



## Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 122 del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. Como siempre, nos puede encontrar en internet: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)

### Dirección de Agroalimentos

#### Noticias

- Se encuentra disponible la Revista Alimentos Argentinos Nro. 62
- Prácticas Profesionales de los alumnos de la Universidad Maimónides
- Nota Televisiva en Pampero TV
- Videos sobre Curso de Producción Orgánica en Vitivinicultura
- Cursos "Manejo Orgánico del Suelo y Elaboración de Compost" en Salta
- Seminario de Capacitación sobre Certificaciones de Calidad
- Tercer Taller para el Agregado de Valor en la Industria Cervecera Artesanal
- Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición para Personal de Comedores Comunitarios
- Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Extensivos en Córdoba
- Curso de Legislación Alimentaria
- Diseño y Programación de Páginas Web para Beneficiarios del PROCAL
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- Nueva Ficha de Tecnología de la Industria de Alimentos
- En camino a los 3000 seguidores!!!

#### Agenda de Actividades mes de Agosto 2014

- Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a cultivos intensivos en Jujuy
- Jornada de Capacitación: Warrant - Ley 9643. A 100 años de su vigencia
- Curso de BPM en Chacinados
- Participación en "Jornada sobre Identificación y Trazabilidad en la Industria de Alimentos"
- Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas Frutihortícolas
- Primer Simulador de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA)
- Cursos Virtuales
- Vencimientos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de Calidad Agroalimentaria
- Nuevo Foro de Innovación en Alimentos Argentinos

#### Cadenas Alimentarias

- Arroz
- Ginebra

#### Programa Nacional de Agregado de Valor - Valorar

#### Sello Alimentos Argentinos

- Noticias
- Agenda

#### Producción Orgánica

- Actividades
- Agenda

#### Normativa

- Cupo de Lácteos a Venezuela
- Leche de Cabra
- Grano de Quinoa

#### Conal

- Reunión CONAL Nº 103

#### Ferias, eventos y cursos relacionados con el sector

- Tecnópolis 2014
- Hotelga
- Tecno Fidta Buenos Aires
- Argentina Alimenta 2014 Buenos Aires
- Food Technology Summit

## Se encuentra disponible la Revista Alimentos Argentinos Nro. 62

Estos son algunos de los temas que aborda la nueva edición de la Revista Alimentos Argentinos:

- Papas prefritas congeladas - Reinas de la tentación.**
- A mate, taza y pocillo - Producción y consumo de infusiones, bebidas que han adquirido gran empuje innovador.**
- Cómo evitar el derroche - Los pasos necesarios para reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos.**
- Hacer mejor las cosas correctas - Tres recursos tecnológicos para extender la conservación de alimentos.**



[Acceda a la revista completa desde:](http://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/revista62/3?e=11393057/8585668)

<http://issuu.com/alimentosargentinos.gob.ar/docs/revista62/3?e=11393057/8585668>

## Prácticas Profesionales de los alumnos de la Universidad Maimónides

El Secretario de Agricultura suscribió en fecha 23 de junio de 2014 el “Protocolo Adicional al Convenio con la Universidad Maimonides”, el cual tiene por objeto posibilitar la implementación de prácticas profesionales de alumnos de la Universidad mencionada en la Dirección de Agroalimentos de la SAGyP. Este Protocolo se enmarca en el Convenio de Colaboración

y Cooperación N° 2 de fecha 13 de marzo de 2012, firmado entre la Secretaría y la Universidad, el cual tiene por el objeto establecer relaciones de reciprocidad que beneficien sus respectivos desarrollos institucionales, incrementen sus capacidades de docencia, investigación, tecnología, difusión y preservación de la cultura.

## Nota Televisiva en Pampero TV

La nota, emitida en el noticiero Pampero TV, da cuenta de que el “Sello Alimentos Argentinos, que distingue a productos que tienen una calidad diferenciada y se encuentra actualmente en el packaging de 80 productos argentinos, en los próximos meses podría convertirse en Ley Nacional, lo que otorgaría mayores beneficios a las empresas que lo posean.



Para ver el vídeo completo:

[https://www.youtube.com/watch?v=LDEh154HL30&list=UUkEWU6VUwf5DjwM1IN\\_JpMg](https://www.youtube.com/watch?v=LDEh154HL30&list=UUkEWU6VUwf5DjwM1IN_JpMg)

## Videos sobre Curso de Producción Orgánica en Vitivinicultura



Se encuentran disponibles los dos programas realizados en Cafayate, provincia de Salta, en ocasión de la realización del Curso de Producción Orgánica en Vitivinicultura, en el marco del PROCAL. Sendos envíos fueron emitidos por CN23, durante el pasado mes de julio.

Para ver los videos:

<http://cvtvideos.blogspot.com.ar/>

## Cursos “Manejo Orgánico del Suelo y Elaboración de Compost” en Salta



Durante el mes de julio, se realizaron 2 cursos de manejo orgánico del suelo y elaboración de compost, en la provincia de Salta. El primero fue en la localidad de Cerillos los días 1 y 2 de julio, abarcando los cultivos hortícolas, aromáticos y andinos. El segundo se llevó a cabo en Pichanal los días 3 y 4 de julio y se trató sobre cultivos hortícolas y frutales. Ambos cursos se complementaron con Talleres sobre Comunicación y Comercialización.

Estas actividades fueron organizadas por la Dirección de Agroalimentos a través del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), en forma conjunta con la Dirección General de Edu-



cación Técnico-Profesional del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta, contando además con el apoyo de la Secretaría de Asuntos Agrarios de la provincia.

## Seminario de Capacitación sobre Certificaciones de Calidad

El miércoles 2 de julio se llevó a cabo un “Seminario de Capacitación sobre Certificaciones de Calidad”, en la ciudad bonaerense de Chacabuco, dirigido a impulsar las exportaciones de productos agroalimentarios de las Pymes de la Provincia de Buenos Aires, es-

timulando su capacidad de negociación con la actualización de aspectos que tienen gran relevancia en el actual comercio internacional.

El evento fue organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) a través del PROCAL (Proyecto de Asistencia Integral de Agregado de Valor en Agroalimentos) y el PROARGEX (Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos

Argentinos), conjuntamente con el Ministerio de la Producción, Ciencia y Tecnología de la Provincia de Buenos Aires, a través de la Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales.

El encuentro reunió autoridades nacionales y provinciales, productores y empresas orientadas a la exportación de agroalimentos y se realizó en la Cámara de Comercio e Industria de Chacabuco.

## Tercer Taller para el Agregado de Valor en la Industria Cervecerera Artesanal

El 14 de julio pasado, en la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires, se desarrolló el Tercer Taller para el Agregado de Valor en la Industria Cervecerera Artesanal. La actividad, enmarcada en el proyecto “Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en las Micro Cervecerías de La Plata”, fue llevada adelante por el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), conjuntamente con la



Asociación de Proveedores de la Industria de la Alimentación (ADEPIA), la Asociación de Cerveceros Artesanales Platenses (ACAP) y la Municipalidad de La Plata.

Durante este taller se dio continuidad a la agenda establecida en el marco del Proyecto, con los objetivos de brindar asistencia integral para el desarrollo de oportunidades en la industria cervecera artesanal,

la planificación estratégica de mercado, desarrollo comercial, imagen y comunicación, mejora de la gestión, y desarrollo empresarial, identificando nuevas unidades de negocio, en esta ocasión abordando las Buenas Prácticas de Manufactura para los establecimientos cerveceros artesanales, para productos con identidad local.

## Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición para Personal de Comedores Comunitarios

Durante el mes de julio continuaron las capacitaciones organizadas

junto a la Red Argentina de Bancos de Alimentos. El 22 de julio se visitó por primera vez el Banco de Alimentos de Mar del Plata, donde se realizó una capacitación abordando conceptos sobre alimentación saludable, nutrición y

manipulación de alimentos. Asimismo, el 24 de julio, en el Banco de Alimentos de Tandil, se llevó a cabo un taller especialmente dedicado a enfermedades vinculadas a la alimentación y criterios a tener en cuenta en el armado de menús.

## Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Extensivos en Córdoba

Entre el 22 y el 24 de julio, se realizó en el Instituto Académico Pedagógico de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional de Villa María el curso denominado “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Extensivos”, dirigido a profesionales universitarios graduados



en ingeniería agronómica, técnicos en producción vegetal orgánica o carreras equivalentes, que deseen especializarse como asesores y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

El curso fue organizado por el Proyecto de Asistencia Integral

para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) en forma conjunta con la Universidad Nacional de Villa María, contándose además con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

## Curso de Legislación Alimentaria

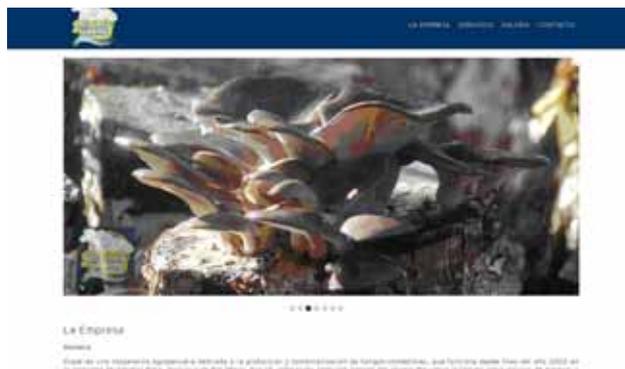
El jueves 31 de julio se realizó en la localidad rionegrina de Villa Regina, un curso sobre “Legislación Alimentaria”. Estuvo dirigido a

elaboradores, técnicos, profesionales, estudiantes y docentes de carreras relacionadas con los agroalimentos. Fue organizado con apoyo del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos

(PROCAL), en forma conjunta con la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue. Este curso se desarrolló en la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos.

## Diseño y Programación de Páginas Web para Beneficiarios del PROCAL

El Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) lanzó un proyecto que permitirá a 50 beneficiarios obtener su propio Sitio Web para promocionar su empresa, productos y servicios. En estos primeros dos meses desde su ejecución, ya se han entregado más de 10 páginas web a PyMEs de las distintas regiones de nuestro país. Los contenidos e imágenes, proporcionados por el productor beneficiario, son editados por profesionales idóneos en materia de diseño y comuni-



cación, presentando un formato “amigable” para que la página sea visualizada de manera sencilla y de fácil acceso. Durante el primer año el alojamiento del sitio web en el servidor y el registro del dominio serán gratuitos, luego dichos costos correrán por cuenta del productor.

### Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 30: **“Incluí CARNE OVINA en tu alimentación”**.

**Accesible desde:**

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/fichas\\_29.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/fichas_29.php)

### Nueva Ficha de Tecnología de la Industria de Alimentos

Les presentamos un nuevo informe mensual sobre tecnologías para uso en la industria de alimentos, en este caso la Ficha N° 23: **“Envasado en atmósfera modificada y controlada”**

**Accesible desde:**

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/sectores.php?secc=tecnologia>

### En camino a los 3000 seguidores!!!



Formá parte de la comunidad de Alimentos Argentinos, danos un “Me gusta” en nuestro perfil en Facebook y te mantendremos permanentemente informado de las actividades de tu interés, a la vez que podrás ver todas nuestras acciones en fotos y videos.

**Accedé a nuestro perfil desde:**

<http://www.facebook.com/aalimentosargentinos>

# Agenda de actividades mes de Agosto 2014

## Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a cultivos intensivos en Jujuy

Entre el 12 y el 14 de agosto, se desarrollará en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy el curso denominado “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos”, dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, Técnicos en Producción Vegetal Orgánica o carreras equivalentes, que deseen especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

El curso es organizado por el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) en forma conjunta con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy, contándose además con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Los asistentes deben contar con formación previa, comprobable, en producción agrícola, y para alcanzar la aprobación será necesario realizar un examen y elaborar un Plan de Manejo dirigido a reconvertir una producción convencional en una producción orgánica.

Informes e Inscripción desde el 14/7 al 4/8

Web: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar), sección Capacitación, Eventos

E-mail: [capacitaciondna@minagri.gob.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gob.ar) - TEL: 011- 4349-2026/2090

Cupos limitados.

## Jornada de Capacitación: Warrant - Ley 9643. A 100 años de su vigencia

El miércoles 13 de agosto se realizará en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la jornada de capacitación “Warrant - Ley 9643, a 100 años de su vigencia”, dirigida a autoridades, asesores y otros funcionarios del MAGyP, así como también a las empresas emisoras de warrants del país.

## Curso de BPM en Chacinados

El jueves 21 de agosto tendrá lugar, en la localidad de Colonia Caroya, provincia de Córdoba, un curso de Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la elaboración de chacinados destinado a los beneficiarios del “Proyecto de Asistencia Integral IG Salame Típico de Colonia Caroya”. El evento es organizado en forma conjunta con el municipio local y contará con la presencia de técnicos del PROSAP a los efectos de evaluar la posibilidad de otorgamientos de Aportes No Reembolsables (ANR) a los productores de la mencionada Indicación Geográfica.

## Participación en “Jornada sobre Identificación y Trazabilidad en la Industria de Alimentos”

El próximo 28 de Agosto se participará de la Jornada sobre Identificación y Trazabilidad en la Industria de Alimentos. El evento, organizado por la Universidad del Centro Educativo Latinoamericano (UCEL), la Asociación Supermercados Unidos (ASU) y la organización GS1 Argentina, se realizará en el Auditorio UCEL, de la Ciudad de Rosario, provincia de Santa Fe. La asistencia se motiva en la importancia que representa la identificación y trazabilidad para nuestras Herramientas de Diferenciación. También se enmarca en una propuesta de acción del PROCAL para desarrollar nuevos Software de Trazabilidad para las industrias agroalimentarias, utilizando codificaciones estandarizadas y soluciones de GS1 en este desarrollo, que permitirían garantizar trazabilidad en las diferentes normas de calidad, nacionales e internacionales, que pretendan implementarse.

## Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas Frutihortícolas

Del 27 al 29 de agosto, se dictará en la localidad rionegrina de Villa Regina, un “Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a la Cadena Frutihortícola”, dirigido a profesionales universitarios graduados en ciencias agronómicas y afines que deseen incorporarse, en el marco de la Resolución de la Ex SAGPyA 61/2005, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Es organizado con el apoyo del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), en conjunto con la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue.

El curso aplica una metodología teórico – práctica y para ser aprobado requiere, entre otros aspectos, la elaboración de un proyecto de implementación aplicado a un caso real, encarado en forma individual por cada asistente.

**Informes e Inscripción hasta el viernes 15 de agosto**

**Web:** [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)

**Sección Capacitación, Eventos**

**E-mail:** [capacitaciondna@minagri.gov.ar](mailto:capacitaciondna@minagri.gov.ar)

**TE:** 011- 4349-2026/2090

**Cupos Limitados.**

## Primer Simulador de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA)

Ya se encuentra disponible el primero de los Simuladores de Asistencia Integral para Elaboradores de Alimentos (SAIEA), programas creados y diseñados a manera de guías que brindan orientación integral sobre los aspectos a tener en cuenta para producir y comercializar un alimento. Se hallan estructurados en 3 secciones:

- 1. Generalidades.** Con información acerca de la factibilidad de un proyecto, el plan de negocio, las inscripciones requeridas para elaborar productos alimentarios y una guía para la exportación de alimentos.
- 2. Productos.** Contiene ejemplos sobre la elaboración del producto y los aspectos vinculados al marco legal, al desarrollo de un proceso posible para su elaboración (materias primas, diagrama de flujo, operaciones de fabricación), la estructura de costos y una evaluación financiera.
- 3. Simuladores.** Uno para la confección de rótulos y otro para estimar los costos, los principales componentes de la inversión y el flujo de fondos.

Este primer Simulador Integral está aplicado a la elaboración de confituras, y brinda un acercamiento general al tema, facilitando los análisis que necesariamente debe realizar quien se decide a emprender un proyecto. Puede ser ubicado en: [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)

## Cursos Virtuales

Durante el mes de agosto continuarán online los siguientes cursos virtuales, que pueden ser realizados por todos los interesados, en forma gratuita:

- Curso Virtual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Curso Virtual de HACCP
- Curso virtual de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen
- Curso de Rotulado de Alimentos Envasados
- Tutorial Online: “Manejo de Levaduras para Uso Cervecerero”
- Tutorial Online: “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la Cadena Hortícola”

Para realizarlos será necesario registrarse desde la sección Cursos Virtuales de nuestra web.

Les recordamos que estos cursos otorgan 15 créditos (cada uno) para la renovación de la vigencia en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, (Resolución ex SAGPyA N° 61/2005).

---

## Vencimientos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de Calidad Agroalimentaria

Se les recuerda a los implementadores que forman parte del Registro, que en los últimos meses han vencido algunas credenciales. Por ello les solicitamos que verifiquen su condición y, en el caso que corresponda, envíen la documentación requerida para la renovación.

Las consultas pueden dirigirlas a [capacitacion.minagri@gmail.com](mailto:capacitacion.minagri@gmail.com)

---

## Nuevo Foro de Innovación en Alimentos Argentinos

Se ha creado el Foro Virtual de Innovación Alimentos Argentinos con el propósito de informar e intercambiar experiencias y pareceres sobre lo que sucede con la innovación en el mundo alimentario, a nivel local y global. Apunta así a integrar en un ámbito dinámico a todos los interesados en las novedades que se registran permanentemente en los mercados, puesto que la aparición de productos nuevos es cada vez más acelerada y la oferta debe adecuarse necesariamente a distintos requerimientos.

El Foro se desarrolla a través del correo electrónico y es posible inscribirse en el mismo a través de la página de Alimentos Argentinos: [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar) o escribiendo a [foroinnova@minagri.gob.ar](mailto:foroinnova@minagri.gob.ar)



# Cadenas Alimentarias

## Informes Sectoriales

- Arroz
- Ginebra



## Programa Nacional de Agregado de Valor – Valorar

### Sello Alimentos Argentinos



#### NOTICIAS

- Se aprobó el otorgamiento del Sello Alimentos Argentinos a la Empresa Zingaretti e hijos SACIA, para su producto aceite de oliva virgen extra, marca “Yancanello”. Publicado en el Boletín Oficial, mediante la Resolución N° 198/2014 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del MAGyP.

#### Más información:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/noticia\\_completa.php?id\\_noticia=208](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Noticias/noticia_completa.php?id_noticia=208)

#### AGENDA

- Los días 13 y 14 de agosto próximo, se participará de “Innovation Forum 2014”, Congreso en Calidad Normativa, que reúne a profesionales ligados a las prácticas de Gestión de Calidad, Medio Ambiente y Sustentabilidad. El evento se realizará en el Auditorio de la UCEMA, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, bajo la consigna que “la relación entre calidad e innovación es esencial”.
- Del 16 al 18 de Agosto próximos se participará de ExpoVenado 2014 y Fiesta Nacional de la Semilla y se efectuarán charlas en el marco de la 78° Exposición Nacional de Agricultura, Ganadería, Granja, Industria y Comercio, y la Fiesta Nacional de la Semilla, en la Ciudad de Venado Tuerto, provincia de Santa Fe.



## ACTIVIDADES



- ❑ El día 29 de julio pasado se realizó una nueva reunión de la Mesa de Orgánicos en el marco del Plan Agroalimentario Argentino. A la apertura de la mesa concurrió el Ing. Carlos Casamiquela, Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca. Para conocer más detalles de la reunión:

- <http://www.minagri.gob.ar/site/institucional/prensa/index.php?editacion=noticia&idinfo=140730154339>

- Ver el vídeo sobre el evento:

<https://www.youtube.com/watch?feature=playerembedded&v=SzUs676gQI>

## AGENDA

- ❑ Los días 4 y 5 de agosto se llevará a cabo la “Videoconferencia de Fomento de la Producción Orgánica” en el marco de la Comisión Interamericana para la Agricultura Orgánica (CIAO). La misma se realizará en la oficina del IICA y participarán la totalidad de los países miembros de la citada Comisión con el objetivo de analizar las condiciones existentes en la región para el afianzamiento de la Red de Fomento de la Producción Orgánica.
- ❑ Durante la última semana del mes de agosto se realizará una nueva reunión de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, ámbito público-privado cuyas funciones principales incluyen el tratamiento y actualización de las normas, como así también la elaboración de los proyectos y/o programas de promoción para el crecimiento del sector orgánico argentino.

# Normativa

## **Cupo de Lácteos a Venezuela**

Resolución SAGyP N° 199/2014, que distribuye entre las firmas inscriptas en el Registro para Empresas Exportadoras de Leche y Subproductos Derivados, el Cupo de Exportación de Productos Lácteos con destino a la República Bolivariana de Venezuela, fijado en mil doscientas toneladas métricas (1.200 Tm.).

## **Leche de Cabra**

Resolución Conjunta N° 252/2014 y 218/2014 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – Actualización del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) en lo atinente a las especificaciones técnicas de la leche de cabra.

## **Grano de Quinoa**

Resolución Conjunta N°261/2014 y 228/2014 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca – Actualización el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) con la incorporación de las especificaciones técnicas de la semilla de quinua o quinoa por lo que se sustituye el artículo 682 e incorpora el artículo 682 bis.

# Conal

La Reunión CONAL N° 103 se realizará el próximo 8 de agosto del corriente año en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Durante la jornada de trabajo los siguientes temas tendrán tratamiento:

- Cerveza Artesanal
- Fermentado de Frutas
- Agua con Jugo
- Suplementos Dietarios

Para mayor información ingresar a [www.conal.gob.ar](http://www.conal.gob.ar)

# Ferias, eventos y cursos relacionados con el sector

## **Tecnópolis 2014**

Megamuestra

Parque del Bicentenario - Villa Martelli – Pcia. De Buenos Aire

Julio a Noviembre 2014

Más información: <http://tecnopolis.ar/2014>

## **Hotelga**

Alimentación – Hotelería

La Rural Predio Ferial Buenos Aires - Argentina

2 al 4 septiembre 2014

Más información: [www.hotelga.com.ar](http://www.hotelga.com.ar)

## **Tecno Fidta Buenos Aires**

Tecnología alimentaria

Costa Salguero Exhibition Center - Av. Costanera R. Obligado y J. Salguero, Buenos Aires - Argentina

16 al 19 septiembre de 2014

Más información: <http://www.tecnofidta.com/>

## **Argentina Alimenta 2014 Buenos Aires**

Alimentación – Gastronomía

17 al 19 de septiembre de 2014

La Rural Predio Ferial Buenos Aires – Argentina

Más información: <http://www.argentinaalimenta.com.ar/>

## **Food Technology Summit**

Alimentación - Tecnología

Martes 28 de octubre de 2014

Espacio Darwin, Hipódromo de San Isidro – San Isidro – Pcia. De Buenos Aires

Más información: <http://ftsummit.com.ar>

---

Este Noticiero es de distribución gratuita.  
Si no desea recibir más nuestro correo electrónico envíenos uno  
con la palabra "REMOVED" en Asunto.

---