



Alimentos Argentinos

Nº 98 – Agosto 2012

Newsletter Alimentos Argentinos

Les acercamos con esta edición Nº 98, 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

Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

Noticias

- **Revista Alimentos Argentinos**
- **Taller Inicial de Proyecto Piloto Implementación de BPM en una Cooperativa procesadora de pasas de uva de la provincia de San Juan**
- **Proyecto Piloto “Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en productores vitivinícolas”**
- **Capacitación: “Deshidratado y conserva de Gírgolas”**
- **Dictamen de Comisión al Proyecto de Ley del Sello Alimentos Argentinos**
- **7º Edición de la Feria Caminos y Sabores**
- **Taller: “Requisitos en la infraestructura para bodegas artesanales”**
- **1º Congreso Nacional de Agregado de Valor en Origen: “Integración Asociativa del campo a la góndola”**
- **Curso: “Biología, cultivo artesanal e industrial del hongo comestible Pleurotus Ostreatus y especies afines (gírgolas)”**
- **Curso de Formación de Asesores Orgánicos aplicado a la elaboración de Vino, Mosto y Espumantes**
- **Taller de “Alimentación Saludable” en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca**
- **Visita Diagnóstico**
- **Presentación del Manual de Buenas Prácticas, sector Dulces y Confituras**
- **Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook**
- **Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos**
- **Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado**
- **Foros Virtuales**

Agenda de actividades mes de Agosto

- ✓ *Videoconferencia “Producción Orgánica y promoción de una Frutihorticultura Sustentable: la experiencia de Australia”*
- ✓ *Curso: Identificación y valorización de recursos locales en proyectos de Desarrollo Local*
- ✓ *Taller de Educación Alimentaria y Nutrición*
- ✓ *Curso de Formación de Implementadores: Buenas Prácticas Manufactura (BPM) aplicadas a la elaboración de dulces y confituras*
- ✓ *Seminario Internacional de Producción Orgánica*
- ✓ *Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”*

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

. Protocolos

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen

. Seminario - taller : “Los retos para el establecimiento de Sellos de calidad en México”.

El caso de los quesos tradicionales mexicanos

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes:

- ❖ **Cadena de Maíz - 2da. parte.**
- ❖ **Duraznos en Conserva.**
- ❖ **Supermercados.**

CONAL

2º Reunión Ordinaria del año de la Comisión Nacional de Alimentos

MERCOSUR

XLVII Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo Nº3

Marco Regulatorio

- ❖ **Código Alimentario Argentino**
- ❖ **Sello Alimentos Argentinos**

FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- ✓ *Posgrado Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios*
- ✓ *CINTA III y la Expo Alimentos y Bebidas. “CINTA & EXPO 2012” 3ra. Edición del Congreso Internacional sobre Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos*
- ✓ *Tecno Fidta 2012, 11º Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes*
- ✓ *Jornadas ASU 2012 Buenos Aires*

Noticias

Revista Alimentos Argentinos

Se encuentra disponible una nueva edición de la Revista Alimentos Argentinos. Podrán leerla en línea desde el link: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/revista/revista_54.php

Taller Inicial de Proyecto Piloto Implementación de BPM en una Cooperativa procesadora de pasas de uva de la provincia de San Juan”

El lunes 2 de julio tuvo lugar el Taller Inicial del Proyecto Piloto “Implementación de BPM en una Cooperativa procesadora de pasas de uva de la provincia de San Juan”. El evento se realizó en la localidad de San Martín y asistieron técnicos del programa y los beneficiarios del proyecto (Socios de la Cooperativa Eco Zonda Ltda. y operarios de la planta procesadora).

Proyecto Piloto “Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en productores vitivinícolas”

Los días 3 y 4 de Julio, técnicos de PROCAL II asistieron a la ciudad de Neuquén para realizar una auditoría de seguimiento del Proyecto Piloto “Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en productores vitivinícolas” en la provincia de Neuquén. Fueron visitados y entrevistados beneficiarios del proyecto tanto en producción primaria (vid) como en bodegas.

Capacitación: “Deshidratado y conserva de Gírgolas”

Los días 5 y 6 de Julio, los técnicos del PROCAL II estuvieron presentes en la ciudad de Gral. Roca, provincia de Río Negro, para el desarrollo de un curso de capacitación sobre “Deshidratado y conserva de Gírgolas” en el marco del Proyecto Piloto “Diagnóstico e

implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en productores e industrializadores de Gírgolas de la provincia de Río Negro”.

↳ Dictamen de Comisión al Proyecto de Ley del Sello Alimentos Argentinos

El pasado 5 de julio se dio dictamen favorable por la Comisión de Agricultura, Ganadería y Pesca del Honorable Senado de la Nación, para otorgar fuerza de Ley a la Resolución N° 392/2005 de la ex- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, a través de la cual se eleva el estatus jurídico de la norma que creara el Sello de Calidad “Alimentos Argentinos, una Elección Natural”.



La decisión de elevar a rango de ley la marca nacional para alimentos permitirá la identificación de los productos agroalimentarios argentinos y sus excelentes atributos, por parte de los consumidores, asociando así: producto – país de origen – calidad diferenciada.

↳ 7° Edición de la Feria Caminos y Sabores

La muestra se llevó a cabo del 6 al 9 de julio en los salones de exposición que posee en Palermo la Sociedad Rural Argentina. Participaron con sus productos las siguientes firmas beneficiarias de las acciones del MAGyP: Estancia Laguna Verde S.A. (Trucha Arco Iris certificada orgánica), Koch Tschirsch S.A.C.I.F. e I. (té negro), Finca del Paraná (dulces de frutas, frutas en almíbar, frutas glaseadas), Tallo Verde (productos orgánicos: hortalizas, aceite de oliva, alcaparras, aromáticas deshidratadas, caramelos, mermeladas, entre otros), Schatzi (productos orgánicos: azúcar, porotos de soja, quinoa, arroz integral, entre otros) Cooperativa Panales de Montaña (miel orgánica en transición), Champagne Miguel Mas (champagne y vino orgánico), Radaloe (mermelada de aloe), La Rinconada (alfajores y conitos rellenos con crema de vino, bocaditos de frutas, bombo-nería), De La Presilla (especias) y Finca San Quinti (aceite de oliva).

A los stands de estas 11 empresas se sumó el del Consejo de Denominación de Origen de Salame de Tandil Asociación Civil.

🔗 **Taller: “Requisitos en la infraestructura para bodegas artesanales”**

El 11 de Julio, PROCAL II organizó en el centro PyME Adeneu de la ciudad de Neuquén un taller sobre “Requisitos en la infraestructura para bodegas artesanales”. El mismo estuvo destinado a los beneficiarios del Proyecto Piloto “Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en productores vitivinícolas” en la provincia de Neuquén.

🔗 **1° Congreso Nacional de Agregado de Valor en Origen: “Integración Asociativa del campo a la góndola”**



El evento se desarrolló durante los días 18, 19 y 20 de julio en Manfredi, provincia de Córdoba. La Subsecretaría de Valor Agregado y Nuevas Tecnologías del MAGyP contó con un espacio exclusivo que dispuso de 10 puestos de atención al

visitante en los siguientes temas: Indicaciones Geográficas, Producción Orgánica, Sello Alimentos Argentinos, Agroenergía, Financiamiento, Biotecnología, Gestión Ambiental, Programa de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) y Unidad para el Cambio Rural (UCAR). Además, durante los tres días, se brindaron conferencias acerca de las herramientas para el agregado de valor disponibles para el sector agroalimentario.

🔗 **Curso: “Biología, cultivo artesanal e industrial del hongo comestible Pleurotus Ostreatus y especies afines (girgolas)”**

Del 19 al 21 de Julio, PROCAL II organizó en la ciudad de Gral Roca, provincia de Río Negro, un curso sobre “Biología, cultivo artesanal e industrial del hongo comestible Pleurotus Ostreatus y especies afines (girgolas)” en el marco del Proyecto Piloto “Diagnóstico e imple-

mentación de Sistemas de Gestión de Calidad (SGC) en productores e industrializadores de Gírgolas”. El mismo estuvo dirigido a los beneficiarios del proyecto y productores de la zona.

↳ **Curso de Formación de Asesores Orgánicos aplicado a la elaboración de Vino, Mosto y Espumantes**

Entre el 24 y 26 de julio se llevó a cabo en la provincia de San Juan, el curso de “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la elaboración de Vino, Mosto y Espumantes”, dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería, licenciatura en alimentos, química, enólogos y carreras afines, que deseaban especializarse como asesores, y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. El curso fue organizado en conjunto con la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Agroindustria de la provincia de San Juan.

↳ **Taller de “Alimentación Saludable” en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca**

Profesionales del Área Nutrición y Educación Alimentaria ofrecieron



un taller a funcionarios del Ministerio sobre Alimentación Saludable, en el cual se trataron temas como: Platos y Viandas Saludables en el Trabajo, Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, mitos en la Alimentación e Interpretación del Rotulado Nutricional. El taller se basó en 4 encuentros realizados a lo largo de 15 días, los cuales tuvieron como objetivo informar, concientizar y motivar al personal en la adopción de hábitos alimentarios saludables.

↳ Visita Diagnóstico

El 31 de julio y 1° de agosto, técnicos de PROCAL II realizaron un diagnóstico de los establecimientos beneficiarios del Proyecto Piloto “Indicación Geográfica/Denominación de Origen en la cadena productiva del ajo del departamento de Calingasta, provincia de San Juan”. El objetivo es determinar el grado de cumplimiento de implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas en cada uno de los establecimientos afectados al Proyecto Piloto y evaluar posibles capacitaciones en zona.

↳ Presentación del Manual de Buenas Prácticas, sector Dulces y Confituras

El viernes 3 de agosto a las 18 horas en el Paseo Cultural Castro Barros, Sala Gelacio Albarracín, se realizará en el marco de la X Feria del Libro de la Provincia de La Rioja, la presentación del Manual de Buenas Prácticas, sector Dulces y Confituras. El evento es organizado conjuntamente con la Secretaría de Agricultura y Recursos Naturales riojana. Este Manual es el resultado de un trabajo articulado entre las diferentes instituciones de las 6 provincias que forman parte del Foro de Dulces y Confituras, y comprende dos secciones. En la Primera Parte se abordan temas tales como: Microorganismos, Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y Métodos de Conservación, y en la Segunda se detallan los lineamientos normativos y dos Guías de Elaboración: la de Dulce de Membrillo y la de Nueces Confitadas.

↳ Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook

Con la finalidad de informarlos permanentemente de nuestras actividades, es que hemos diseñado nuestro perfil en Facebook. Podrá acceder al mismo desde el enlace: <http://www.facebook.com/aalimentosargentinos>



Fichas 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 Ficha N° 11 “Vegetales Mínimamente Procesados”, accesible desde:

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

Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N°6: “Frutas y verduras”.

Para mayor información:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educacion.php>

Foros Virtuales

Se encuentran disponibles los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Julio, éstos comprenden: Foro de Orgánicos, Foro de Frutas Finas, Foro Olivícola, Foro Hortícola, Foro Aromáticas, Foro Buenas Prácticas, Foro de Legumbres, Foro Vitivinícola, Foro Trigo y derivados, Foro Dulces y Confituras. En los Foros encontrarán noticias locales, nacionales e internacionales de las distintas cadenas agroalimentarias. Les recordamos que los Foros son espacios abiertos, que funcionan a través del correo electrónico y en los cuales los participantes pueden enviar: consultas técnicas, pedidos y ofrecimientos de productos, información de eventos y toda noticia relacionada con las distintas cadenas agroalimentarias.

Pueden inscribirse en los diversos Foros y acceder a los intercambios, desde la sección Foros Virtuales de:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/foros/foros_nuevos/forosdefault.php

Agenda de actividades mes de Agosto

Videoconferencia "Producción Orgánica y promoción de una Frutihorticultura Sustentable: la experiencia de Australia"

El día 3 de agosto, a través del sistema de videoconferencia, disertará el experto australiano Tim Marshall (especialista en producción orgánica), en la sede del Consejo Federal de Inversiones de la Ciudad de Buenos Aires. El evento posibilitará la intervención de asistentes ubicados en distintos puntos del país, entre ellos La Plata, Santa Fe, Córdoba, San Juan, Posadas, Corrientes y Mendoza. El encuentro está dirigido a productores, profesionales, técnicos, funcionarios y otros actores vinculados a la cadena de la producción orgánica. La conferencia ha sido organizada conjuntamente con el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) y el Consejo Federal de Inversiones (CFI) en el marco de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica.

Más información:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/desarrollo/21/gacetilla.pdf>

Curso: Identificación y valorización de recursos locales en proyectos de Desarrollo Local

En el Centro Regional Buenos Aires Sur (CERBAS), Pigüé, provincia de Buenos Aires, del 14 al 16 de agosto se desarrollará un curso para profesionales de investigación e intervención. El objetivo es lograr que los participantes manejen herramientas para el relevamiento y valorización de productos con identidad cultural territorial, que les permita mejorar los diagnósticos y que dé nuevas pistas para la acción.

Más información:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/IGeo.php>

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

El 22 de agosto se llevará a cabo el Taller de “Educación Alimentaria y Nutrición” en la sede Munro, Provincia de Buenos Aires, de la Fundación Banco de Alimentos. La misma es organizada conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos y está dirigida a personas que se desempeñan en comedores comunitarios.

Más información: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Curso de Formación de Implementadores: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a la elaboración de dulces y confituras

Los días 29, 30 y 31 de agosto, se dictará en la Ciudad de San Miguel de Tucumán un “Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a la elaboración de dulces y confituras”.

El evento cuenta con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y es organizado conjuntamente con la EEA Famaillá de INTA y el Instituto de Desarrollo Productivo (IDEP) de la provincia de Tucumán. La actividad está dirigida a profesionales graduados en ciencias de alimentos y afines que deseen incorporarse, en el marco de la Resolución ex SAGPyA N° 61/2005, al Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria. Se basa en una metodología teórico – práctica y para aprobarlo, se consideran entre otros aspectos, la elaboración individual por parte de los asistentes de un proyecto de implementación aplicado a un caso real.

Informes e Inscripción hasta el viernes 17 de agosto en:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar

Sección Eventos de Capacitación

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel: 011- 4349-2026/2090 / Cupos Limitados.

Seminario Internacional de Producción Orgánica

Nos encontramos organizando el Seminario Internacional de Producción Orgánica: "Tendencias de la Producción y el Comercio Mundial de Productos Orgánicos, Oportunidades para la Región". Dicho evento se llevará a cabo el jueves 20 de septiembre en el Centro de Convenciones del Centro Cívico - Centro Gubernamental, ubicado en el barrio.

Grang Bourg, ciudad de Salta, entre las 08:00 y las 18:30 hs; y tiene como objetivo dar a conocer las tendencias mundiales en relación a la producción y el comercio de productos orgánicos, y resaltar la potencialidad que tiene Argentina y en especial la región NOA, para diferenciarse y agregar valor a través de este modo de producción. La actividad cuenta con el acompañamiento del PROSAP/UCAR e IICA y está dirigida a productores, comercializadores, industrias de alimentos, profesionales, asociaciones de productores y organizaciones del sector, es organizada conjuntamente con la Subsecretaría de Planificación Productiva, perteneciente al Ministerio de Ambiente y Producción Sustentable de la provincia de Salta.

Informes e inscripción: a partir del martes 21 de agosto desde la web:
www.alimentosargentinos.gov.ar - Sección Eventos de Capacitación

Curso Virtual: "Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria"

Dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura. Este curso tiene como objetivo promover la difusión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y capacitar al personal involucrado en el sector agroalimentario, debido a la importancia que éstas tienen en la elaboración de productos inocuos. Se desarrolla en una nueva plataforma virtual de esta Dirección y es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Acceso al curso desde: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/cursovirtual/index.php>

CADENAS ALIMENTARIAS

Se encuentran disponibles los siguientes informes:

- ❖ Cadena de Maíz – 2da. parte.
- ❖ Duraznos en Conserva.
- ❖ Supermercados.

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Protocolos

Se encuentra en consulta pública el protocolo para Frutillas Frescas y Congeladas.

Nos encontramos trabajando con los siguientes protocolos de calidad específicos:

Arándanos (actualización), Uvas de Mesa, Mozzarella, Aceite de Soja, Aceite de Maní, Aguas, Jugos/Zumos, Manzanas y Peras, Hongos, Limón Fresco, Aceitunas, Alfajores, Embutidos Secos, Kiwi, entre otros.



Informes : selloaa@minagri.gob.ar / Tel: (011) 4349-2175 / 2386

Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen



Seminario - taller

“Los retos para el establecimiento de Sellos de calidad en México”.

El caso de los quesos tradicionales mexicanos

El 13 de julio pasado se llevó a cabo en el Departamento de Desarrollo Rural de la Facultad Ciencias Agrarias y Forestales de Universidad Nacional de La Plata el Seminario Taller con el objetivo de compartir la situación de los quesos en México y el largo camino por recorrer para el establecimiento de sellos de calidad. Temas tratados:

- ❖ El contexto de México abordando los contrastes que vive el país, desde el punto de vista económico y de manera particular en la agricultura.
- ❖ Recorrido histórico por la evolución de los quesos en México, las regiones productoras, los tipos de quesos producidos y su inclusión en la comida mexicana.
- ❖ Caso de estudio de los quesos frescos en Aculco, Estado de México. Un trabajo abordado desde un enfoque multidisciplinario que incorpora aspectos del enfoque SIAL, pero también técnicos en la caracterización de quesos tradicionales.

MARCO REGULATORIO

Código Alimentario Argentino

❖ Resolución Conjunta N° 117/2012 y 357/2012 - Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente. Incorpora al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 32/10, referida al Reglamento Técnico MERCOSUR



sobre "Migración en materiales, envases y equipamiento plásticos destinados a estar en contacto con alimentos (Derogación de las Res. GMC Nros. 30/92, 36/92, 10/95, 11/95, 15/97, 32/97 y 33/97)". La medida resulta esencial para que los materiales, envases y equipamientos plásticos, en las condiciones previsibles de uso, no cedan a los alimentos sustancias que representen un riesgo a la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración total y específica.

❖ Resolución Conjunta N° 116/2012 y 356/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos, y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente incorpora al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 12/11, referida al Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Límites máximos de contaminantes inorgánicos en alimentos (Derogación de las Res. GMC N° 102/94 y N° 35/96)". La medida resulta esencial a efectos de proteger la salud pública en relación al contenido de contaminantes tales como arsénico, plomo, cadmio, mercurio, estaño en niveles toxicológicos aceptables para varias categorías de productos, entre las que se encuentran hortalizas y setas (hongos), azúcares, vinos, bebidas analcohólicas (excluidos los jugos), chocolates, etc.

❖ Resolución Conjunta N° 92/2012 y 287/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente. Actualiza el Código Alimentario Argentino en lo atinente a los hongos para consumo humano. Sustituye los artículos 1249 y 1249 bis del Código Alimentario Argentino, que definen los géneros aceptados de hongos comestibles y sus características físicas y químicas - incluyendo nuevos géneros (ej- Cantharellus, Agaricus, Lepista, Gymnopilus, etc.), y modifican, entre otros, los valores de daños causados por agentes físicos, químicos y biológicos.

Sello Alimentos Argentinos

Resolución SAGyP N° 313/2012 - Se otorga el Sello de Calidad "Alimentos Argentinos, una elección natural" a la empresa NIDERA S.A. para el producto Aceite Refinado de Girasol, comercializado bajo las marcas "Legítimo", "Springfield", "Midas", "Clarina", "Típico", "Cleo", "Ibian" y "Campo Grande".

MERCOSUR

Del 27 al 31 de agosto se llevará a cabo en la Ciudad de Porto Alegre, Brasil, la XLVII Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo N°3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".



La agenda contempló los siguientes temas:

- a) Revisión de la Res. GMC N° 73/97 "Asignación de Aditivos y sus límites, Carnes y Productos cárnicos.
- b) Elaboración de RTM papel para horno.
- c) Revisión de Res. GMC N° 26/03 RTM para Rotulación de alimentos envasados.
- d) Revisión de Res. GMC N° 77/94 Definiciones relativas a bebidas alcohólicas.
- e) Revisión de la Res. GMC N° 26/03 "RTM para rotulado de alimentos envasados".
- f) Elaboración RTM para uso del cobre sin revestimiento en equipamientos para elaboración de bebidas alcohólicas destiladas.

CONAL

Durante los días 13 y 14 de junio pasado se realizó la 2° Reunión Ordinaria del año de la Comisión Nacional de Alimentos. En el sitio web se encuentra disponible el Acta N° 94 y su correspondiente anexo.

Asimismo desde el día 10 de julio se encuentran en consulta pública, por 30 días corridos, los siguientes proyectos de resolución:

- ❖ Productos de Yerba Mate

- ❖ Isomalto oligosacáridos como ingrediente edulcorante.

Para acceder al Acta y a la Consulta Pública podrá hacerlo ingresando a www.conal.gob.ar

FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

✌ **Posgrado Especialización en Gestión de Sistemas Agroalimentarios**

Dictada en conjunto: Universidad Nacional de Lanús, Universidad Nacional de Lomas de Zamora y Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Avellaneda - Con aprobación de la CONEAU.

Inscripción: hasta el 20 de septiembre de 2012 – Inicio de clases: octubre 2012

Informes e inscripción: 0054-11-15-6456-6551 agroalimentos@unla.edu.ar secretariapostgrado@agrarias.unlz.edu.ar posgrado@fra.utn.edu.ar

✌ **CINTA III y la Expo Alimentos y Bebidas. "CINTA & EXPO 2012" 3ra. Edición del Congreso Internacional sobre Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

9, 10 y 11 de Agosto de 2012 - Hotel Sheraton - Mendoza - Argentina.

Más información: <http://www.mendoza.org.ar/>

✌ **Tecno Fidta 2012**

11° Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes

18 al 21 de Septiembre de 2012- Costa Salguero - Ciudad Autonoma de Buenos Aires - Argentina. Más información: <http://www.tecnofidta.com/>

✌ **Jornadas ASU 2012 Buenos Aires**

25 al 27 de Septiembre de 2012 – La Rural - Buenos Aires - Argentina. Más información: <http://asu.org.ar/>