

ALIMENTOS ARGENTINOS



Nº 111 – Septiembre 2013

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 111 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

Noticias

- Revista Alimentos Argentinos Nro. 58
- Jornada de Diferenciación de Alimentos, Reconquista, Santa Fe
- Curso para productores de cerveza sobre manejo de levaduras. CABA
- Curso de Legislación Alimentaria
- Charla SEPyME: Sello Alimentos Argentinos
- Seminario Virtual “Aprendiendo a seleccionar alimentos ¿Compramos con la vista?”
- Participación en el Programa “Cocineros Argentinos” con el Sello Alimentos Argentinos
- Jornada de Buenas Prácticas Ganaderas en Villa Moll, Provincia de Buenos Aires
- 4ª Jornada a Campo en Entre Ríos
- Resultados del PROCAL II en la VI Jornada Técnica de Apicultura de Corrientes
- Videoconferencia sobre el Sello Alimentos Argentinos
- Participación en el programa de TV “Red de Salud”
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- Guía de BPM para Establecimientos Cerveceros
- Seguinos en Facebook
- Nuevo curso virtual: “Rotulado de Alimentos Envasados” Llegamos a los 1500 seguidores en Facebook
- Nuevo curso virtual: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina”
- Curso virtual: “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”
- Curso virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”

Agenda de actividades mes de Septiembre

- Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) Hortícolas
- Lanzamiento del Proyecto Piloto de Leche y Queso Orgánico
- XV Jornada sobre el Cultivo del Melón
- Taller de Educación Alimentaria y Nutrición
- Jornadas de “Elaboración de vino orgánico en altura”
- Jornada sobre Sistemas de Gestión de la Calidad para la Exportación de Alimentos

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- Nivel de Actividad de la Industria de AyB, II Trimestre 2013
- Aceite de Girasol de Alto Contenido Oleico
- Vodka

Dirección de Agroalimentos

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

- Noticias
- Actividades
- Protocolos en desarrollo

Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

- Noticias

Producción Orgánica

- Agenda

MARCO REGULATORIO

- Goma Brea
- Isomalto Oligosacáridos
- Aceite de Girasol
- Neohesperidina Dihidrochalcona

CONAL

- Noticias

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- Hotelga – Encuentro Anual de Hotelería y Gastronomía
- BioFach America - Baltimore Convention Center
- XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Vinos y Bodegas 13ª Edición

NOTICIAS

Revista Alimentos Argentinos Nro. 58

Se encuentra disponible, en su versión digital, un nuevo número de la Revista Alimentos Argentinos.

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/revista_58.php

Jornada de Diferenciación de Alimentos, Reconquista, Santa Fe

El pasado 8 de agosto, se llevó a cabo una “Jornada de Diferenciación de Alimentos”, en la cual asistieron 39 personas. La misma se realizó en el marco de la 79° Exposición de Ganadería, Agricultura, Granja, Industria y Comercio “EXPO RURAL RECONQUISTA” y fue organizada conjuntamente con la Municipalidad de Reconquista, provincia de Santa Fe.

Curso para productores de cerveza sobre manejo de levaduras. CABA

El día 9 de agosto se realizó un curso sobre “Manejo de levaduras para uso cervecero”, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. El evento contó con la participación de 84 productores del sector.

Las exposiciones estuvieron a cargo de profesionales del ámbito nacional e internacional.

Además, fue presentado el Manual de Buenas Prácticas en elaboración de cerveza, confeccionado en el marco del proyecto piloto “Implementación de BPM en Microcervecerías de San Carlos de Bariloche, Provincia de Río Negro” del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II).



Curso de Legislación Alimentaria

El día 14 de agosto se llevó a cabo un Curso de Legislación Alimentaria en Sarmiento, provincia de San Juan, al que asistieron 43 personas. El evento fue organizado en forma conjunta con la Municipalidad de Sarmiento y estuvo dirigido a técnicos y elaboradores del sector agroalimentario, con el fin de brindar información sobre los requisitos que establece el Código Alimentario Argentino para la elaboración de productos inocuos.

Charla SEPyME: Sello Alimentos Argentinos

El pasado jueves 15 de agosto se realizó una videoconferencia sobre el “SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL”, 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.

Seminario Virtual “Aprendiendo a seleccionar alimentos ¿Compramos con la vista?”

Durante los días 8 y 15 de agosto, se llevó a cabo el seminario virtual: Aprendiendo a seleccionar alimentos ¿Compramos con la vista?” en la sede de la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

El seminario tuvo como objetivo informar y capacitar a la comunidad sobre la lectura de rótulos de alimentos para que puedan hacer elecciones más adecuadas.

Esta actividad fue organizada por el Ministerio de Salud de la Nación, con la participación de representantes del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), la Subsecretaría de Defensa del Consumidor (SSDC) y la Dirección de Agroalimentos (DAA). Participaron alrededor de 400 personas. El perfil de los participantes fue muy variado, contando con consumidores; estudiantes, técnicos y profesionales de carreras afines a alimentos y nutrición; voluntarios y responsables de comunicación de redes y Organizaciones de la Sociedad Civil. Además de funcionarios, integrantes de equipos sanitarios y/o sociales.

Participación en el Programa “Cocineros Argentinos” con el Sello Alimentos Argentinos

El pasado 15 de agosto, se realizaron dos presentaciones sobre el Sello Alimentos Argentinos, en el Programa “Cocineros Argentinos” de la TV Pública.

Para ver la emisión:

<http://www.youtube.com/watch?v=bY1zTGTve4Y>



Jornada de Buenas Prácticas Ganaderas en Villa Moll, Provincia de Buenos Aires

El 23 de agosto se realizó la “1ª Jornada de Capacitación de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) a productores de porcinos”, en el marco del “Proyecto Integral de Expansión Porcina en los partidos de Chivilcoy, Navarro y 25 de Mayo, de la provincia de Buenos Aires”.

La misma fue a través del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimen-

tos (PROCAL II), conjuntamente con la Secretaría de Producción de Navarro y la Secretaría de Producción de Chivilcoy, y estuvo dirigida a productores porcinos de localidades pertenecientes a los tres partidos mencionados, alumnos de la Escuela Agropecuaria N° 1, e integrantes de la Cooperativa de productores de Navarro.

4ª Jornada a Campo en Entre Ríos

Los días 30 y 31 de agosto se desarrolló en la localidad de Los Conquistadores, Provincia de Entre Ríos, la 4ª Jornada a Campo sobre “Gestión y Diferenciación de la Calidad con Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías para los Sistemas Agroalimentarios de Producción Ganadera del Norte de Entre Ríos y Sur de Corrientes”.

En el encuentro, organizado a través del PROCAL II, en conjunto con la Municipalidad y la Escuela Agrotécnica N° 37 “Antonio Galli” de Los Conquistadores, se trabajó con modalidad de taller.

Resultados del PROCAL II en la VI Jornada Técnica de Apicultura de Corrientes

En el marco de la VI Jornada Técnica de Apicultura de Corrientes, que se desarrolló en la ciudad correntina de Goya el pasado sábado 31 de agosto, fueron expuestos, en formato poster, los resultados alcanzados por tres Proyectos Piloto de Producción Orgánica de miel llevados adelante en las localidades de Helvecia y San Javier (Santa Fe), Malargüe (Mendoza) y San Marcos Sierras (Córdoba).

Videoconferencia sobre el Sello Alimentos Argentinos

A través del Sistema Integral de Capacitación a Distancia por Videoconferencias de la Secretaría de la Pequeña y Mediana Empresa del Ministerio de Industria, se desarrolló una videoconferencia sobre la herramienta Sello Alimentos Argentinos.

Se puede acceder al contenido desde el link:

<http://www.youtube.com/watch?v=PmX58gZA4II>

Participación en el programa de TV “Red de Salud”

El Equipo de Nutrición y Educación Alimentaria participa semanalmente del programa Red de Salud, que se emite de lunes a viernes de 10 a 11 hs. por la TV Pública, con segmentos referidos a alimentos y nutrición. Durante el mes de agosto se han desarrollado varios temas como: lactancia materna, carne de conejo, ventajas y desventajas de los métodos de cocción, menú ideal en el día del licenciado en nutrición.

Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N ° 19: Beneficios de la Miel.

Accesible desde:

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

Guía de BPM para Establecimientos Cerveceros

Compartimos un nuevo material: “Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para pequeños establecimientos cerveceros”.

Disponible desde:

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/BPM_cerveza_2013.pdf

Seguinos en Facebook



Danos un “Me gusta” en nuestro perfil en Facebook y te sumarás a los casi 2000 seguidores de nuestro perfil. Te mantendrás permanentemente informado de las actividades que son 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>

Nuevo curso virtual: “Rotulado de Alimentos Envasados”

Durante el mes de Septiembre se encontrará habilitado el curso: “Rotulado de Alimentos Envasados” en la plataforma virtual de nuestra web: www.alimentosargentinos.gov.ar. Dicho curso es organizado por la Dirección de Agroalimentos, con la colaboración del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y la Dirección Nacional de Comercio Interior; y está dirigido a toda persona involucrada en la cadena agroalimentaria que desee adquirir conocimientos acerca de las normas para la rotulación de alimentos envasados.

Tiene por objetivo contribuir a la implementación e interpretación de las normas de rotulado de alimentos.

Para realizarlo se deberá completar la ficha de inscripción en nuestro sitio web.

Este curso otorga 15 créditos 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).

Nuevo curso virtual: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en la Argentina”

Se encuentra habilitado el curso virtual: “Indicaciones Geográficas y Denominaciones De Origen en La Argentina” en la nueva plataforma virtual disponible en www.alimentosargentinos.gob.ar. Dicho curso es organizado por la Dirección de Agroalimentos y está dirigido a productores, elaboradores, comercializadores, profesionales, técnicos y funcionarios gubernamentales vinculados a la producción agrícola y de alimentos, y que estén interesados en introducirse en el concepto de Indicaciones Geográficas.

Tiene por objetivos aportar nociones sobre el concepto de Indicaciones Geográficas como herramienta de diferenciación de productos con calidad vinculada al origen y sensibilizar a los participantes sobre la importancia de la herramienta en relación con el desarrollo rural y la producción sostenible.

Para realizarlo se deberá completar la ficha de inscripción en nuestro sitio web.

Este curso otorga 15 créditos para la renovación de la vigencia en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, (Res. ex SAGPyA N° 61/2005).

Accesible desde:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

Curso virtual: “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)”

Se encuentra habilitado el curso virtual: “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)” en la nueva plataforma virtual disponible en www.alimentosargentinos.gov.ar, sección capacitación, Cursos Virtuales. Dicho curso es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL); y está dirigido a toda persona involucrada en el sector agroalimentario que desee adquirir conocimientos acerca del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Tiene por objetivo brindar a los participantes, herramientas sencillas que faciliten la implementación de dicho sistema de gestión de la calidad.

Para realizarlo se deberá completar la ficha de inscripción en nuestro sitio web. Además será requisito excluyente contar con la aprobación del Curso Virtual: “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimentaria”, a excepción de los profesionales inscriptos en el Registro Público Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria, (Resolución ex SAGPyA N° 61/2005), que hayan realizado y aprobado el curso de Formación de Implementadores en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con o sin aplicación a cadenas productivas.

Acceso al curso desde:

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

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/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

AGENDA DE ACTIVIDADES MES DE SEPTIEMBRE

Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) Hortícolas

Desde el día lunes 2 de septiembre está abierta la inscripción para el “Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a la cadena Hortícola”, que se llevará a cabo los días 19, 20 y 21 de septiembre en la ciudad de Mar del Plata. Dicho curso se encuentra 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.

El evento está organizado en forma conjunta con el Colegio de Ingenieros, Distrito II, de la Provincia de Buenos Aires y el Centro de Ingenieros de Mar del Plata.

Informes e Inscripción:

Hasta el viernes 13 de septiembre.

Web: www.alimentosargentinos.gov.ar, sección Capacitación, Eventos

E-mail: capacitaciondna@minagri.gov.ar

TE: 011- 4349-2026/2090

Cupos Limitados

Lanzamiento del Proyecto Piloto de Leche y Queso Orgánico

El día 4 de septiembre se lanzará en Entre Ríos el Proyecto Piloto de Leche y Queso Orgánico. El evento, que está organizado a través del PROCAL II y está dirigido a capacitar a productores ganaderos, tamberos y que elaboran queso de tipo artesanal en las técnicas de Producción Orgánica, bajo Sistemas de Gestión de la Calidad (BPG, BPA, BPG) y mediante el uso de herramientas de gestión, comercialización y Plan de Negocios. Contará además con la participación del Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (ICAB) de la provincia de Entre Ríos.

Para más información:

www.alimentosargentinos.gob.ar

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

Tel. 011- 4349-2041

XV Jornada sobre el Cultivo del Melón

El 4 de setiembre se realizará en el salón de la Escuela Agrotécnica la “XV Jornada sobre el Cultivo del melón”, en Sarmiento, provincia de San Juan. En la Jornada se contará con la presencia del Dr Francisco Ribas, especialista en cucurbitáceas, quien disertará sobre:
·El cultivo de melón en Ciudad Real, España; riego y fertilización en melón”

Consultas e inscripciones:

AER Media Agua amediaagua@sanjuan.inta.gov.ar Tel: 0264-4941026

Escuela Agrotécnica Sarmiento aquilesmolla@hotmail.com Tel: 0264-4941062

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición.

Los días 19 y 26 de septiembre se llevarán a cabo dos talleres sobre “Enfermedades vinculadas a la alimentación. Entender y prevenir”, dirigido a personas que se desempeñan en los comedores comunitarios vinculados de la Fundación Banco de Alimentos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Ambos contarán con la participación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y tienen como objetivo reforzar los conocimientos adquiridos en los talleres realizados durante el 2012, a la vez que brindar nuevas nociones e información específica sobre la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

Más información:

Dirección de Agroalimentos - www.alimentosargentinos.gob.ar

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar / Tel: 011-4349-2026

nutricion@minagri.gob.ar / Tel: 011-4349-2810/2114

Fundación Banco de Alimentos

<http://www.bancodealimentos.org.ar/>

E-mail: bobispo@bancodealimentos.org.ar

Jornadas de “Elaboración de vino orgánico en altura”

Los días 25 y 26 de septiembre se realizará un curso sobre “Elaboración de Vino Orgánico en Altura”, en la Escuela de Educación Técnica Agropecuaria N° 3157, Provincia de Salta.

El evento es organizado en forma conjunta con la Dirección General de Educación del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta y está dirigido a pequeños productores, técnicos, docentes, alumnos y ex alumnos del establecimiento educativo y público en general.

Informes:

Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología. Provincia de Salta.

Tel: (0387) 4-373083

Jornada sobre Sistemas de Gestión de la Calidad para la Exportación de Alimentos

El 26 de septiembre próximo se llevará a cabo en la ciudad cordobesa de Río Cuarto la jornada denominada “Sistemas de Gestión de la Calidad para la Exportación de Alimentos”.

Es organizada por el PROCAL II (Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos) y el PROARGEX (Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos), conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba.

Su objetivo es brindar conceptos generales sobre la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad a productores y empresas agroalimentarias que deseen exportar sus productos y acceder a nuevos mercados, y entre los temas que se abordarán pueden destacarse los siguientes:

- El control de la calidad en la industria alimentaria.
- Buenas Prácticas Agrícolas (*Global Gap*) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): principios básicos, implementación, legislación, incumbencias, obligatoriedad, etc.
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): origen, objetivo y características.
- La gestión de la calidad. Introducción a las normas ISO 9000; ISO 22000; PAS 220; IFS (*International Food Standard*); BRC (*British Retail Consortium*) y GFSI (*Global Food Services*).

Más información:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar

Procal2@minagri.gob.ar

PROARGEX

Lic. María Florencia Pombo

florencia.pombo@proargex.gov.ar

Te.: (011) 4349-4683

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- Nivel de Actividad de la Industria de AyB, II Trimestre 2013
- Aceite de Girasol de Alto Contenido Oleico
- Vodka

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

La Empresa Enrique Rimondino, distinguida con el Sello Alimentos Argentinos para su Producto “Miel”, participará de APIMONDIA 2013 que se realizará del 29 de septiembre al 4 de octubre, en Ucrania.



Actividades

El próximo 4 de septiembre, profesionales del Área del Sello asistirán al curso sobre “Estrategias aplicadas al Desarrollo de Productos” dictado por la USAM- Universidad Nacional de San Martín, Buenos Aires.

Protocolos en Desarrollo

Estamos desarrollando técnicamente los siguientes Protocolos de Calidad: Arándanos (actualización); Jamon Crudo (modificación); Uva de Mesa; Aceitunas de Mesa; Pimentón; Agua Mineral Natural; Jugos/Zumos; Limón Fresco; Aceite de Soja; Edulcorante a base de Stevia; Pistacho; Embutidos Secos; Jamón Cocido; Alfajores; Carne Bovina Fresca, entre otros.

Informes :

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

Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Noticias

IG Cordero Patagónico

El día 12 de julio de 2013 se publicó en el Boletín Oficial la solicitud de reconocimiento de la IG “Cordero Patagónico”. El 12 de Agosto venció el plazo para presentar oposición.

IG Salame Típico de Colonia Caroya

El día 14 de agosto de 2013 se publicó en el Boletín Oficial la solicitud de reconocimiento de la IG "Salame Típico de Colonia Caroya".



Reunión Instituto Nacional de la Yerba Mate

Se mantuvo una reunión con el equipo técnico del INYM que fue designado por los integrantes del Directorio de ese Instituto para que confeccionen el formulario de solicitud de registro para la IG. Se logró explicar correctamente cada uno de los puntos para la confección del Pliego de Condiciones de dicho formulario, como así también los requisitos legales que debe cumplir el Consejo que solicite el reconocimiento de la IG.

Producción Orgánica



Agenda

El próximo 18 de septiembre se realizará una nueva reunión de la Mesa de Orgánicos, en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial PEA2 2010-2020.

Más información:

organicos@minagri.gob.ar
011-4349-2359

MARCO REGULATORIO



Goma Brea

Resolución Conjunta N° 222/2013 y 331/2013 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 la incorporación de la goma brea como aditivo alimentario.

Isomalto Oligosacáridos

Resolución Conjunta N° 205/2013 y 298/2013 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente, fue incorporado al Código Alimentario Argentino (C.A.A.) el ingrediente-edulcorante Isomalto Oligosacáridos (IMO).

Aceite de Girasol

Resolución Conjunta N° 223/2013 y 332/2013 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente - Modificación Aceite de Girasol.

Neohesperidina Dihidrochalcona

Resolución Conjunta N° 204/2013 y 297/2013 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 la Neohesperidina Dihidrochalcona (NHDC).

CONAL

Noticias

Se llevó a cabo la Reunión Plenaria N°100 de la Comisión Nacional de Alimentos, el martes 27 de agosto del corriente, en la ciudad de San Carlos de Bariloche, provincia de Río Negro.

Algunos de los temas que se trataron fueron:

- Propuesta de Incorporación de la “Cerveza Artesanal” al Código Alimentario Argentino.
- Alimentos Irradiados.
- Incorporación del Grano de Quinoa al Código Alimentario Argentino.



El acta se encuentra disponible en el sitio web de la mencionada comisión: www.conal.gov.ar

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

Hotelga – Encuentro Anual de Hotelería y Gastronomía

La Rural - CABA

Del 2 al 5 septiembre 2013

Informes:

<http://www.hotelga.com.ar/>

BioFach America - Baltimore Convention Center

Producción orgánica

26 al a 28 septiembre 2013

Más información:

<http://www.biofach-america.com/>

XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Rosario - Provincia de Santa Fe.

Organiza AATA

23 a 25 de octubre 2013

Más información:

www.aatacytal2013.com.ar / cytal2013@alimentos.org.ar

Vinos y Bodegas 13º Edición

La Rural - CABA

13 al 15 de Noviembre 2013

Informes:

<http://www.expovinosybodegas.com.ar/>

Este Noticiario es de distribución gratuita.

Si no desea recibir más nuestro correo electrónico envíenos uno con la palabra "REMOVED" en Asunto.
