



## Newsletter Alimentos Argentino

Les acercamos con esta edición Nº 101 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 Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

### NOTICIAS

- ↳ Taller BPA en Bariloche
- ↳ Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición en establecimientos educativos
- ↳ 1ras. Jornadas Nacionales de Políticas Públicas y Acuerdos Intersectoriales, XXIX Jornadas Regionales de Bromatología y XIV de Nutrición
- ↳ Proyecto Piloto “Implementación de BPM Cooperativa productora de pasas de uva”
- ↳ Capacitación BPA en Perico, Jujuy
- ↳ Jornada de “Actualización de Asesores para la Producción Hortícola Orgánica”
- ↳ Presentación de Herramientas de Agregado de Valor y Diferenciación en el Tercer Salón de Alimentos Neuquinos y Vinos de la Patagonia
- ↳ Taller de Educación Alimentaria y Nutrición
- ↳ Nuevas adhesiones al Convenio de reducción de sodio en alimentos procesados
- ↳ PROCAL II en Trelew
- ↳ Videoconferencia sobre “Herramientas de Diferenciación para la Industria Agroalimentaria”
- ↳ Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook
- ↳ Fichas de Tecnología de la Industria de Alimentos
- ↳ Fichas Técnicas: Inocuidad, Nutrición y Rotulado

### AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE NOVIEMBRE

- ✓ DO “Salame de Tandil”
- ✓ Jornada de Diferenciación de Alimentos, en Córdoba
- ✓ Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición
- ✓ Reunión de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica
- ✓ Jornada sobre “Producción Orgánica como Herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor” en la UNLZ.
- ✓ Jornadas de Indicación Geográfica y Denominación de origen, en Jujuy
- ✓ Taller de Educación Alimentaria y Nutrición
- ✓ Jornada sobre “Producción Orgánica como Herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor” en Entre Ríos
- ✓ Jornada de Difusión y Consumo de Carnes Alternativas: Carne de Conejo
- ✓ Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

### PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

#### Sello Alimentos Argentinos

- Noticias
- Agenda
- Protocolos

#### Producción Orgánica

- Noticias
- Agenda

### CADENAS ALIMENTARIAS

#### Informes:

- Informe Sectorial de Comino.
- Informe Sectorial de Jugo de Uva.

### MARCO REGULATORIO

- Código Alimentario Argentino
- Comisión Asesora de la Autoridad de Aplicación de la Ley 17.319
- Cupos

### FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos, IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos y III Simposio Argentino de Conservación de Alimentos
- Feria Entre Ríos Alimenta
- Feria BioFach Japón

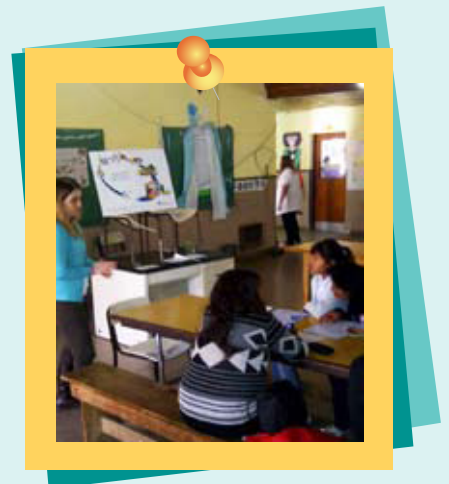
## Noticias

### ↳ Taller BPA en Bariloche

El 4 de octubre pasado se organizó, en la Sala del Consejo Municipal de la ciudad de San Carlos de Bariloche, Rio Negro, un taller sobre “Buenas Prácticas Agrícolas”. Asistieron 23 productores y técnicos.

### ↳ Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición en establecimientos educativos

El 4 de Octubre pasado se llevaron a cabo dos talleres de “Educación Alimentaria y Nutrición”, dirigidos a padres y alumnos de la Escuela N° 35 Alfonsina Storni en Villa Mitre, Berazategui, Provincia de Buenos Aires, con el objetivo de dar a conocer la importancia de una buena alimentación a fin de prevenir enfermedades, haciendo hincapié en la incorporación de frutas y verduras en la comida diaria. Participaron 57 asistentes.



El 15 de Octubre pasado se realizó el Taller de “Educación Alimentaria y Nutrición”, en el Instituto Roberto Arlt, del barrio de Villa Lugano, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Esta actividad estuvo dirigida a alumnos de nivel secundario y tuvo como objetivo brindar las características de una alimentación saludable, grupo de alimentos y nutrientes y motivar a los jóvenes a desarrollar hábitos de vida y alimentación saludable. Concurrieron 100 docentes y alumnos de dicha comunidad educativa.

### ↳ 1ras. Jornadas Nacionales de Políticas Públicas y Acuerdos Intersectoriales, XXIX Jornadas Regionales de Bromatología y XIV de Nutrición

Participaron técnicos de la Dirección con el objetivo de mostrar las acciones realizadas desde el Área de nutrición y educación alimentaria. Dicho evento, organizado por la Facultad de Bromatología de la Univer-

sidad Nacional de Entre Ríos, se llevó a cabo en la Ciudad de Gualeguaychú, entre los días 11 y 12 de octubre pasado y estuvo dirigido a docentes y estudiantes de carreras afines a la Nutrición, Bromatología y otras Ciencias de la Salud; investigadores y extensionistas universitarios; representantes provinciales y municipales de salud; profesionales de la industria de alimentos y bebidas; organismos de control de alimentos y ONGs.

### ↳ Proyecto Piloto “Implementación de BPM Cooperativa productora de pasas de uva”

Durante el mes de octubre, técnicos del PROCAL II viajaron a la localidad de San Martín, provincia de San Juan, con el objetivo de dictar una capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura, como así también, realizar una auditoría de seguimiento en la implementación del sistema de gestión, en la planta procesadora de pasas de uva de la Cooperativa Eco Zonda Ltda.

### ↳ Capacitación BPA en Perico, Jujuy

Los días 15 y 16 de octubre pasado se dictó una capacitación a productores hortícolas de la ciudad de Perico, en el marco del Proyecto “Capacitaciones intensivas en Buenas Prácticas Agrícolas a productores hortícolas”. Durante la misma estuvieron presentes productores beneficiarios del proyecto y técnicos.

### ↳ Jornada de “Actualización de Asesores para la Producción Hortícola Orgánica”

El 18 de octubre pasado se llevó a cabo en el microcine del MAGyP, una Jornada de “Actualización de Asesores para la Producción Hortícola Orgánica”, dirigida a profesionales universitarios graduados en

ingeniería agronómica o carreras afines con el objetivo de actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. El evento fue organizado con el apoyo del Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), y contó con la presencia de especialistas nacionales y técnicos del Servicio Nacional de Calidad y Seguridad Agroalimentaria (SENASA). Asistieron 34 profesionales del sector.



## ↳ **Presentación de Herramientas de Agregado de Valor y Diferenciación en el Tercer Sal6n de Alimentos Neuquinos y Vinos de la Patagonia**

El 18 de octubre se realiz6 una capacitaci6n sobre las Herramientas de Agregado de Valor y Diferenciaci6n: Sello Alimentos Argentinos y Denominaciones de Origen e Indicaciones Geogr6ficas, en el marco del Tercer Sal6n de Alimentos Neuquinos y Vinos de la Patagonia, que tuvo lugar en el Espacio DUAM de la Ciudad de Neuqu6n.

## ↳ **Taller de Educaci6n Alimentaria y Nutrici6n**

El 24 de octubre pasado se realiz6 el Taller de "Educaci6n Alimentaria y Nutrici6n" en la sede de Pilar, Provincia de Buenos Aires, de la Fundaci6n Banco de Alimentos. La misma fue organizada conjuntamente con la Fundaci6n Banco de Alimentos, y cont6 con la participaci6n de 25 personas que se desempe~an en comedores comunitarios.

## ↳ **Nuevas adhesiones al Convenio de reducci6n de sodio en alimentos procesados**

El 31 de octubre, en el Auditorio Dr. Ram6n Carrillo del Ministerio de Salud, se celebraron las nuevas firmas de Convenios y Actas de Adhesi6n para la reducci6n voluntaria y progresiva de sodio en alimentos procesados. Este evento se enmarc6 en la iniciativa "Menos Sal, M6s Vida", encabezada por el Ministerio de Salud en conjunto con el Ministerio de Agricultura, Ganaderi6 y Pesca y

cont6 con la presencia

de: Ing. Lorenzo Basso,

Secretario de Agricultura, Ganaderi6 y Pesca; Dr Maximo Diosque,

Viceministro de Salud; Dr Pierre Paolo Baladelli, representante Or-

ganizaci6n Panamericana de Salud (OPS) en Argentina; Dra. Ma-

rina Kosacoff, Subsecretaria de Prevenci6n y Control de Riesgos del

Ministerio de Salud e Ing. Mercedes Nimo, Directora Ejecutiva de la

Coordinadora de Industrias de Productos Alimenticios (COPAL).



Se firmaron 2 Convenios y 14 nuevas adhesiones entre las siguientes asociaciones y empresas: APYMEL (Asociación Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas; Dulcor; Dimax S.R.L.; La Piamontesa S.A.; Mafrei; Milkaut S.A.; Molfino; Nutrisan; Ottonelo Hermanos; Palladini; Tia Maruca; Veneciana S.A.; Veronica; Williner; Xado

### **PROCAL II en Trelew**

Durante el mes de octubre, técnicos de PROCAL II viajaron, junto al Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, a la ciudad de Trelew, provincia de Chubut, con el objetivo de acompañar a técnicos de la Asociación de Semilleros Argentinos (ASA) a recorrer la zona del Valle Inferior del Río Chubut que será sembrada con maíz, en el marco de un proyecto público-privado para el desarrollo de alternativas para el agregado de valor en el Valle Inferior del Río Chubut (VIRCh)

### **Videoconferencia sobre “Herramientas de Diferenciación para la Industria Agroalimentaria”**

El 30 de octubre pasado se realizó una videoconferencia sobre “Herramientas de Diferenciación para la Industria Agroalimentaria” en la plataforma virtual de la Subsecretaría de Política y Gestión de la PyMe y Desarrollo Regional, perteneciente al Ministerio de Industria de la Nación. El encuentro fue organizado conjuntamente con la Dirección Nacional de Desarrollo Regional, Sectorial y Comercio Exterior.

### **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° 14: "Identificación por Radio Frecuencia", 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° 9: Aceites y grasas: "Una correcta selección es la clave para una buena alimentación".

Para acceder a la ficha: <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educacion.php>

## Agenda de actividades mes de Noviembre

### DO "Salame de Tandil"

1 y 2 de noviembre – Auditoría de verificación del cumplimiento del protocolo de la Denominación de Origen "Salame de Tandil", cuya protección se otorgó mediante la Resolución N° 986/2011. Dentro de las acciones a concretar se prevé realizar una reunión con los miembros del Consejo Regulador de la DO, la revisión de la documentación vinculada a la gestión de la DO y la visita a los establecimientos de elaboración de salame para verificación del cumplimiento del método de obtención del producto, de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.

### Jornada de Diferenciación de Alimentos, en Córdoba

1° de noviembre - "Jornada de Diferenciación de Alimentos" en la localidad de San Francisco, Córdoba. Es organizada conjuntamente con el Municipio de San Francisco y se desarrollará en el Auditorio de la Municipalidad, ubicado en la Calle 9 de Julio N°1187.

**Informes:** Web: [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos\\_seminarios](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/cursos_seminarios)

E-mail: [desarrolloeconomico@sanfrancisco.gov.ar](mailto:desarrolloeconomico@sanfrancisco.gov.ar)

Tel. 03564 - 439111/18 interno 109

Lic. Romina Altamirano

## Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición

6 de noviembre - Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos y Nutrición en la E.E.S. N°1 de la localidad de Coronel Mom, provincia de Buenos Aires, dirigido a docentes, padres y alumnos de dicha comunidad educativa.

## Reunión de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica

14 de noviembre - Última reunión del año de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, ámbito público-privado cuyas funciones principales incluyen el tratamiento y actualización de las normas y los proyectos y/o programas de promoción para el crecimiento del sector orgánico argentino.

## Jornada sobre "Producción Orgánica como Herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor" en la UNLZ

20 de Noviembre - Jornada sobre "Producción Orgánica como Herramienta de Diferenciación y Agregado de Valor". Dirigida a profesionales, técnicos asesores y estudiantes de las ciencias agrarias que deseen informarse respecto al sistema de producción orgánico. Organizada conjuntamente con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora, se realizará en las instalaciones de dicha casa de altos estudios.

### Informes e inscripción:

Web: [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar) sección de Capacitación.

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

Tel: 011- 4349-2026

## Jornada de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, en Jujuy

20 de noviembre - Taller sobre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, dirigido a referentes de las diferentes comunidades locales, autoridades y actores de la provincia. El encuentro se realizará en las instalaciones de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy, sita en la calle Alberdi N°47, San Salvador de Jujuy.

## Taller de Educación Alimentaria y Nutrición

21 de noviembre - Taller de "Educación Alimentaria y Nutrición" en Moreno, provincia de Buenos Aires.

Organizado conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos y dirigido a personas que se desempeñan en comedores comunitarios.

## Jornada sobre "Producción Orgánica como herramienta de diferenciación y agregado de valor" en Entre Ríos

28 de Noviembre - Jornada sobre "Producción Orgánica como herramienta de diferenciación y agregado de valor" en la ciudad de Federal, Entre Ríos, destinada a profesionales, técnicos asesores, productores agropecuarios y apícolas de la región.

### Informes:

Web: [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar) sección de Capacitación.

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

Tel: 011- 4349-2026

## Jornada de Difusión y Consumo de Carnes Alternativas: Carne de Conejo

29 de noviembre – Jornada de Difusión y Consumo de Carnes Alternativas: Carne de Conejo, en la ciudad de Paraná, Entre Ríos, en el Salón de la Asociación Empresaria, Hotelera, Gastronómica Paraná, sito en Alem 319. Los cupos son limitados (80 personas). La Dirección participará disertando sobre: "la importancia de un consumo diversificado."

Para reservar y confirmar vacantes comunicarse de 7:00 a 13:00 hs a:

e-mail: [cunicultura@entrierios.gov.ar](mailto:cunicultura@entrierios.gov.ar)

Te: 0343- 4207956

Contactos: Ing. Ma. Laura Cumini – Alfonsina González.

## 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:

- ❖ Informe Sectorial de Comino.
- ❖ Informe Sectorial de Jugo de Uva.

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

### Sello Alimentos Argentinos

#### Noticias

El pasado 5 de octubre, el Señor Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca firmó la Resolución N° 675/12, a través de la cual se renovó el derecho de uso del Sello “Alimentos Argentinos una Elección Natural” y su versión en idioma inglés, para 27 productos: Empresa 3MG SA para el producto PASAS DE UVA, marca TETENGO; Empresa PRODUCTOS EL ARTESANO SA para el producto JAMÓN CRUDO ARGENTINO, marca EL ARTESANO DE MARCOS PAZ; Empresa LA SALAMANDRA SA para el producto DULCE DE LECHE, marcas LA SALAMANDRA y LA PAILA; Empresa ESTABLECIMIENTO LAS MARIAS SACIF y A, para el producto Yerba Mate Elaborada con Palo, marca TARAGÜI MÁS ENERGÍA; Empresa COMPAÑÍA INTRODUCTORA DE BUENOS AIRES SA para los productos SAL COMUN DE MESA FINA, SAL ENTREFINA y SAL GRUESA, marca



DOS ANCLAS; Empresa QUEQUÉN Sociedad Anónima de Producción, Industrialización y Comercialización de Hortalizas y Frutas para el producto CEBOLLAS FRESCAS, marca QUEQUÉN, y la Empresa NUTRICIÓN PROFESIONAL SRL para las Preparaciones Culinarias Industriales (Emicé de Ternera con Spaghetti - Goulash de Cordero con Arroz y Arvejas - Goulash con Arroz y Arvejas - Chow Fan - Tarta de Queso Azul, Apio y Nuez - Tarta de Brócolis y Papas - Tarta de Espárragos y Papa - Cerdo Agridulce con Ananá y Arroz Pilaf - Colita de Cuadril Asada con Panaché de vegetales - Goulash de Cabrito con Spaetzle - Puré de Batatas - Cabrito Laqueado con Arrope y Miel - Suprema Grillada con Puré de Papas - Suprema Rellena con Puré de Papas a la Crema - Suprema Rellena con Jamón y Vegetales y Puré de Papas a la Crema - Tarta de Espinaca, Hongos y Panceta), marcas NUTPRO.

Del 2 al 19 de octubre del corriente año, se realizaron las correspondientes visitas técnicas para analizar el cumplimiento previo del Protocolo de Calidad y las condiciones para el otorgamiento del Sello al producto Truchas Arco Iris. Se visitaron las instalaciones de la Planta de Procesamiento White Gulf SA, sita en Ing. White, Bahía Blanca, y posteriormente el Establecimiento Acuícola "Aguas Claras SA", ubicado en el Embalse Alicurá, Neuquén.

## Protocolos

Mediante Resolución N° 866/2012 del MAGyP, se aprobó el Protocolo de Calidad para Frutillas Frescas y Congeladas, el cual podrá ser implementado por todos los productores interesados en obtener el Sello "Alimentos Argentinos una elección natural". Dicho protocolo es el resultado del trabajo realizado por técnicos del Área del Sello de la Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales, como también de profesionales de entidades públicas y privadas, y a través del mismo, se describe las características requeridas para diferenciar las Frutillas en fresco y congeladas, tomando en cuenta los atributos del producto, del proceso y del envase.

Nos encontramos trabajando con los siguientes protocolos de calidad específicos: Arándanos (actualización), Uvas de Mesa, Pimiento Fresco, Hongos, Aguas, Jugos/Zumos, Limón Fresco, Aceitunas, Alfajores, Embutidos Secos, Kiwi, Jamón Cocido, entre otros.

## Producción Orgánica

### Noticias

Durante el mes de octubre se mantuvieron sucesivas reuniones de la Mesa de Producción Orgánica, que funciona en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2020. Durante las mismas se trabajó en la visión, misión, valores, objetivos e indicadores de logros del sector.

### Agenda

- Del 21 al 23 de noviembre se llevará a cabo en Tokio, Japón, la principal feria de productos orgánicos del mundo, BioFach. De la misma participará el Proyecto de Promoción de Exportaciones de Alimentos Argentinos (PROARGEX) y el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) representado por la Coordinadora de la Cadena de Producción Orgánica quien disertará sobre "Producción Orgánica argentina, una estrategia para el Agregado de Valor". Asimismo, en el stand argentino participarán 3 empresas argentinas productoras de ostras orgánicas (Puelchana S.A.), cereales orgánicos (Biograins) y pasas de uva orgánicas (Frezzi S.A.).

**Más información:** [www.biofach-japan.com](http://www.biofach-japan.com)

- Durante el mes de Noviembre se continuará trabajando en la Mesa de Producción Orgánica que funciona en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial 2010-2020

## MARCO REGULATORIO

### Código Alimentario Argentino

Resolución Conjunta 166 y 611 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente - Incorporase el Artículo 968 bis al Código Alimentario Argentino, referido a frutas pasteurizadas.

Resolución Conjunta 167 y 612 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente - Incorporase el Artículo 513 bis al Código

Alimentario Argentino, referido a pasteurización de huevo líquido.

Resolución Conjunta 168 y 613 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente - Incorporase el Artículo 661 bis al Código Alimentarios Argentino, referido a criterios microbiológicos para harinas.

Resolución Conjunta N° 178/2012 y 714/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente - Sustitución del artículo 286 bis e incorporación del artículo 286 tris. Incorporación de criterios microbiológicos para salazones crudas y cocidas.

Resolución Conjunta N° 179/2012 y 715/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente - Sustitución de los artículos 302 y 360 bis. Incorporación de criterios microbiológicos para chacinados.

Resolución Conjunta N° 180/2012 y 716/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente Modificación del Artículo 1051 - Se incorpora la definición del término pulpa para frutas y hortalizas.

Resolución Conjunta N° 192/2012 y 799/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente - Incorporación de los hortalizas y frutas mínimamente procesadas.

Resolución Conjunta N° 193/2012 y 826/2012 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente. Definición y criterios microbiológicos para comidas preparadas listas para el consumo.

### **Comisión Asesora de la Autoridad de Aplicación de la Ley 17.319**

Resolución N° 1051/2012 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - Designa representantes titulares y suplentes del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca del Grupo Permanente de la Comisión Asesora creada por Decreto N° 6803/68

## Cupos

Resolución N° 676/2012 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca - Reasignación del Cupo de Exportación de Productos Lácteos con destino a la República de Colombia, correspondiente al año 2012.

Resolución N° 905/2012 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca - Reasignación del Cupo Exportación de Golosinas con destino la República de Colombia, correspondiente al año 2012.

## FERIAS y EVENTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

### ✌ XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos, IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos y III Simposio Argentino de Conservación de Alimentos

26 al 29 de noviembre de 2012 - Palais Rouge (Salguero 1443, CABA).

**Más información:** [www.microal2012.org.ar](http://www.microal2012.org.ar)

### ✌ Feria Entre Ríos Alimenta

2ª Feria Agroindustrial Alimentaria de la provincia de Entre Ríos

8 al 10 de Noviembre de 2012 – Predio Puerto de Concordia, Concordia, Entre Ríos

**Más información:** [http://www.entreriosalimenta.com.ar/era\\_2012/#2](http://www.entreriosalimenta.com.ar/era_2012/#2)

### ✌ Feria BioFach Japón

Feria Internacional de Productos Orgánicos

21 al 23 de Noviembre de 2012 – Tokio, Japón.

**Más información:** <http://www.biofach-japan.com/>

Este Newsletter es de distribución gratuita.  
Si no desea recibir más nuestro Newsletter envíenos un correo electrónico con la palabra "REMOVED" en Asunto a la siguiente dirección [bajas@alimentosargentinos.gov.ar](mailto:bajas@alimentosargentinos.gov.ar).

