

A close-up photograph of industrial machinery. A metal nozzle with a small label that reads '1000 WOG 50M' is positioned above two glass containers. The nozzle is dispensing a thick, orange-brown liquid into the containers. The background is slightly blurred, showing more of the industrial environment.

Instrumentos y Servicios para PyMEs Alimentarias



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

INSTRUMENTOS Y SERVICIOS PARA PYMES ALIMENTARIAS

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional

Acompañamos a las empresas de alimentos en mejorar su competitividad, diferenciar sus productos, innovar y agregar valor consolidando a la industria argentina como líder mundial en la producción y exportación de alimentos.

ÍNDICE

1. Herramientas de Agregado de Valor	03
Sello Alimentos Argentinos	03
Denominación de Origen / Indicación Geográfica	03
Certificación “Orgánico Argentina”	04
Plant Based -Atributo Vegano	04
2. Plataforma para PyMEs de alimentos y bebidas	05
Exportación	05
Formación Profesional	06
Instructivos de Trámites	07
3. Marco Regulatorio	08
Comisión Nacional de Alimentos – CONAL	08
4. Seguridad Alimentaria	09
Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de los Alimentos	09
5. Publicaciones y Otros	10
Revista Alimentos Argentinos	10
Material de consulta	10
Formación de Implementadores SGCA	11

1. Herramientas de Agregado de Valor

Sello Alimentos Argentinos



Este Sello distingue a los alimentos por sus atributos de calidad (en el producto, proceso, sistemas de gestión, y/o envases).

Agrega Valor y Diferenciación y posiciona al producto en el mercado.

El trámite para obtener el Sello de Calidad “Alimentos Argentinos una Elección Natural” es gratuito y 100% DIGITAL

Hay 53 protocolos de calidad oficiales. ¡Buscá el tuyo!: [Aquí](#)

Solicitá + info aquí: selloaa@magyp.gob.ar

Denominación de Origen / Indicación Geográfica



El Sello permite diferenciar y hacer distinguible la calidad de un alimento asociado a su origen geográfico.

Otorgan protección legal al nombre, producto y grupo interesado, y tienden a promover el desarrollo rural y el arraigo territorial.

El trámite es gratuito y 100% DIGITAL.

¡Encontrá todos los productos que cuentan con estos reconocimientos!: [Aquí](#)

Solicitá + info aquí: dorigen@magyp.gob.ar

Certificación “Orgánico Argentina”



Este sello indica que los alimentos se obtuvieron de acuerdo a un sistema de producción basado en un manejo holístico e integrado de los recursos, para producir de manera sostenible.

Ver catálogo de productos certificados: [Aquí](#)

Mail: organicos@magyp.gob.ar

+ info:



Plant Based - Atributo Vegano

Se coordina la Mesa de Desarrollo productivo con acciones de posicionamiento y promoción comercial.

Información relativa a composición nutricional, estacionalidad, recetas y beneficios del consumo de legumbres, frutas y verduras

+ info: [Aquí](#)

Para la utilización del atributo vegano en el rotulado de los alimentos, el titular del producto deberá solicitar una “Autorización de uso del Atributo Vegano en Productos Alimenticios”.

+ info: [Aquí](#)

Mail: veganoAR@magyp.gob.ar

2. Plataforma para PyMEs de Alimentos y Bebidas

Tiene como propósito aumentar la eficiencia y disponibilidad de la información para las PyMEs agroalimentarias, con el fin de contribuir a la mejora de su gestión interna y desempeño en los distintos mercados.

Se ofrece un abanico de herramientas de gran utilidad y asesoramiento personalizada, on line y en forma gratuita. Guías de trámites, exportación, cursos virtuales, tutoriales, eventos, contenido multimedia.

web: <https://plataformapyme.magyp.gob.ar/>

Consultas: alimentos@magyp.gob.ar

Ingresa aquí:



Exportación

Disponible: Guías, Manuales y Material Interactivo para comenzar a exportar productos.

› Catálogo de Oferta Exportable de Alimentos Argentinos

Oferta de empresas argentinas con diversidad de productos y servicios con potencial para exportar de forma estratégica, aprovechando inteligentemente las oportunidades de los mercados internacionales.

Son todos alimentos y bebidas de calidad y con la incorporación de distintos atributos de valor y de intangibles demandados en el mundo, tales como sistemas de certificación, de trazabilidad y de sellos como las Indicaciones geográficas, la producción orgánica y/o el Sello de calidad Alimentos Argentinos o el sello de Producción Orgánica, o de Bioproducto, entre otros tantos esquemas de certificación privados.

+ info: [Aquí](#)

› Requisitos de acceso a Mercados

Guías prácticas para consultar los requisitos de acceso a diferentes mercados. Encontrarás información general acerca de requisitos técnicos para la exportación de alimentos y bebidas según destino.

+ info: [Aquí](#)

› Ferias internacionales

Informes de Inteligencia Comercial Externa detallados por feria/misión.

+ info: [Aquí](#)

Formación Profesional

Actualmente, la oferta comprende 16 cursos virtuales y 3 tutoriales sobre temáticas de inocuidad, calidad y diferenciación de alimentos, los cuales ya fueron realizados por más de 86.000 usuarios.

Oferta actual de cursos virtuales:

Manipulación Segura de Alimentos	+	Introducción a la Norma de Adulteración Intencional de la Ley FSMA – FDA	+
Introducción a la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos: De los conceptos a la práctica	+	Buenas Prácticas Agrícolas para la producción de Nuez de Nogal	+
Iniciación a la Producción Orgánica	+	Buenas Prácticas Agrícolas para la producción de Pecán	+
Implementación de la Norma ISO 22000:2018	+	Rotulado de alimentos envasados	+
Implementación del Sistema HACCP	+	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria	+
Gestión de Prerequisitos según requerimientos de las Normas BRCS Food V8 y FSSC 22000 V5.1	+	Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen (IG-DO)	+
Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos (FSMA-FDA)	+	Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)	+
Introducción al Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros de la Ley FSMA – FDA	+	Trazabilidad en la Industria Alimentaria	+
		Buenas Prácticas Apícolas	+

Instructivos de Trámites

En el marco del Servicio de Asistencia Integral a PyMEs Alimentarias (SAIPA) se ofrece un abanico de herramientas para las pymes que incluyen guías de trámites para habilitar, registrar, rotular y comercializar productos tanto en mercado interno como externo.

Gratuito y 100 % digital

3. Marco Regulatorio

Comisión Nacional de Alimentos - CONAL



Asesoramiento al sector productivo en el desarrollo de normas y actualización de las existentes en el **Código Alimentario Argentino**.

Es un organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos, establecido por el Decreto 815/99.

Web: <http://www.conal.gob.ar/>

Mail: conal@magyp.gob.ar

4. Seguridad Alimentaria

Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de los Alimentos

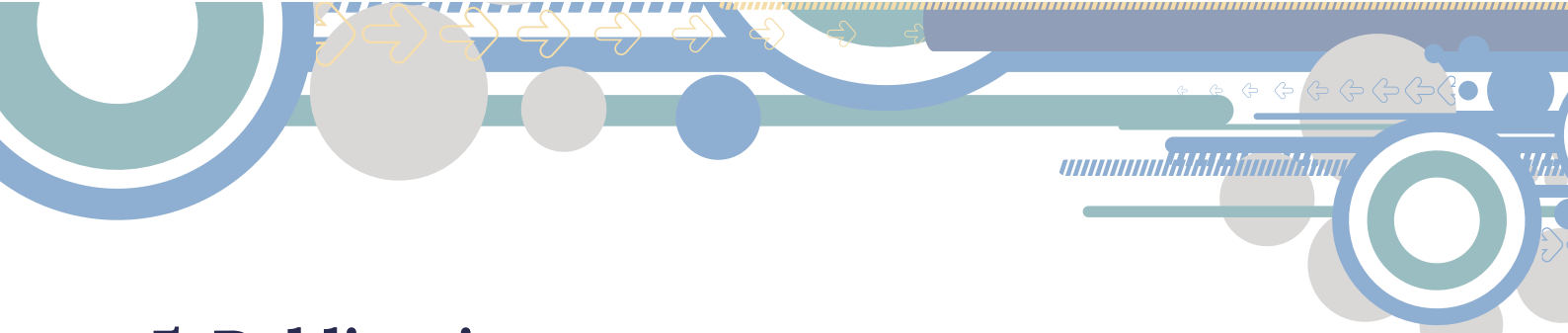


Creado por Ley N°27.454 tiene como propósito coordinar, proponer e implementar acciones y políticas públicas, a los efectos de la prevención y la reducción de las PDA en la Argentina, creando valor para el sistema agroalimentario y la sociedad en su conjunto.

Los ejes de trabajo son: Producción y logística; Innovación y tecnología; Marco institucional y normativa; Relacionamiento y vinculación; Consumidor y sociedad.

+ info: [Aquí](#)

Mail: valoremoslosalimentos@magyp.gob.ar



5. Publicaciones y otros

Revista Alimentos Argentinos

Es una producción propia de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, especializada en Ciencia, Tecnología, Desarrollo, Tendencias y Actualidad de los Alimentos de la República Argentina y el mundo.

+ info: [Aquí](#)

Material de Consulta

Se informa, concientiza y orienta sobre prácticas a la hora de leer rótulos, manipular y consumir alimentos:

- › Guías para Consumidores.
- › Folletos sobre consumo de Carne Vacuna, Pescado, Cerdo, Cerdo, Huevo, Grasas Trans, etc.
- › Recetarios creativos.
- › Sugerencias de viandas.
- › Información para consumidores sobre el rotulado.
- › Guía básica para población celíaca.

+ info: [Aquí](#)

Formación de Implementadores de SGCA

Se brinda formación profesional para desarrollar e implementar Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (SGCA), en función de las exigencias actuales para el comercio nacional e internacional de productos alimenticios. -Resolución ex-SAGPyA N° 61/2005, y con su aprobación los profesionales ingresan al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria (RPNI) obteniendo una credencial de implementador.

+ info: [Aquí](#)

Mail: implementadores@magyp.gob.ar

Contacto

Dirección: Paseo Colón 922, 2° piso, of. 228 - CABA, Argentina (C1063ACW)

Teléfono: +54 11 4349-2253

Mail: alimentos@magyp.gob.ar

Web: alimentosargentinos.magyp.gob.ar



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**