



Comisión Nacional de Alimentos

Comisión Nacional de Alimentos

Reunión Plenaria Nº 104 a realizarse el día 08 de octubre de 2014

Agenda Preliminar

<i>Hora</i>	<i>Tiempo</i>	<i>Actividad</i>
9.30		<i>Temas Generales</i>
		<p><i>Apertura de la Jornada</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación de los resultados de la Tercer Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para enfermedades no transmisibles. Ministerio de Salud de la Nación. • Presentación del Instituto Nacional de Nutrición - Dr. Carlos Ubeira. • Presentación sobre Flúor en alimentos. Instituto Nacional de Alimentos. • Presentación del Secretario de Asuntos Agrarios de Salta Dr. Paz Posse sobre agua con jugos naturales • Presentación sobre Bovino Genéticamente Modificado. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.
11.30		<i>Temas en Tratamiento</i>
		<ul style="list-style-type: none"> • Exp. 1-0047-2110-3246-14-2. Ref.: Fórmulas infantiles • Exp. 1-0047-2110-4879-14-6. Ref.: Agricultura Familiar <ul style="list-style-type: none"> - Nota de la Comisión de Agricultura Familiar del SENASA del 9 septiembre de 2014. - Nota del SENASA del 19 de setiembre de 2014. - Nota de la Asociación Campesina de Cuyo” del 29 de septiembre de 2014. - Nota de la “Asociación para el Desarrollo Integral” del 29 de septiembre de 2014. • Exp. 1-0047-2110-3248-14-1. Ref.: Inclusión alga wakame al CAA



Comisión Nacional de Alimentos

13.00- 14.00	<i>Receso</i>	
		<p><i>Temas que ingresan de la Consulta Pública</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Exp. 1-0047-2110-1537-12-1 Ref.: Suplementos Dietarios. <ul style="list-style-type: none"> - Nota de la Cámara de Fabricantes de Alimentos Dietéticos y Afines (CAFADyA) del 12 de septiembre de 2014. - Nota del Colegio de Farmacéuticos de la Provincia de Buenos Aires del 02 de septiembre de 2014 - Nota de la Dra. Silvia Debenedetti del 15 de septiembre de 2014. - Nota de la Alianza Latinoamericana de Nutrición Responsable (ALANUR) del 12 de septiembre de 2014. • Exp. 1-0047-2110-4317-13-2 Ref. Cerveza artesanal. <ul style="list-style-type: none"> - Nota de la Cámara de la Industria Cervecera Argentina del 8 de septiembre de 2014. - Nota de Cervecería Gülmen, del 09 de septiembre de 2014. - Nota de COPAL del 15 de septiembre de 2014. - Nota de Asociación Civil Somos Cerveceros, del 15 de septiembre de 2014. - Nota de Asociación de Cerveceros Artesanales de Bariloche, del 15 de septiembre de 2014. - Nota de Cervecerías del Área Mar y Sierras de la Provincia de Buenos Aires del 25 de septiembre de 2014. - Nota de la Asociación Civil somos Cerveceros del 29 de septiembre de 2014.
		<p><i>Grupos de Trabajo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Criterios Microbiológicos s/ STEC no 0157. Ref.: incorporación de criterios microbiológicos en el CAA para las STEC no 0157 en los artículos 156 tris, 255, 302 y 925 quater del CAA.
		<p><i>Temas que ingresan del CONASE</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Exp. 1-0047-2110-5949-13-2 Ref.: Huevo cocido



Comisión Nacional de Alimentos

		<p>Notas Ingresadas</p> <ul style="list-style-type: none">• Nota de CAFADyA S/ Expte. 1998-03-3 Ref. FeNaEDTA.• Nota de la Dirección de Higiene de los Alimentos – Ministerio de Salud de Mendoza. Ref.: Encuadre de “Alimento líquido con x % de jugo de...” y similares de acuerdo a lo contemplado en el CAA.• Colegio de Bioquímicos de la Provincia de Buenos Aires. Ref.: Incorporar a los Bioquímicos para ejercer la Dirección Técnica de los establecimientos elaboradores de Suplementos Dietarios.• Nota del SENASA. Ref.: Incorporar al CAA la especie <i>Triticum spelta</i> L. (trigo espelta)
17.30		Cierre de la Reunión Plenaria