

Presentación:

Directora Nacional de Alimentos Ing. Agr. Mercedes Nimo

Director de Promoción de la Calidad Alimentaria Sr. Federico Ocampo

Sr. Representante de la FAO en Argentina: Dr. José Benítez

Sr. Decano de la Facultad de Ciencias Agrarias: Ing. Marcelo Schang

Autoridades Nacionales, Provincias y Municipales

Señoras, Señores, Amigos.

Como presidente de CA.CER quiero agradecer la presencia de todos Ustedes en este 2° SEMINARIO DE CERTIFICACIÓN COMO HERRAMIENTA DE ACCESO A LOS MERCADOS.

Tareas realizadas

Representa al 95% de las certificadoras del país

Reconocimiento por parte de los Organismos Nacionales

Participación en Biofach Alemania y Brasil

Participación mediante grupos de trabajo en la Dica SENASA para la actualización de la normativa vigente de orgánicos

Participación como miembro permanente de la comisión para la producción orgánica de la SAGPyA.

Constitución del SOA

Cursos para la formación de inspectores para certificar carne para exportar a Chile según la Ley Chilena 19162

Estamos viviendo un nuevo PARADIGMA en lo que se refiere a los AGROALIMENTOS.

Este nuevo paradigma nos aleja de la ANTIPODA AGRO E INDUSTRIA de hace pocas décadas y nos muestra el gran desarrollo de la ciencia y de la tecnología que impulsaron al agro a conseguir producciones espectaculares en rinde, en sanidad, en genética y a la INDUSTRIA a lograr que las EMPRESAS PRODUCTORAS – TRANSFORMADORAS (AHORA

AGROINDUSTRIA) de alimentos, con novedosos sistemas de conservación y transporte, lleguen a todas partes del mundo.

Pero los consumidores del mayor capacidad adquisitiva, cada vez más informados respecto del valor nutricional, frescura, origen, genuinidad, métodos de manipulación y preparación exigen sistemas de control basados en los principios de Aseguramiento de la Calidad.

Estos principios se constituyen en elementos clave para definir esa demanda impulsando a todos los eslabones de la cadena a satisfacerlo.

Por lo tanto, la posibilidad de mantenerse y desarrollar un negocio competitivo internacional, presupone direccionarlo hacia la Calidad y la Inocuidad.

Pero Cómo se demuestra que el alimento que ese exigente consumidor elige en góndola cumple con las Normas de Calidad e Inocuidad? Se demuestra a través de la CERTIFICACIÓN.

La certificación es una herramienta utilizada por una Tercera Parte No Involucrada que VERIFICA que lo EXPRESADO en los protocolos se cumple. Involucra la TRAZABILIDAD.

Hoy tenemos la oportunidad de escuchar como se utilizan esas herramientas y cual es panorama en los mercados internacionales