



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

Gacetilla - Edición Conmemorativa - 1898 - 2008

"Nuestro patrimonio documental, fruto de una eterna siembra"

Número 4 - Octubre 2008

Editorial

Internet

Mercados y datos de producción

El tiempo

Notas de interés

Publicaciones y Bibliotecas (Centros de Documentación e Información)

Hacia el Bicentenario

Editorial

En este último número de la Gacetilla, abarcaremos la década del '90 hasta la actualidad. En todo ese período se produjo una verdadera explosión informativa, se impusieron las TICs e irrumpió Internet.

Poniéndose acorde con los avances de la tecnología, la Secretaría desarrolló su sitio web.

La diferencia fundamental que existe entre este último número de la Gacetilla y las ediciones anteriores es la incorporación de la página web como una de las principales fuentes de información.

Veamos qué impacto tuvo en la Institución....

Internet

Unas palabras sobre Internet en el agro

Las características del trabajo agrícola, las distancias entre las distintas comunidades, la lejanía respecto de las ciudades y las dificultades habituales de información vuelven al campo un lugar ideal para la implantación de nuevas tecnologías y el desarrollo de Internet, que habilita, sin duda, la mejora en los procesos de producción y la capacidad de los productores rurales para operar y negociar con el resto del país o con el exterior.

La mayor parte de los países están apoyando la integración de TIC a las prácticas y la producción agrícola. En Europa y EE.UU. los porcentajes de productores rurales que utilizan Internet para acceder a información superan en muchos casos al 50% y son cada vez mayores las aplicaciones utilizadas para la gestión y las distintas etapas de las transacciones comerciales.

En América Latina, los modelos de desarrollo agrícola comenzaron recién a final de los años 90 a fomentar el desarrollo de infraestructura de servicios y de comunicaciones, factores clave para insertar de manera adecuada al sector rural en el nuevo orden económico.

La llegada de las TICs y de Internet permite de manera creciente el acceso a contenidos y su distribución con un bajo costo, y también facilita la participación interactiva en su creación y utilización. Esto, a su vez, está transformando las organizaciones de todas partes que se ocupan de crear, gestionar y distribuir información.



SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

El agro es entonces uno de los sectores en los que más fuerte impacto está causando la incorporación de las TICs. El primer motivo es que éstas permiten salvar los inconvenientes que causan la dispersión geográfica y, en muchos casos, el asilamiento de los productores rurales, al tiempo que facilitan la puesta en contacto de la oferta y demanda de productos. Además, generan una relación diferente con la adquisición de insumos al facilitar el abandono de proveedor único y brindan una información instantánea en cuestiones fundamentales para el agro como el clima, los mercados, las oportunidades de negocio, etc.

La web permite obtener información adecuada y actualizada, respecto de precios, insumos, modos de distribución, pero también información del exterior sobre cultivos, tratamiento de las materias primas, modos de comercialización, transporte, etc., salvando los problemas que pudieran generar las distancias geográficas o las diferencias horarias: la falta de datos actualizados no sólo afecta las prácticas productivas sino que deja en una situación poco competitiva a los productores frente a las prácticas internacionales.

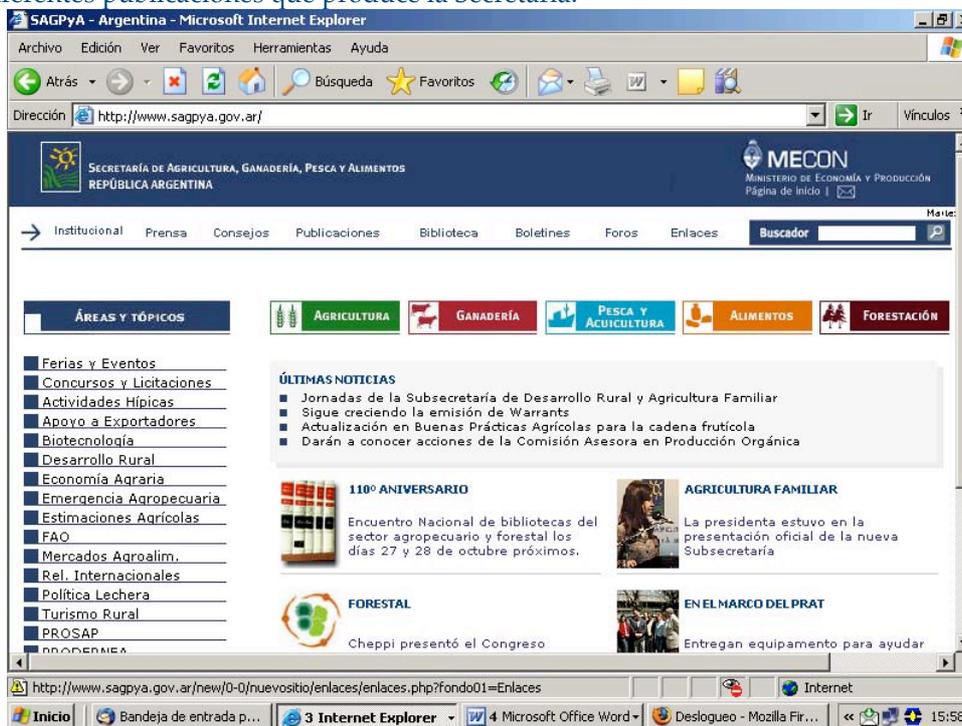
Finalmente contribuye a usufructuar los avances en la investigación agrícola y generar asociaciones que devienen en ventajas competitivas.

Las páginas web ligadas a la promoción de productos no comoditizados se perfilan como las de mayor potencialidad. En términos generales, podemos decir que los portales referidos a la actividad agraria suelen ser una cartelera o ventanilla de acceso al conjunto de productos y servicios que habilita la red.

El agro está aún en una situación de desventaja, al menos en nuestro país, con respecto al acceso a la información y las tecnologías que les sirven de apoyo. Un ingreso con una base amplia y equitativa a las TICs, que esté en consonancia con los procesos en curso de descentralización, democratización y revisión de las políticas resulta hoy un objetivo prioritario.¹

La SAGPYA en Internet: ganando visibilidad

El sitio web de la SAGPYA brinda un caudal de información sobre las diferentes áreas que competen al organismo. Se puede acceder a diferentes publicaciones que produce la Secretaría.



Mercados y datos de producción

¹ Extracto del libro: Quevedo, L.A., y otros. Tecnologías de la información y comunicación para la promoción de productos agroalimentarios. Buenos Aires, 2006.



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

¿Cómo obtener datos de producción de los diferentes cultivos a nivel provincial?

En la base de datos de Estimaciones agrícolas podrá localizar para los diferentes cultivos y campañas, el área sembrada, cosechada, la producción y el rendimiento.

Además, se podrá acceder a los informes semanales y mensuales.

Fuente: <http://www.sagpya.gov.ar>

Información detallada sobre diferentes productos...

Podrá consultar los perfiles de mercados de diferentes productos dentro de la página de la Dirección de Mercados Agroalimentarios. Además podrá obtener información actualizada para los sectores de granos, carne, frutas, hortalizas y regionales.

Fuente: <http://www.sagpya.gov.ar>

El tiempo

Información sobre precipitaciones

Para conocer las precipitaciones registradas, puede acceder a los mapas y a los registros pluviométricos semanales de las diferentes regiones.

Toda la info en: <http://www.sagpya.gov.ar>. Ver Estimaciones Agrícolas.

Notas de interés

¿Qué significa comer sano?

Se trata de comer, en forma moderada, alimentos que proporcionen un equilibrio de nutrientes. Cada alimento posee uno o más de ellos, por lo tanto la variedad ayudará a obtener lo que el cuerpo necesita para mantenerse saludable.

Entre los nutrientes fundamentales para la salud se cuentan el agua, los hidratos de carbono, las proteínas, las grasas, los minerales y las vitaminas. La edad, la altura, el sexo, la cantidad de ejercicio y el estado general de salud determinan las cantidades de nutrientes que el cuerpo necesita.

Alimentarse saludablemente no es comer de todo en abundancia, ni hacer dieta, ni privarse de los alimentos ricos. Se trata de elegir más alimentos de origen, cereales, legumbres, hortalizas y frutas, lácteos descremados y carne magras, y controlar el consumo de los que contienen muchas grasas, azúcar y sal.

Comer sano depende fundamentalmente de los hábitos alimentarios, de las posibilidades económicas, de los conocimientos que se tienen acerca del valor nutricional de los alimentos y de la manera en que se preparan para que conserven sus propiedades.

Es importante aguzar la imaginación e informarse para preparar nuevas combinaciones de alimentos. De este modo se lograrán comidas más nutritivas que no sean costosas ni aburridas.²

Una alimentación variada incluye diariamente, aunque en diferentes cantidades, alimentos de los cinco grupos:

- Cereales, legumbres y derivados
- Hortalizas y frutas
- Leche y derivados
- Carnes y huevos
- Grasas y azúcares

Las reglas de oro para mejorar la calidad de vida

- ✓ Hacer una alimentación variada. Ningún alimento está prohibido, algunos son más convenientes y otros, menos.
- ✓ Comer lo necesario para mantener un peso adecuado.
- ✓ Aumentar el consumo de fibras.
- ✓ Preferir cereales integrales, legumbres, hortalizas y frutas.
- ✓ Consumir lácteos, preferentemente descremados, todos los días.
- ✓ Limitar el consumo de grasa de origen animal.
- ✓ Controlar el consumo de azúcar.
- ✓ Reducir el consumo de sal.
- ✓ Beber abundante cantidad de líquidos.

² Fuente: Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación. Instituto Argentino de Nutrición. Guía de alimentación para los argentinos. Buenos Aires, 1996.



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

- ✓ Si se bebe alcohol hacerlo con moderación.
- ✓ Cuidar la higiene al manipular y consumir los alimentos.
- ✓ Comer en familia y disfrutar de la comida casera.
- ✓ Mantener una buena salud dental.
- ✓ Realizar actividad física en forma periódica.
- ✓ Si se fuma dejar de hacerlo lo antes posible: nunca es tarde.³

Obtención de harina de algarrobo

El proceso de obtención de harina de algarrobo, está enmarcado en la estrategia de aprovechar la gran riqueza de los bosques chaqueños como recursos alimentarios par uso humano y animal. Si bien esta riqueza ya era conocida por los antiguos pobladores, la sociedad moderna actual los impulsa a comprar los alimentos en el almacén, ya que observan a la recolección de frutos del monte como una práctica atrasada, primitiva y no acorde a los tiempos que se viven. De esta forma se han reemplazado alimentos naturales de alta calidad por los productos comerciales, los cuales contienen una serie de conservantes y aditivos de dudoso efecto sobre la salud. El uso de harina de algarrobo, resulta hoy crucial para abaratar el costo de la canasta familiar y mejorar la salud de los lugareños con alimentos nutritivos y naturales, de fácil conservación y uso durante todo el año.

La elaboración de harina de algarrobo consta de una serie de etapas.

Cosecha: se hace con tiempo seco. Los cosecheros deben realizar una primera selección de las chauchas sanas. La cosecha se pesa y acopia si es para el propio consumo.

Acopio en troja y primer secado: las chauchas cosechadas deben acopiarse en lugares secos y aireados. En las trojas se produce el primer secado de las chauchas. Hay diferentes formas de hacer las trojas y de proteger el producto entrojado.

Clasificación: la primera clasificación la hace la gente mientras va cosechando y acopiando tratando de que sean chauchas sanas y secas. Otro paso es la clasificación en el lugar de procesamiento y tiene como finalidad verificar el estado de las chauchas.

Molienda: las chauchas secas y ya clasificadas, se muelen con moledora a martillo de 3.000 r.p.m. Esta primera molienda se efectúa con una zaranda con maya de 12 mm de diámetro. El rendimiento aproximado en esta molienda es de 40 a 50 Kg de fruto por hora.

Segundo secado: si hay humedad ambiente, esta harina gruesa (primer producto) tiende a absorber humedad luego de la molienda. Por lo tanto debe desparramarse en un catre de madera cubierto con una malla media sombra y un plástico transparente. Esta operación se realiza durante el día y según la humedad ambiente, puede durar 24horas (o más). El punto óptimo de secado se conoce cuando está en condiciones de hacer la molienda con malla de 2mm de diámetro.⁴

Biogás para viviendas rurales

A partir de estiércol y desechos orgánicos domésticos se obtiene gas metano en un biodigestor construido con materiales accesibles y de bajo costo.

Descripción

Esta técnica disminuye el uso del gas de garrafa, que resulta difícil de obtener en las zonas alejadas de los centros urbanos. De esta forma se economiza dinero y se contribuye a la conservación de las especies autóctonas, al disminuir considerablemente el consumo de leña. Por otra parte, soluciona un problema económico y social y mejora la calidad de vida en el campo.

Con el biogás para viviendas rurales se procura la obtención de gas metano mediante la descomposición de materia orgánica (estiércol animal y eventualmente desechos orgánicos domésticos, como cáscaras de verduras y frutas, o bien

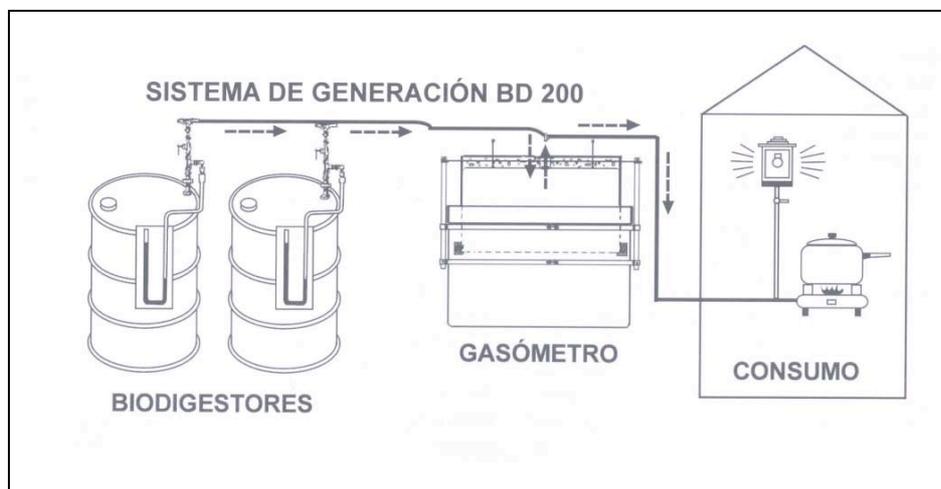
³ Fuente: Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación. Instituto Argentino de Nutrición. Guía de alimentación para los argentinos. Buenos Aires, 1996.

⁴ Toda la ficha técnica en: Cáceres, Daniel. Catálogo de tecnologías para pequeños productores agropecuarios, 1. Buenos Aires: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos- PROINDER, 2007. (Serie de Estudios e Investigaciones, 12)



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

éstas enteras en descomposición), que abunda en las zonas rurales, y ayuda a su eliminación, con lo que preserva el medio ambiente.⁵

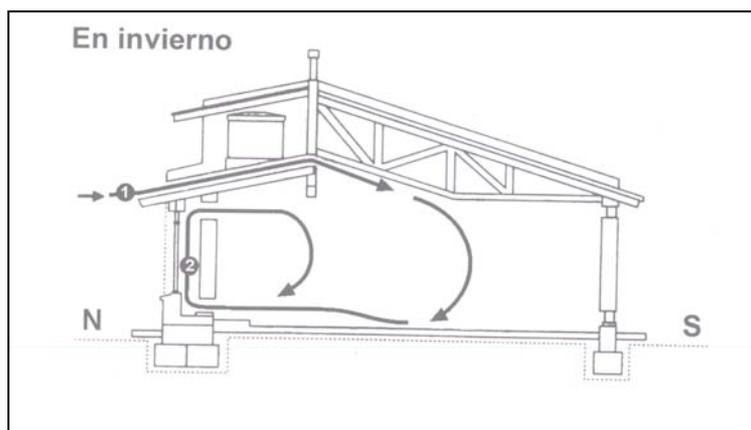


Vivienda bioclimática

Esta vivienda de bajo mantenimiento, incorporando el uso de energías renovables proporciona al poblador rural mejores condiciones de vida. Consta de hasta tres dormitorios, baño, cocina-estar-comedor, galerías e invernáculos.

Descripción:

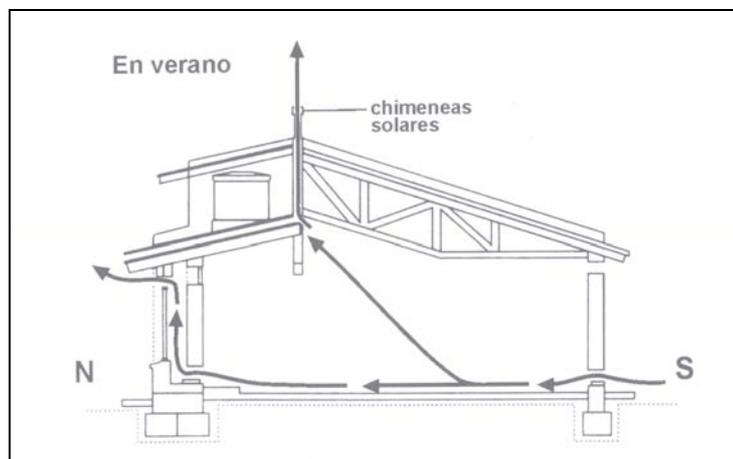
Consta de una planta, de hasta 95 m², con orientación norte para lograr la mayor captación y colección posible de radiación, doble acceso y galerías (verano-invierno); incorpora el desarrollo funcional de la vivienda un invernáculo de 8 m² para la producción de alimentos. Si bien no es una vivienda solar, realiza un aprovechamiento solar pasivo. Los muros tienen 0,30 m de espesor en el exterior y 0,15 m en el interior y están fabricados con ladrillos macizos de suelo cemento de 11 X 15 X 30 cm, fabricados in situ. Los pisos y revestimientos son de piedra laja. Los cielorrasos de machimbre, nylon de 200 micrones, arena volcánica y adobe de 12cm de espesor; la cubierta es de chapa de zinc, sobre estructura de madera y aislamiento de lana de vidrio de 50mm.



⁵ Toda la información en: Cáceres, D.; Soto, G.; Barrientos, G. Catálogo de tecnologías para pequeños productores agropecuarios, 2. Buenos Aires: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos- PROINDER, 2007. (Serie de Estudios e Investigaciones, 13)



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS



Continúa en: Catálogo de tecnologías para pequeños productores agropecuarios, 2.^o

Paté de pescado

La historia de los patés se remonta a los fines de la Edad Media, y como tantas otras delikatessen, en sus inicios fue un alimento reservado a la nobleza. Actualmente, llamamos paté a diferentes preparaciones pastosas, hechas con carne, pescado, aves o legumbres. Esta consistencia está dada por un contenido elevado de materia grasa que le otorga la textura y palatabilidad característica.

A partir del pescado ahumado o de los restos sobrantes del envasado, utilizados como productos base, es posible preparar patés de excelentes características organolépticas.

Los patés de pescado ahumado permiten el uso de una amplia gama de especies, pudiéndose lograr productos diferenciados y originales. Entre las especies a utilizar se pueden nombrar, pimienta (roja, verde, blanca, negra, inglesa), coriandro, jengibre, comino, kummel, estragón, clavo de olor, nuez moscada, orégano, albahaca, laurel, semillas de mostaza, etc.

Recetas de paté para ser consumida en el momento

Pescado ahumado procesado: 100g

Manteca o margarina: 100g

Espicias a gusto

Este paté puede conservarse en heladera y consumido dentro de las 24hs. de su elaboración.

Más sobre pescado...

El consumo del pescado ahumado no es muy difundido en nuestro país. Por esto se ha preparado un recetario con una variedad de platos que incluyen este producto. A partir del pescado ahumado, además de su consumo como "picada" o como ingrediente en un plato de entrada, pueden prepararse ensaladas, salpicones, salsas para pastas, risotos, etc.

Sopa de pescado ahumado (receta alemana)

Ingredientes

1 pescado o filetes ahumados

¾ litros de caldo de carne

1 lata de champignones

2 tomates

1 cebolla pequeña

1 ramo de perejil, eneldo, cebollines,

Vino blanco, jugo de limón, sal, pimienta blanca y salsa worcestershire

Preparación

⁶ Cáceres, D.; Soto, G.; Barrientos, G. Catálogo de tecnologías para pequeños productores agropecuarios, 2. Buenos Aires: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos- PROINDER, 2007. (Serie de Estudios e Investigaciones, 13)



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

Seleccionar el pescado en pequeños trozos, pelar el tomate y cortar en dados. Cortar las cebollas en tiras finas, dejar escurrir los champiñones. Dorar la cebolla con los hongos y mezclar con el caldo de carne añadiendo el pescado y el tomate. Llevar a ebullición, agregar las hierbas picadas y los demás ingredientes a discreción.

Todo el recetario en.... Manual para el proceso de productos de la acuicultura: ahumados, patés y otras técnicas.⁷

Día Forestal Mundial: 21 de Marzo

Los bosques cumplen un rol fundamental en la calidad de vida de los habitantes del planeta, ya que proveen de bienes y servicios esenciales desde el punto de vista social, económico y ambiental. Entre las innumerables contribuciones que realizan podemos mencionar que purifican el aire, atenúan la temperatura, participan en la recuperación de zonas degradadas por incendios, sobrepastoreo, suelos improductivos o afectados por erosión.

En el aspecto económico absorben mano de obra en las distintas actividades silviculturales y de la industria de la madera y aumentan el valor estético paisajístico en zonas de turismo.

La intervención del hombre para ocupar tierras de bosques con otras actividades: agrícolas, ganaderas, mineras, industriales, ha provocado la disminución de su superficie de manera alarmante, habiendo desaparecido en la actualidad la mitad de los bosques del mundo.

[...]

Los primeros antecedentes que se conocen sobre la importancia de los recursos naturales datan del año 1849, cuando en Suecia se instituye el "Día del Arbol". La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en 1971 declaró el "Día Forestal Mundial" el 21 de marzo, el primer día del otoño en el hemisferio sur y primero de primavera en el hemisferio norte.

En nuestro país, durante la presidencia de Sarmiento 1868-1874, se introdujeron las primeras semillas de *Eucalyptus Globulus*, provenientes de Australia, atraído por las bondades de su madera, su precocidad y su rusticidad, dándose impulso a la actividad forestal.

La acelerada devastación de los bosques nos indica que no es suficiente con alabar o conmemorar las virtudes de los bosques, que por cierto son muchas e importantes, sino que es necesario realizar acciones que aseguren un manejo sustentable de los bosques, ya que de otra manera estaríamos poniendo en peligro la calidad de vida y supervivencia de las generaciones venideras.⁸

Publicaciones y Bibliotecas (Centros de Documentación e Información)

Revista Alimentos Argentinos

La Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación ha iniciado un conjunto de acciones dirigidas a impulsar el desarrollo de la industria alimentaria. Todas ellas responden a programas que articulan políticas globales de impacto sectorial, promueven la calidad y modernización de los sistemas de control higiénico-sanitario de los alimentos, apoyan la reconversión de la industria alimentaria, fomentan la investigación y el desarrollo de la tecnología, alientan el crecimiento y la promoción de las exportaciones y contemplan, incluso, la divulgación de información nutricional.

En este contexto se ha puesto en marcha un programa de difusión que comenzó con la edición del volumen *La Industria Argentina de Alimentos y Bebidas* y continúa con una serie de investigaciones relacionadas con aspectos productivos, económicos y comerciales de los alimentos.

Se considera oportuno incorporar a esa serie una publicación periódica que refleje la evolución reciente de las principales cadenas alimentarias desde el punto de vista macro y macroeconómico, así como los aspectos relacionados con la calidad y normativas nacionales e internacionales que rigen el comercio de los alimentos.

Alimentos Argentinos lleva a empresarios, académicos e investigadores información acerca de todo lo que observamos desde el sector público con referencia a la industria agroalimentaria y que pueda resultar útil para la comunidad en su conjunto.

Esta publicación se edita en formato impreso y también se puede acceder en texto completo desde la página web de la Dirección Nacional de Alimentos.

⁷ Wicki, G.; Panné Huidobro; Manca, E. Manual para el proceso de productos de la acuicultura: ahumados, patés y otras técnicas. Buenos Aires: Dirección de Acuicultura-CFI, 2006.

⁸ Fuente: SAGPYA Forestal. No. 37, marzo 2006



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS



Más info en los Boletines electrónicos

Para obtener información actualizada sobre las diferentes producciones es recomendable consultar los boletines que editan las diferentes áreas. Algunos ejemplos: Boletín del Sector Algodonero, El Informe coyuntural del Azúcar, informes sobre camélidos, conejos e helocicultura. Otras publicaciones muy importantes son: Newsletter de la Dirección de Mercados Agroalimentarios, la colección de Buenas Prácticas de Manufactura de la Dirección Nacional de Alimentos. Además, los programas como el PROINDER, PRODERNEA y PRODENOA cuentan con un importante caudal de bibliografía en texto completo.

Boletín de novedades de las Unidades de Información Especializadas en Ciencias Agropecuarias

Tinkunaku

Surge como un medio para llegar a todas las instituciones del sector agropecuario. *“No sólo será un medio para encontrarse, sino también para permitir que las instituciones a las que llega, difundan a sus pares noticias importantes sobre actividades, cursos de perfeccionamiento, inquietudes, jornadas, reuniones, comentarios, publicaciones, congresos, adquisición de nuevos trabajos, visitas, etc.”*

Los últimos números del Boletín se pueden consultar en el sitio web de la SAGPYA. Un dato importante es que dicha publicación es elaborada por la Biblioteca de la Dirección Forestal.

Más información sobre la Biblioteca Forestal

El 7 de noviembre de 1983 durante la gestión del Ing Raúl Marsán, la Sucesión Tortorelli dona la biblioteca personal del mencionado profesional, con la única cláusula, que a partir de ese momento llevara el nombre de Lucas Tortorelli. Esta designación recién se concreta por disposición N° 1815/89 durante la breve intervención del Ing. Leopoldo Kuschnaroff con la imposición del nombre que lleva hasta la fecha. El acto oficial se celebró en el mes de abril de 1991 bajo la intervención del Ing. Rosario F.J. Leonardis, reunión a la que asistieron el Secretario de Agricultura, numerosas autoridades, personalidades del quehacer forestal y miembros de la familia Tortorelli.

El proceso de crecimiento que se venía gestando hasta ese momento, se ve interrumpido a partir de 1989 cuando a raíz de serias restricciones económicas, se suspende la compra de publicaciones. Se puede señalar aquí como el comienzo de una etapa gris no solo para la biblioteca sino para la institución en general, lo que conlleva al deterioro paulatino hasta la disolución del organismo el 31 de octubre de 1991 a través del Decreto 2284.

Dos meses antes de ocurrir ésta situación y por los problemas económicos ya mencionados, la institución se traslada al edificio sito en Av. Julio A. Roca 651 donde funciona la Secretaria de Industria, Comercio y Minería, ocupando la totalidad del 7° piso. Allí la biblioteca permaneció hasta abril de 1993, pero sin funcionar debido a que estaba embalada a la espera de una nueva mudanza. Esta se concretó en mayo del mismo año, al que sería su nuevo emplazamiento en la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

A partir de éste nuevo esquema institucional, la biblioteca pasa a formar parte de la recién creada Dirección de Forestación, planteándose la reformulación de su misión, objetivos y funcionamiento tan necesario para adecuarse a ésta nueva etapa.

El 26 de diciembre del año 2000 se incorporó la colección bibliográfica donada por el Ing. Agr. Domingo Cozzo la que fue aceptada oficialmente con Resolución N° 71, el 30 de enero de 2001.

Dicha colección está constituida por aproximadamente 1100 documentos recopilados a lo largo de 60 años de investigación y docencia del mencionado profesor. La misma fue ingresada a la base de datos quedando dispuesta para consulta en línea a partir de ese momento.

En la actualidad el Centro posee una serie de elementos tecnológicos que ayudaron a su rápida expansión y difusión en el ámbito forestal. Una colección, formada por documentos, publicaciones periódicas, y videos, más una gran variedad de servicios y productos, la convierten hoy en la biblioteca forestal más importante del país.

Fuente: <http://www.sagpya.gov.ar/>

El Centro de Documentación e Información agropecuaria en la actualidad

La **misión** del Centro de Documentación e Información Agropecuaria de la SAGPyA es brindar acceso a los recursos de información del sector agropecuario para contribuir con las actividades de investigación, extensión y docencia de su comunidad de usuarios. Asimismo, busca resguardar y preservar la colección bibliográfica e histórica, integrando sus servicios y productos a la política establecida por el organismo.

Los objetivos:

- Apoyar las actividades de investigación, extensión, docencia y aplicación referida la información del área agropecuaria.
- Promover la circulación de información.
- Fortalecer la investigación.
- Coordinar el uso compartido de la información que se encuentre en Bibliotecas y Centros Documentales del país.
- Recopilar, seleccionar, procesar y difundir información bibliográfica especializada.
- Diseñar estrategias para generar proyectos, servicios y productos de información.
- Promover la capacitación en las áreas de su incumbencia para las Unidades de Información que así lo requieran.
- Coordinar las actividades tendientes a facilitar el acceso al insumo de información bibliográfica.

Colección:

- Libros, monografías, informes, actas de congresos, tesis, folletos
- Publicaciones periódicas y seriadas
- Colección de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación)
- Colección histórica
- Recursos digitales

Las colecciones de CDIA están conformadas principalmente por los siguientes temas:

- Agricultura y ganadería en general
- Economía, desarrollo y sociología rural
- Ciencia y producción vegetal
- Protección de las plantas
- Tecnología
- Ciencias forestales en general
- Ciencia, producción y protección animal
- Pesca y Acuicultura
- Maquinaria e Ingeniería Agrícola
- Recursos Naturales y Medio Ambiente
- Ciencia, Tecnología y Producción de los Alimentos

Bases de datos



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

AGRIN: Esta Base contiene las referencias bibliográficas de libros, monografías, informes técnicos, tesis, artículos de publicaciones periódicas, etc.

PERSIS: En esta Base de Datos se detallan las existencias de las publicaciones periódicas y seriadas.

SERIE FAO: Esta base de datos contiene los documentos publicados por la FAO recibidos en el Centro de Documentación

Servicios

- Consultas en sala
- Préstamos internos
- Préstamos interbibliotecarios
- Preguntas - Respuestas (por correo postal y electrónico, teléfono o fax)
- Referencia
- Solicitud de documentos
- Búsquedas en Bases de Datos, CDRom e Internet
- Canje y donación de publicaciones

Personal

Dos bibliotecarias y dos auxiliares

Hacia el Bicentenario

El desafío principal que tiene el Centro de Documentación e Información Agropecuaria es preservar el rico acervo documental (impreso y digital) que conforma el patrimonio de la institución. Es fundamental implementar una política de digitalización del material impreso y además diseñar una herramienta que nucleee los documentos digitales. De cara al Bicentenario, una asignatura pendiente es desarrollar y fijar una política de conservación de las colecciones ya que entendemos que la mejor forma de encarar el futuro es preservando el pasado.

Bibliografía consultada:

Página web de la SAGPYA: <http://www.sagpya.gov.ar/>

Cáceres, D.; Soto, G.; Barrientos, G. Catálogo de tecnologías para pequeños productores agropecuarios, 2. Buenos Aires: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos- PROINDER, 2007. (Serie de Estudios e Investigaciones, 13)

Catálogo de tecnologías para pequeños productores agropecuarios, 2. Buenos Aires: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos- PROINDER, 2007. (Serie de Estudios e Investigaciones, 13)

Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación. Instituto Argentino de Nutrición. Guía de alimentación para los argentinos. Buenos Aires, 1996.

Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación. Instituto Argentino de Nutrición. Guía de alimentación para los argentinos. Buenos Aires, 1996.

Quevedo, L.A., y otros. Tecnologías de la información y comunicación para la promoción de productos agroalimentarios. Buenos Aires, 2006.

Wicki, G.; Panné Huidobro; Manca, E. Manual para el proceso de productos de la acuicultura: ahumados, patés y otras técnicas. Buenos Aires: Dirección de Acuicultura-CFI, 2006.



SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS

Comité Editorial

Responsable de la edición:
Lic. Leticia Paula Dobrecky
Centro de Documentación e Información Agropecuaria

Digitalización de fotografías:
David Yagüés Hervás
Centro de Documentación e Información Forestal "Ing. Agr. Lucas A. Tortorelli"