



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA



16 de OCTUBRE 2017 -DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

INVERTIR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DESARROLLO RURAL

"I Jornada de Agregado de Valor, Alimentación Saludable y Seguridad Alimentaria de Salta"

MUESTRA DE PRODUCCION Y AGROINDUSTRIA LOCAL

Evento gourmet

CUPOS LIMITADOS

ORGANIZA: Mesa Institucional y de Coordinación Gastronómica Turística Cultural y de Agroindustria

LUGAR: UCASAL. CAMPO CASTAÑARES. UCASAL.

FECHA: 24 Y 25 DE OCTUBRE (9 a 18 hs) ACTIVIDAD GRATUITA. CUPOS LIMITADOS

OBJETIVO:

Poner en valor a la producción agroalimentaria y agroindustrial salteña en su contribución a la nutrición y alimentación saludable.

DESTINATARIOS:

Interesados en la alimentación y producción salteña saludable. Profesionales de la salud y relacionados con la nutrición y alimentación. Profesionales Gastronómicos. Emprendedores alimentarios. Público en General.

INFORMES: DIRECCION DE INDUSTRIA URQUIZA Nº1377 TEL 387 4953092

INSCRIPCIONES: inscripcionindustriasalta@gmail.com

Twitter: @I_SdemiSalta

Facebook: Identidad Sabores de Salta

PROGRAMA:

24 DE OCTUBRE (9 A 18 HS)

8.30 hs: ACREDITACIONES

9.00 hs APERTURA Y BIENVENIDA DE AUTORIDADES

EL AMBITO AGRICOLA Y LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA EL DESARROLLO TERRITORIAL	9.15 hs	Nutrición y Alimentación como Política de Estado. Estrategias la importancia de los 1001 días. (Secretaría de Alimentación y Nutrición saludable. A cargo de la Dra. Gladys Pernas)
	9.45 hs	Territorios rurales y cadenas agroalimentarias: algunas piezas para armar rompecabezas de futuros.(INTA A cargo de Ing. Gonzalo Bravo).
	10.15 hs	Las Buenas Prácticas Agrícolas y su contribución en la generación alimentos saludables. Fundación Hombre y Habidad. A cargo de Ing. Gustavo Paul .
	10.45 hs	La seguridad alimentaria en el NOA. UNT UNSTA. A cargo de Dra. Graciela Cerutti .

11.15 hs: COFFE BREAK SALUDABLE

AUSPICIAN:



Asociación Salteña de Ingenieros Agrónomos



FUNDACION COPIPA



Consejo Profesional Agrimensores, Ingenieros y Profesiones Afines



16 de OCTUBRE 2017 -DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

INVERTIR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DESARROLLO RURAL

EMPRENDIMIENTOS AGROALIMENTARIOS. EXPOSICIÓN DE CASOS. PRODUCTORES SALTEÑOS.	11.30 hs	Proyecto Agroecológico de Quinoa. A cargo de Sr. Justino Morales
	12.00 hs	Las Carnes no tradicionales. Propiedades de la carne de conejo. Asociación de Productores de Conejos de Salta. INTA. A cargo de Dra Marcela Fili.
	12.30 hs	La súper raíz andina: El yacón (A cargo de Ing. Silvia Ebber
	13.00 hs	Las legumbres y las proteínas (Asociación de productores de legumbres del NOA. A cargo de Ing. Gustavo Sarmiento y alumnos de la Escuela técnica N° 3103)

13,30 hs: LUNCH/ALMUERZO

LOS REGISTROS Y HABILITACIONES ALIMENTARIAS	14.30 hs	Los Registros Alimentarios. Programa de Bromatología Provincial. A cargo de Lic. Claudia Carral
	15,00 hs	La Gestión Bromatológica, en la contribución de la inocuidad. (Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Salta. A cargo del Sr Director Agustín Los Arcos)
	15.30 hs	Habilitaciones Provinciales y Nacionales. (SENASA Ing. Sergio Colina)
	16.00 hs	Normativas Alimentarias: BPM POES Haccap (INTI. A cargo Ing. Patricia González)

16,30 hs: COFFE BREAK SALUDABLE

LA MANUFACTURA Y PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	17.00 hs	Las oportunidades de I+D del sector socio-productivo. (Centro Científico y Tecnológico CONICET. A cargo del Dr. Fidel Pérez)
	17.30 hs	Los agroalimentos salteños identitarios y su contribución a la Agroindustria. (INTA. A cargo de Ing. Mónica Chávez)
	18,00 hs	Sistemas Agroalimentarios Sustentables. Agregar valor en Los Toldos – Salta. Secretaría de Agricultura Familiar A cargo del Tco. Alejandro Zsanto.

Ronda y Taller de vinculación productiva industrial y comercial.**Moderadores:****Secretaría de Industria de Salta. A cargo de Ing. MGA Mariela Terán.****Secretaria de Comercio y Mi Pymes A cargo de Silvina Salazar.****Secretaria de Asuntos Agrarios: Ing. Fernanda López Morillo.****25 DE OCTUBRE (9 A 16 HS)**

EL ALIMENTO SEGURO Y SANO. POLITICAS ALIMENTARIAS.	9,00 hs	Soberanía alimentaria. (UNSa. A cargo de Dra. Mónica Couceiro)
	9,30 hs	Epidemiología de la malnutrición: Sobrepeso y Obesidad. CREiCeNI centro de Recuperación e Investigación Nutricional del Materno Infantil. (A cargo de Dr. Ernesto Quinteros)
		Políticas y estrategias de desarrollo en relación a los agro alimentos sustentables (Sr Francisco Yofre FAO)
	10,00 hs	La importancia de una alimentación saludable. INTI (A cargo de Lic. Paula Briones)
	10,30 hs	La gastronomía local y el uso de alimentos sanos. (A cargo de Chef Luly Lopez Arias)
	11,00 hs	La gastronomía según los productos identitarios de Salta (A cargo del Chef Dario Escobar)

11.30 hs: COFFE BREAK SALUDABLE

PROMOCION Y	12,00 hs	Cultivos Andinos: Promoción y Agregado de Valor” (Ministerio de
--------------------	-----------------	---

AUSPICIAN:



16 de OCTUBRE 2017 -DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

INVERTIR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DESARROLLO RURAL

FINANCIAMIENTO AGROALIMENTARIO Y AGROINDUSTRIAL. PARTE 1	12,30 hs	Agroindustria. A cargo de Ing. Amanda Fuxman
	13,00 hs	La mesa de frutos tropicales. (Ministerio de Agroindustria. Sub Secretaría de Desarrollo Territorial Ing. Silvia Paris) La calidad y al Agroindustria de Salta. (UNSa. Facultad de Ingeniería. Instituto de Ingeniería y Desarrollo Industrial. A cargo de Ing. Pacheco, Ing Monica Paiva e Ing. Bárbara Villanueva)
13,30 hs: LUNCH/ALMUERZO		
PROMOCION Y FINANCIAMIENTO AGROALIMENTARIO Y AGROINDUSTRIAL. PARTE 2	14,30 hs	Campaña Provincial: Prefiera salteño. El mercado en tu barrio. (Secretaria de Comercio y Mi pymes. A cargo de Ing. Pablo Orb)
	15,00 hs	Posibilidades de Financiamiento para la Industria y la Agroindustria Salteña.(Secretaria de Industria Dirección de Financiamiento Cr. Ezequiel Aguirre)
	15,30 hs	Casa de producción Salta (Ministerio de Producción. (A cargo de Lic. Ximena López Domínguez)
	16.00 hs	Sellos alimentos Argentinos y ANR en relación a agro alimentos. (Ministerio de Agroindustria. Procal. A cargo de la Lic. María José Cavallera)

Experiencia Gourmet - 17,00 horas

EXPERIENCIA GOURMET. COCINA EN VIVO CON INSUMOS SALUDABLES SALTEÑOS.

Laboratorio Gastronómico con la creación de platos en vivo con el uso de alimentos sanos por parte de reconocidos Chefs salteños y nacionales. Degustación.

Presentación y Bienvenida a cargo del Chef y Periodista Invitado: Paco Almeida.

- Chef **Luly López Arias** especialista en gastronomía de patologías.

Platos a elaborar: Cazuela de quínoa y Conejo relleno de yacòn.

- Chefs invitados: **Darío Escobar.**

Platos a elaborar: Delicias salteñas con frutas tropicales

- Profesor de gastronomía y Alumnos de la **Escuela técnica Nº 3103** Rosario de la Frontera Salta.

Plato a elaborar: Alfajorcitos salteños de poroto negro.

- Chef **Sandra Mabel Pereyra.**

Plato a elaborar: Pastelitos de quínoa frutados.

AUSPICIAN:

