cocido, Paleta de cerdo cocida, Lomo de cerdo cocido,
Fiambre de cerdo cocido.


**PROYECTO PILOTO: BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS
EN SANTA FE**

FORO NACIONAL PORCINO

SUBCOMISION DE PROMOCIÓN Y CALIDAD PORCINA

JORNADAS DE CAPACITACIÓN A PROFESIONALES

Capacitación y degustación a profesionales de la Sociedad Argentina de Nutrición –SAN-, a Chefs y alumnos del Instituto Argentino de Gastronomía. En el mismo evento se incorporaron disertaciones de investigadores de la UBA y del INTI



- Cadenas Alimentarias
- Marco Regulatorio
- Calidad Alimentaria
- RENAPA
- Foros Virtuales
- Cursos y Seminarios
- Publicaciones
- Salas de Extracción
- Guía de Trámites

25 de Octubre de 2004 - Buenos Aires, República Argentina

:: Cadenas Alimentarias



- » Sector Bebidas
Análisis de cadena alimentaria de "Bebidas Gaseosas"
- » Sector Carnes
Informe de Porcinos Nº 13 - Octubre 2004
- » Sector Olivícola
INFORME DEL SECTOR OLIVARERO

:: Foros



- » Foro Trigo
Mensajes intercambiados durante Septiembre 2004
- » Foro Orgánicos
Mensajes intercambiados durante Septiembre 2004
- » Foro Olivícola
Mensajes intercambiados durante Septiembre 2004

NOSOTROS



« Inscripción a Foros »

:: Cartelera ::

Convenio con la Secretaría de Empleo del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social y la SAGPyA, y acuerdo complementario de un "Programa de Apoyo a la Reinserción Laboral en el Sector Hortícola"
» mas información

JORNADA DE DIFUSIÓN TÉCNICA SOBRE CALIDAD

WWW.ALIMENTOSARGENTINOS.GOV.AR

aasad@mecon.gov.ar