



# **Alimentación y Salud: la producción sostenible como alternativa para mejorar los hábitos de consumo.**

Natalia Bonvini



# NUESTRA MIRADA



Producción y  
Consumo  
responsable



Respeto por  
el Ambiente



Alimentación  
saludable



Reducción de  
pérdidas y  
desperdicios  
de alimentos

INNOVACIÓN PRODUCTIVA Y TECNOLÓGICA



# Seguridad alimentaria

## Calidad nutricional

- Promoción del consumo
- Reducción de nutrientes críticos: Convenio con Salud y COPAL
- **Marco Regulatorio: CONAL-MERCOSUR-CODEX**

## Mejora de la calidad

- Mesas sectoriales por cadena
- Capacitación y Asistencia técnica (Escuela de negocios)
- Buenas Prácticas Agrícolas en productos frutihortícolas
- Difusión de información

## Acceso y disponibilidad a los alimentos

- Programa El Mercado en tu Barrio
- Feria Placeres Regionales



# Alimentación saludable

- Libres de gluten
- Reducidos en Sodio, Grasas, Azúcares
- Reducción/ eliminación grasas *trans*
- Alimentos funcionales  
Probióticos/Prebióticos
- Alimentos con certificaciones de calidad



## Que debemos ofertar?

- Nutritivos
- Deleite
- Salud
- Ética ambiental

# Certificados oficiales de calidad



*Indicaciones Geográficas / Denominaciones de Origen*



*Sello Alimentos Argentinos*



*Orgánicos*



Religiosos



# Campañas de promoción del consumo



Sumale  
a tu vida **miel**



## CULTIVOS ANDINOS ALIMENTOS CON HISTORIA

### ¡CONOCÉ LOS SABORES DEL NORTE ARGENTINO!



Durante años se consumieron solamente frescos. Hoy se presentan con un alto **potencial de diversificación y agregado de valor**. Los podemos encontrar en forma de fideos, galletitas, hamburguesas vegetarianas, alfajores, sopas, postres, harinas, entre otros.

Los más emblemáticos son: **quinua, amaranto, oca, yacón, papa, maíces y porotos andinos**.

Se conocen desde hace **3000 años A.C.** y formaron parte de la alimentación de la cultura **incaica**.

Tienen **alta capacidad de adaptación a climas y suelos extremos**.

El **81%** de las explotaciones agropecuarias del NOA pertenecen a Pequeños Productores. Ocupan el **20%** de la superficie cultivada y generan el **71%** del empleo rural de la Región.

→ Casi el **60%** de la superficie cultivada corresponde a **Jujuy**. El resto se reparte entre **Salta, Tucumán, Catamarca y La Rioja**.

✓ **EL 19 COMÉ PESCADO  
PESCADOS Y MARISCOS  
ARGENTINOS**  
¡SABORES QUE HACEN BIEN!



Próximamente  
Semana de los Alimentos  
Orgánicos  
Del 3 al 8 de Diciembre 2018

# Canales de comercialización



- Reúne a pequeñas y medianas empresas agroalimentarias y de artesanías de todo el país.
- potenciando el desarrollo de las economías regionales, la feria que permite que más de 40 productores.
- Recorrido por los diferentes gustos y sabores del país se encontrarán Frutas del Valle, Cítricos del Nordeste, Frutos secos, Dulces Regionales, Quesos, Miel, Cerdo, Chacinados, Aceite de Oliva, Aceitunas, Salsas naturales, Té y Yerba, Especies, Vinos, Chocolates, entre otros.



# Canales de comercialización

- Ofrecer a la población una oferta variada de alimentos de buena calidad a precios accesibles.
- Acercar el productor al consumidor, acortando la cadena comercial.



**Alimentos frescos y procesados, variados, de calidad y aun precio económico**

**EL MERCADO EN TU BARRIO**



# Canales de comercialización

- Precios económicos, en referencia a otros Mercados y Supermercados de la zona.
- Solo un feriante por rubro; no hay competencia dentro del Mercado.
- Productos de buena calidad.
- Rubros principales; Carne, Frutas y Verduras, Lácteos, Pastas, Panificados.
- Desarrollo local: Valor agregado.
- Crecimiento y desarrollo de Pymes locales; se prioriza que los feriantes sean de la localidad donde funciona el Mercado.
- Recomendaciones sobre compra y consumo.

## EL MERCADO EN TU BARRIO



**Luján de Cuyo**  
29 de junio de 9 a 13h.  
Chile y Trolew

Llegó el Mercado en tu Barrio, un programa para que vos y tu familia puedan comprar productos de calidad, a precios accesibles en un solo lugar y cerca de tu casa.

**Precios económicos**  
Diversificación de la oferta  
Mayor calidad  
Igualdad de oportunidades  
Inclusión  
Transparencia  
Cuidado del medio ambiente  
Desarrollo Local  
Crecimiento de las PyMES

Alimentos frescos y procesados, variados, de calidad, a un precio económico

- Canasta de mercadería
- Pescados y mariscos
- Huevo, queso y fiambres
- Galletitas y panificados

Más info en:  
[www.argentina.gob.ar/elmarchadentubarrío](http://www.argentina.gob.ar/elmarchadentubarrío)

Ministerio de Agricultura | Ministerio de Producción | Presidencia de la Nación

# Canales de comercialización

**EL MERCADO  
EN TU BARRIO**



Municipios con actividad del Programa en  
Provincia de Buenos Aires durante 2018

Provincia de  
Buenos Aires



**27**

Municipios

1. Almirante Brown
2. Azul
3. Berisso
4. Campana
5. Cañuelas
6. Escobar
7. Ezeiza
8. Florencio Varela
9. General Pueyrredón
10. Ituzaingó
11. José C. Paz
12. La Plata
13. Lanús
14. Lomas de Zamora
15. Merlo
16. Moreno
17. Morón
18. Pilar
19. Quilmes
20. San Fernando
21. San Isidro
22. San Miguel
23. San Vicente
24. Tandil
25. Tigre
26. Tres de Febrero
27. Vicente López



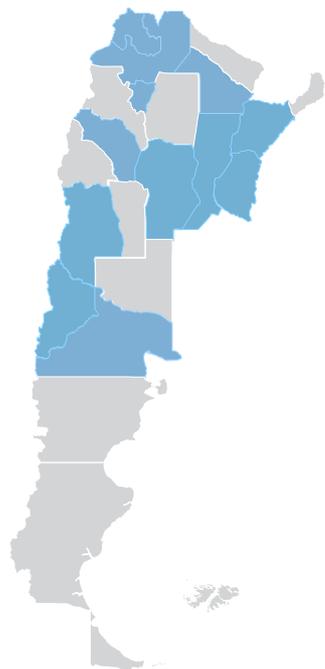
# Canales de comercialización

**EL MERCADO  
EN TU BARRIO**



Municipios con actividad del Programa  
en el Interior del País durante 2018

## Interior del País



11

Provincias

24

Municipios

### Chaco

Barranqueras  
Resistencia  
Sáenz Peña

### Córdoba

Córdoba Capital  
Villa Allende

### Entre Ríos

Concordia  
Paraná

### Jujuy

Palpalá

### La Rioja

La Rioja Capital

### Mendoza

Las Heras  
Luján de Cuyo  
Rivadavia  
San Martín  
Santa Rosa  
Tunuyán

### Neuquén

Capital  
Senillosa

### Río Negro

Cinco Saltos

### Salta

Rosario de Lerma

### Santa Fé

Recreo  
Santa Fe Capital

### Tucumán

Bella Vista  
Concepción  
Yerba Buena

<https://www.argentina.gob.ar/elmercadoentubarrio>

**Muchas gracias**



## CONCLUSION GENERAL

La innovación productiva y tecnológica tiene que ser desarrollada considerando el respeto por el Ambiente y ofreciendo alimentos más saludables es decir con mejor aportes de nutrientes.

Esto tiene que ir acompañado en fomentar el consumo responsable, y enfocado a la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en toda la cadena alimentaria.

