

Seminario Internacional de “Estrategias de diferenciación de alimentos en el mundo - Región Cuyo”

Programa

▶ **8:00 - 09:00** | Acreditación

▶ **09:00 - 09:30** | Apertura y Bienvenida
Autoridades Nacionales, Provinciales y de Organismos de Cooperación.

▶ **09:30 - 11:15**

- **I:** Avances en la Implementación de Sistemas de Calidad y Diferenciación de alimentos.
- **II:** Sellos de calidad en alimentos para promocionar atributos de valor diferenciadores.
- **III:** El rol de las certificadoras y laboratorios en la calificación de calidad: Capacidad instalada en la región.
- **IV:** Proyecto Sello de Calidad del Moscatel Sanjuanino.

Expositores:

- **I:** Ing. Mg. Juan Manuel Alderete (Coordinador del PROCAL II, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación).
- **II:** María Teresa Oyarzún M. (Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile, Chile).
- **III:** Sr. Luis Puga (CACER).
Ing. Qco. Ricardo A. Sierra (Instituto de Investigaciones Tecnológicas, San Juan).
Lic. Leonardo Gioja (Director de la Agencia San Juan, Desarrollo de Inversiones).
- **IV:** Sr. Antonio Olivares. (Experto en Cadenas Productivas, Programa COCAP).

Moderador:

- Lic. Ciro Guillermo Negri (Coordinador del Sello Alimentos Argentinos. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación).

▶ **11:15 - 11:35** | Coffee break.

▶ **11:35 - 12:40**

- Impacto de los beneficios del Sello Alimentos Argentinos en empresas Sanjuaninas cesionarias.
- Lomas del Sol S.R.L. Sr. Francisco Paladini.
- 3MG S.A. Sr. Francisco Meló.
- Iceberg Agrícola S.A. Sr. Diego Iglesias.
- Agrícola Comercial Sánchez Sánchez S.R.L. Sra. Patricia Sánchez.
- Frutandina S.A. Sr. Carlos Javier Huertas.

Entrega de certificado de reconocimiento por su condición de cesionarios del Sello Alimentos Argentinos, una elección natural a cargo del Lic. Ciro Guillermo Negri (Coordinador del Sello Alimentos Argentinos. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación).

▶ **12:40 - 13:00** | Bloque de preguntas.

▶ **13:00 - 14:00** | Lunch

▶ **14:00 - 15:30**

- **I:** Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen en el mundo.
- **II:** Denominación de Origen e Indicación Geográfica en Argentina.
- **III:** Denominación de Origen en vinos y bebidas vínicas.
- **IV:** Avances en la implementación de las Indicaciones Geográficas Melones de Sarmiento y Ajos de Calingasta.

Expositores:

- **I:** Lic. Leonardo Granados Rojas (INTA Costa Rica).
- **II:** Dr. Marcelo Champredonde (INTA).
- **III:** Lic. Virgínia Biciñ (INV).
- **IV:** Elena Schiavone (Consultora Nacional del Proyecto Calidad de los Alimentos Vinculada al Origen y a las Tradiciones. FAO).
- Finca Gallardo, Sr. Héctor Gallardo.
- Presidente de la Asociación de Productores y Productoras Rurales de Sarmiento” (APRoSar). Sr. Pascual Diego Díaz.

Moderador:

- Lic. Marcelo Alós (Secretario de Agricultura, Ganadería y Agroindustria de la provincia de San Juan).

▶ **15:30 - 16:00** | Bloque de preguntas.

▶ **16:00 - 16:20** | Coffee Break

▶ **16:20-17:00**

- **I:** La producción orgánica: Panorama mundial.
- **II:** Tendencias del Mercado Europeo.
- **III:** La producción orgánica en Argentina.

Expositores:

- **I y II:** Bióloga y Máster en Producción Agraria Ecológica Aina María Calafat Rogers (Directora Técnica del Consell Balear de la Producción Agraria Ecológica).
- **III:** Ing. Agr. Juan Carlos Ramírez (Dirección de Calidad Agroalimentaria del SENASA).

Moderador:

- Téc. Graciela Lacaze (Especialista en Producción Orgánica. IICA-Argentina).

▶ **17:00 - 17:20**

Experiencias productivas y comerciales exitosas en producción orgánica de la provincia de San Juan.

- Cassab Ahún S.R.L. Dr. Alberto Cassab.
- Champagnera Miguel Más. Ing. Miguel Más.

▶ **17:00 - 17:40** | Bloque de preguntas.

▶ **17:40 - 18:00** | Cierre.

▶ **18:00** | Entrega de certificados.