



## Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición N° 123 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.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)

### Dirección de Agroalimentos

#### Noticias

- » Presentación de los Proyectos PROCAL en San Juan
- » Participación en la 4ta. Edición de la Degustación de Cervezas Artesanales Platenses
- » Se aprobó la Ley del Sello Alimentos Argentinos
- » Taller sobre pérdida y desperdicio de alimento
- » Trabajo conjunto con la Fundación Exportar
- » Participación en el programa de radio Sábado Verde
- » Ediciones Anteriores de la Revista Alimentos Argentinos
- » Promoción del consumo diversificado de carnes
- » JORNADA DE CAPACITACIÓN: Warrant - Ley 9643. A 100 años de su vigencia
- » Curso de BPM en chacinados
- » Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- » Nueva Ficha de Tecnología de la Industria de Alimentos
- » Ya pasamos los 3000 seguidores!!!

#### Agenda de actividades mes de Septiembre 2014

- » Jornada de Valorización de productos locales/regionales a partir de características diferenciales
- » Presentación de Proyectos del PROCAL en Salta, en el lanzamiento del 5to. Concurso de Paella de Conejo Salteño
- » Taller sobre Estructura de Costos aplicado a la Elaboración de Chacinados en Caroya, Córdoba
- » Proyecto de Asistencia en Calidad, Comercialización, Imagen y Comunicación para Empresas Productoras de Vinos
- » Primer Workshop de Análisis Sensorial de Miel de Latinoamérica y el Caribe
- » Curso de Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a cultivos intensivos en Jujuy
- » Curso de Formación de Asesores en Producción Olivícola Orgánica
- » Cursos Virtuales
- » Vencimientos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de Calidad Agroalimentaria

#### Cadenas Alimentarias

- » Sector Agroalimentario - Informe de Coyuntura N°2 - II Trimestre 2014
- » Molienda Húmeda de Maíz

#### Programa Nacional de Agregado de Valor – Valorar

- » Sello Alimentos Argentinos
- » Producción Orgánica

#### Normativa

- » Resolución Conjunta N° 282/2014 y 298/2014 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

#### Conal

- » Consulta pública

#### Mercosur

- » LII Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3

#### Ferias, Eventos Y Cursos relacionados con el Sector

- » Tecnópolis 2014
- » Buenos Aires Alimenta 2014
- » Hotelga
- » IV Jornadas Bahienses y 1er. Encuentro Internacional de Seguridad Alimentaria
- » Tecno Fidta Buenos Aires
- » Argentina Alimenta 2014 Buenos Aires
- » Food Technology Summit



# Noticias

## Presentación de los Proyectos PROCAL en San Juan

El pasado 21 de agosto se realizó la presentación de los Proyectos de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL) que están en ejecución en San Juan. El Gobernador de San Juan – José Luis Gioja - y el Ministro de Producción y Desarrollo Económico – Marcelo Alós -, recibieron en Casa de Gobierno al Director de Agroalimentos – Pablo Morón - y al Coordinador del PROCAL – Ambrosio Pons Lezica -.

En esta oportunidad, se presentó a la prensa los siete proyectos de asistencia integral que se ejecutan en San Juan y benefician a más de 400 productores. Además, participaron en dicha presentación el señor Secretario de Agricultura, Ganadería y Agroindustria – Andrés Díaz Cano -, el señor Secretario de Política Económica – Leonardo Gioja -, el Coordinador del PROSAP San Juan – Héctor Llera - y el coordinador del PROCAL en San Juan – Adrián Alonso -, entre otras autoridades



## Participación en la 4ta. Edición de la Degustación de Cervezas Artesanales Platenses



En el marco del Proyecto Piloto Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en las Micro Cervecerías de La Plata, el PROCAL participó de la 4ta. Edición de la Degustación de Cervezas Artesanales Platenses, que se llevó a cabo los días 15 y 16 de agosto pasado en la ciudad de La Plata, evento al que concurrieron más de 1.000 personas.

Las jornadas fueron organizadas por la Asociación de Cerveceros Artesanales Platenses (ACAP), integrada por los productores cerveceros artesanales beneficiarios del Proyecto Piloto, que lleva adelante 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) y con la Municipalidad de La Plata.



Ofrecieron sus cervezas artesanales unos 30 productores adheridos a la Asociación, con una gran variedad de estilos de cervezas; asimismo se realizó la presentación de la cerveza elaborada por la Asociación para la ciudad, con el nombre de “La Platense”, estilo Rubia de Tilo, que fuera elegida oportunamente en la “Fiesta del Patrono de los Maestros Cerveceros Artesanales”, dando comienzo así a la primera producción de 1.000 botellas.

## Se aprobó la Ley del Sello Alimentos Argentinos

El pasado 6 de agosto, en sesión especial de la Cámara de Diputados de la Nación, se aprobó por votación unánime el Proyecto otorgando fuerza de Ley al Sello “Alimentos Argentinos una Elección Natural” y su versión en idioma inglés, que oportunamente había sido aprobado por la Cámara de Senadores, quedando así sancionada como Ley 26.967. Esta Ley Nacional implica otorgar al Sello Alimentos Argentinos el respaldo de la máxima jerarquía jurídica, de esta forma se asegura mayor previsibilidad y permanencia de esta herramienta, que actualmente distinguen a más de 80 productos agroalimentarios.



### Honorable Cámara de Diputados de la Nación

#### Votación Nominal

Página 1 de 10

132 Período Ordinario - 7ª Sesión Especial - 12º Reunión  
Votación en General y Particular de Proyectos de Ley.

Acta Nº 5

Ult.Mod.Ver 2

Fecha: 06/08/2014

Hora: 18:07

Base Mayoría: **Votos Emitidos**

Tipo de Mayoría: **Más de la mitad**

Tipo de Quorum: **Más de la mitad**

Miembros del cuerpo: 257

Resultado de la Votación: **AFIRMATIVO**

Presidente: DOMINGUEZ, Julián Andrés

	Identificados	Sin Identificar	Total		Diputados	Presidente	Desempate	Total
Presentes	205	1	206	Votos Afirmativos	203	0	0	203
Ausentes			51	Votos Negativos	0	0	0	0
				Abstenciones	1	0		1



## Taller sobre pérdida y desperdicio de alimento



El pasado 12 de Agosto el Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria realizó un taller dirigido a alumnos de quinto grado del Colegio Ward, en el municipio de Morón. En dicho taller se plantearon las consecuencias de la pérdida y desperdicio de alimentos y, mediante ejercicios lúdicos, se capacitó e incentivó a los alumnos sobre las conductas responsables necesarias para reducir los desperdicios a nivel hogareño, y la búsqueda de posibles soluciones globales a esta temática.

El encuentro se enmarcó en un proyecto anual que tienen en el colegio sobre medio ambiente y salud.

## Trabajo conjunto con la Fundación Exportar

El director ejecutivo de la Fundación Exportar - Lic. Leonardo Boto - se reunió con el Director de Agroalimentos - Dr. Pablo Morón - y el Coordinador del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos - Cr. Ambrosio Pons Lezica - para articular mecanismos de acción conjunta que permitan asistir a las PyMEs agroalimentarias. En ese marco, se sugirió generar un programa de acción en el que, sumándose al trabajo en curso de dicha dirección, se contemple ofrecer a las empresas productoras nacionales los servicios de la Fundación Exportar en materia de inteligencia comercial, asesoramiento en la apertura de nuevos mercados y promoción comercial, asistencia en la gestión exportadora ante organismos nacionales y capacitación en la dinámica del comercio exterior



Más información:

<http://www.exportar.org.ar/web2013/noticia.php?mid=672>



## Participación en el programa de radio Sábado Verde



El pasado 23 de agosto el Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participó del programa radial “Sábado Verde” conducido por Sergio Elguezabal y que se trasmite en la Radio Ciudad AM 1110. El programa tuvo como tema central los alimentos que se tiran, en un intento por crear conciencia de la problemática del desperdicio y compartir posibles soluciones desde un abordaje multidisciplinario y multisectorial.

## Ediciones Anteriores de la Revista Alimentos Argentinos

Les informamos que se encuentran disponibles online las ediciones anteriores de la Revista Alimentos Argentinos.

Accesibles desde:

<http://issuu.com/alimentosargentinos.gob.a>





## Promoción del consumo diversificado de carnes

El equipo de Nutrición y Educación Alimentaria de la Dirección de Agroalimentos pone a disposición una serie de materiales gráficos que tienen por objetivo promocionar un consumo diversificado de carnes.

Queremos brindar información sobre las propiedades nutricionales de las diferentes carnes, y proveer recomendaciones para su compra y consumo. Dichos materiales fueron elaborados en conjunto con la Subsecretaría de Ganadería, la Subsecretaría de Pesca y la Subsecretaría de Comunicación Institucional de este Ministerio.

Asimismo colaboraron en el armado del material el Centro de Información Nutricional de la Carne de Pollo (CINCAP), el Instituto de Promoción de Carne Vacuna (IPCVA), Centro de Información del Huevo (CIN), la Facultad de Veterinaria y la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (UBA).

Pueden acceder a los materiales desde:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/consumo\\_diversificado.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/nutricion/consumo_diversificado.php)

## JORNADA DE CAPACITACIÓN: Warrant - Ley 9643. A 100 años de su vigencia



El día 13 de agosto se realizó en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la jornada de capacitación "Warrant - Ley 9643, a 100 años de su vigencia". En la misma participaron: autoridades, asesores y otros funcionarios del MAGyP, así como también personal de empresas emisoras de warrants del país. El dictado del curso estuvo a cargo del Dr. Juan Carlos Di Sciullo, Coordinador del área Warrants y Certificados de Depósito de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca .



## Curso de BPM en chacinados

El jueves 21 de agosto se llevó a cabo en la localidad de Colonia Caroya, provincia de Córdoba, un curso de “Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a la elaboración de chacinados”.

Asistieron 21 personas, beneficiarias del “Proyecto de Asistencia Integral IG Salame Típico de Colonia Caroya”. El evento fue organizado en forma conjunta con el municipio local y contó 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.



## Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 31: “Legumbres”.

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° 24: “Harina de legumbres y sus aplicaciones”.

Accesible desde:

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

Ambos fichas se enmarcan en el Proyecto de Asistencia Integral en Sistema de Gestión de Calidad y Promoción del consumo interno de legumbres

## Ya pasamos 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 Septiembre 2014

## Jornada de Valorización de productos locales/regionales a partir de características diferenciales

El día martes 2 de septiembre, se llevará a cabo la Jornada para Formadores: “Valorización de productos locales/regionales a partir de características diferenciales”, organizada en conjunto con el Centro INTI Misiones y forma parte del proyecto “Mejora de las Economías Regionales y Desarrollo Local”.

Profesionales de la Dirección de Agroalimentos, expondrán sobre las herramientas: Producción Orgánica, Sello Alimentos Argentinos e Indicación Geográfica / Denominación de Origen. Se contará con la presencia del experto internacional Dr. Antonio Bentabol Manzanares, responsable de la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios y Director de la Casa de la Miel del Cabildo de Tenerife, quien ha tenido un rol de singular importancia en la aprobación de la “Miel de Tenerife DOT”.

### Inscripción:

INTI Misiones, San Martín 1495, Posadas.  
Actividad Gratuita. VACANTES LIMITADAS.  
4429196 | misiones@inti.gob.ar

### Mayor información:

Correo electrónico: [dorigen@minagri.gob.ar](mailto:dorigen@minagri.gob.ar)  
Tel: (011) 4349-2186

## Presentación de Proyectos del PROCAL en Salta, en el lanzamiento del 5to. Concurso de Paella de Conejo Salteño

El próximo jueves 3 de setiembre, se realizará el lanzamiento del 5to Concurso de Paella de Conejo Salteño, dirigido exclusivamente a periodistas y difusores de la gastronomía salteña. En esta oportunidad se realizará además la presentación del Proyecto de Asistencia Integral de Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), y de dos proyectos que estará ejecutando en la provincia durante los próximos cuatro meses: “Asistencia Integral y Comercial de vinos en la Cooperativa de Productores Vitivinícola Cafayate” y “Asistencia Integral a la Asociación Criadores de Conejo de Salta para el diseño e implementación de estrategias de comercialización, para el posicionamiento de la carne de conejo como alternativa en el consumo familiar”. Ambos apuntan a desarrollar y fortalecer las estrategias comerciales y posicionar los productos en el ámbito provincial y nacional.



El encuentro se realizará en el Centro de Información Turística de la ciudad de Salta “Casa de Moldes”, a las 10:30 horas, y es organizado por la Asociación de Criadores de Conejos de Salta con el acompañamiento del MAGyP -a través del PROCAL-, la Secretaría de Turismo de la Municipalidad de Salta, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), y la Mesa Provincial Cunícola.

Al término de la Jornada está prevista la degustación de una paella de carne de conejo y vino Torrontés Trassoles.

## Taller sobre Estructura de Costos aplicado a la Elaboración de Chacinados en Caroya, Córdoba

El día martes 2 de septiembre se llevará a cabo un taller sobre: “Estructura de Costos aplicado a la Elaboración de Chacinados”, dirigido a los productores beneficiarios del “Proyecto de Asistencia Integral IG Salame Típico de Colonia Caroya” en el marco del PROCAL. El miércoles 3 de septiembre se realizará una visita de asesoramiento en la temática en cada planta elaboradora de salame. Ambas actividades tendrán lugar en la localidad de Colonia Caroya, provincia de Córdoba y son organizadas en forma conjunta con el municipio local.

## Proyecto de Asistencia en Calidad, Comercialización, Imagen y Comunicación para Empresas Productoras de Vinos

El próximo 2 de septiembre se llevará a cabo en la ciudad de Mendoza, el lanzamiento oficial del Proyecto de Asistencia en Calidad, Comercialización, Imagen y Comunicación para Empresas productoras de Vinos. Se presentará así oficialmente el plan estratégico del conjunto de herramientas y técnicas que se utilizarán para mejorar el desempeño competitivo y la diferenciación en la cadena vitivinícola.

La actividad se desarrollará en el Salón Auditorio del Instituto Nacional de Vitivinicultura, ubicado en San Martín 430 (ciudad de Mendoza), a partir de las 10 hs., y está organizada por la Dirección de Agroalimentos, a través del Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor a los Agroalimentos (PROCAL), dependiente de la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Contará con la presencia de autoridades del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, la Dirección de Vitivinicultura de la provincia de Mendoza, y el Instituto Nacional de Vitivinicultura. La asistencia tiene cupo limitado.



## Primer Workshop de Análisis Sensorial de Miel de Latinoamérica y el Caribe

El 3 de Septiembre, profesionales de la Dirección de Agroalimentos participarán del “1er. Workshop de Análisis Sensorial de Miel de Latinoamérica y el Caribe”, organizado por INTA e INTI, en la ciudad de Puerto Iguazú, provincia de Misiones.

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

Del 11 al 30 de septiembre estarán abiertas las inscripciones al Curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a los Cultivos Intensivos”, en nuestro sitio web: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>

El curso se desarrollará entre el 7 y 9 de octubre en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy. Está 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 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 11/09/2014 al 30/09/2014  
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.

## Curso de Formación de Asesores en Producción Olivícola Orgánica

Del 11 al 30 de septiembre estarán abiertas las inscripciones al Curso de “Formación de Asesores en Producción Olivícola Orgánica”, en nuestro sitio web: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=eventos>



El curso se desarrollará entre el 7 y 9 de octubre en en la ciudad de La Rioja. Esta dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, ingeniería/licenciatura en alimentos, química y carreras afines, que deseen especializarse como asesores y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica.

El curso es organizado en forma conjunta con el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de la provincia de La Rioja y cuenta con el apoyo de la Cámara Olivícola Riojana.

Los asistentes deben contar con formación previa, comprobable, en producción olivícola, y para alcanzar la aprobación será necesario realizar un examen y elaborar un Plan de Conversión y Manejo de un establecimiento olivícola orgánico (preferentemente industrializador).

Informes e Inscripción desde el 11/09/2014 al 30/09/2014  
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.

## 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)



# CADENAS ALIMENTARIAS

## Informes Sectoriales

- » Sector Agroalimentario - Informe de Coyuntura N°2 - II Trimestre 2014
- » Molienda Húmeda de Maíz

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR



### Sello Alimentos Argentinos

#### NOTICIAS

Los días 13 y 14 de Agosto pasado se participó en “INNOVATION Forum 2014” Cuarto Congreso Argentino de Innovación en Calidad, en el Auditorio UCEMA de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El pasado 28 de Agosto se participó en la “Jornada sobre Identificación y Trazabilidad en la Industria de Alimentos”, organizada por la UCEL, Univ.del Centro Educativo Latinoamericano; ASU, Asociación Supermercados Unidos y la organización GS1, en la Ciudad de Rosario, Pcia. de Santa Fe.

#### AGENDA

Los días 2 y 3 de septiembre, se realizará disertación sobre el Sello Alimentos Argentinos, en la Primera Cumbre sobre Alimentos, Nutrición y Salud de la Prov.de Buenos Aires, que se desarrollará en Auditorio de la Universidad Católica Argentina, UCA, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Del 16 al 19 de septiembre, participación en Bloque de Presentaciones sobre Calidad, en Tecno Fidta 2014 - 12ª Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes; que se desarrollará en Costa Salguero de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



## Producción Orgánica

### Actividades

- » Los días 4 y 5 de agosto se llevó 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 realizó en la oficina del IICA, con la participación de 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.
- » El día 20 de agosto pasado tuvo lugar, en CABA, la reunión Nro. 44 de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica. En la citada reunión se incorporó el representante por la provincia de Córdoba y estos fueron algunos de los temas tratados: realización del próximo Seminario Internacional en la provincia de Santa Fe; estado de situación del Proyecto de Ley de Promoción para Productos Orgánicos y participación en las 3ras. Jornadas de Ciencias Agrarias de la FAUBA-UBA.





# NORMATIVA

Resolución Conjunta N° 282/2014 y 298/2014 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente – Actualización del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) en lo atinente a harina de algarroba.

# CONAL

## CONSULTA PÚBLICA

Les comunicamos que se encuentran en Consulta Pública dos expedientes, desde el 15 de agosto hasta el 15 de septiembre. Los mismos son los que se detallan a continuación:

- » Exp. N° 01-0047-2110-4317-13-2 - Ref: Cerveza Artesanal
- » Exp. N° 01-0047-2110-1537-12-1 - Rf: Suplementos Dietarios

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

# MERCOSUR

Del 15 al 19 de septiembre se llevará a cabo en la Ciudad de Buenos Aires, la LII Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”.

La agenda contempla los siguientes temas:

- » Revisión de la Res. GMC N° 73/97 “Asignación de Aditivos y sus límites, Carnes y Productos Cárnicos”.
- » Revisión de Res. GMC N° 26/03 “RTM para Rotulación de Alimentos Envasados”.
- » Revisión de Res. GMC N° 77/94 Definiciones relativas a Bebidas Alcohólicas.
- » Elaboración “RTM para Uso del Cobre sin Revestimiento en Equipamientos para Elaboración de Bebidas Alcohólicas Destiladas”.
- » Elaboración de RTM sobre Criterios Mínimos para el Reconocimiento de LMR de Agroquímicos en Alimentos In Natura.



# 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>

## Buenos Aires Alimenta 2014

Primera Cumbre de Alimentos, Nutrición y Salud  
de la Provincia de Buenos Aires

2 y 3 de septiembre – Campus UCA - CABA

Más información:

<http://www.alimentospba2014.com/>

## 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)

## IV Jornadas Bahienses y 1er. Encuentro Internacional de Seguridad Alimentaria

4 de septiembre de 2014 – Universidad Nacional del Sur

Más información:

<http://fanus.com.ar/eventos/iv-jornadas-bahienses--y-ier-encuentro-internacional-de-seguridad-alimentaria>



## 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.  
-----