

ALIMENTOS ARGENTINOS



Nº 112 – Octubre 2013

Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 112 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

- 2do. Congreso de Agregado de Valor en Origen
- Tutorial On-line: Manejo de levaduras para uso cervecero
- Reuniones de Grupos de Trabajo de la Iniciativa de Reducción Voluntaria de Sodio
- Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición con la Red Banco de Alimentos
- Revista Alimentos Argentinos Nro. 59
- Jornada Informativa: “Rotulado de Alimentos Envasados”
- Disponible Observatorio Virtual Agroalimentario Nro. 9
- Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) Hortícolas
- Jornadas de “Elaboración de Vino Orgánico en Altura”
- Taller de Educación Alimentaria y Nutrición con la Fundación Banco de Alimentos de Buenos Aires
- Proyecto Piloto Implementación de BPA en Cadena de Producción de Quínoa y Cultivos Andinos
- Participación en el programa de TV “Red de Salud”
- Seguinos en Facebook
- Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición
- Curso virtual: “Rotulado de Alimentos Envasados”
- 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

- Desayuno Informativo en la ciudad de San Juan
- Lanzamiento Proyecto Piloto Normativa Orgánica en Azafrán
- Proyecto para Mejorar el Pimentón Catamarqueño
- Formación de Asesores en Cultivos Hortícolas Orgánicos

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- Arroz
- Jugo de Uva Concentrado
- Ron

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

MERCOSUR

- LI Reunión Ordinaria de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo Nº3 “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad”

CONAL

- Noticias

FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

- XIV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- 6º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
- XIX Congreso Argentino de Nutrición - Nutrición Responsable: evidencias para la acción
- Vinos y Bodegas 13º Edición

NOTICIAS

2do. Congreso de Agregado de Valor en Origen

Los días 24 y 25 de septiembre pasado, se realizó el 2do. Congreso de Agregado de Valor en Origen, organizado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) junto al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, en el predio de Tecnópolis.



Del acto de apertura participaron Norberto Yauhar, Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Oscar Solís, subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, Francisco Anglesio y Eliseo Monti – vicepresidente y director nacional del INTA.



El ministro Yauhar destacó, ante los más de 1200 asistentes, el rol de la Argentina frente a los desafíos que plantea el mundo. “Apostamos muy fuerte al valor agregado en origen porque es uno de los pilares del desarrollo”, sostuvo además, que “agregar valor marca, el camino de la Argentina profunda”.

Solís destacó algunas de las funciones como el diseño, desarrollo y ejecución de políticas que promuevan la agregación de valor o diferenciación de productos, como la asistencia y mejoras en capacidades de gestión empresarial.

“Se trata de impulsar distintos instrumentos que permitan tener una flexibilidad mayor, fortaleciendo la capacidad de todas las cadenas productivas”-agregó el Subsecretario.

El subsecretario se refirió también a la importancia de asistir a la comunicación, basado en la implementación de normas, sistemas y diseño para los distintos emprendedores.



Sobre la presentación de casos exitosos, el Director Nacional de Procesos y Tecnología, Ing. Juan Manuel Alderete, expuso sobre la realidad concretada, como: “El desarrollo de del cultivo de maíz en el valle inferior del río Chubut” – La asistencia integral a la cervecería de pequeña escala” y el “diseño de soft de trazabilidad específica para el sector olivícola”

Tutorial On-line: Manejo de levaduras para uso cervecero

Con el objetivo de transmitir conocimientos teóricos que contribuyan a una mejor comprensión del rol que juega el manejo adecuado de las levaduras cerveceras, para obtener mejoras en la calidad del producto, incrementos en la productividad, así como mayor rentabilidad y diferenciación productiva, se ha habilitado el acceso a los videos y presentaciones llevadas a cabo en el curso sobre “Manejo de levaduras para uso cervecero”, dirigido a empresarios, productores, industriales, profesionales y técnicos del sector.

Dicho capacitación ha sido elaborada por la Dirección de Agroalimentos, perteneciente a la Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, con el apoyo de la División de Microbiología Agrícola y Ambiental (DIMAYA), dependiente de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM), de la Asociación Americana de Químicos Cerveceros (ASBC), del CONICET y del Centro de Cata de Cerveza.

Usted podrá ver todo el material ingresando a <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/capacitacion/capacitacion.php?seccapacitacion=cursovirtual>

Reuniones de Grupos de Trabajo de la Iniciativa de Reducción Voluntaria de Sodio



menos sal
más *Vida*

En el mes de septiembre se realizaron diversas reuniones con los representantes de las empresas que están participando de la Iniciativa de reducción de sodio.

A la fecha se han suscriptos 6 convenios y 29 adhesiones (que incluyen 424 productos), entre asociaciones y empresas, a saber: Cámara de la Industria de Chacinados y Afines (CAICHA), Unión Industria Cárnica Argentina (UNICA), Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA), Centro de la Industria Lechera (CIL), Coordinadora de la Industria de Productos Alimenticios (COPAL), Asociación Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas (APYMEL) y Manfrey Coop. de Tamberos.

Entre las empresas participantes se encuentran: Arcor, Bark S.A., Bimbo S.A., Café La Virginia S.A., Fargo-Compañía de alimentos Fargo S.A., Frigorífico Ridhans S.A., Kraft Foods S.A. (Mondelēz Internacional), Nestle Argentina S.A., QuickFood/Marfrig, Mastellone Hnos S.A., Molinos Cañuelas SACIFIA, Molinos Río de la Plata S.A., Sancor-Cooperativas Unidas Limitada, Unilever Argentina, Vaes S.R.L., Dulcor S.A.; Dimax S.R.L.; La Piamontesa S.A.; Milkaut S.A.; Molfino Hermanos S.A. (Saputo); Nutresan S.R.L.; Ottonelo Hermanos; Frigorífico Paladini S.A.; Tía Maruca S.A.; Veneciana S.A.; Verónica S.A.; Williner S.A. y Xardo S.A.

Talleres de Educación Alimentaria y Nutrición con la Red Banco de Alimentos

Durante la semana del 16 al 20 de septiembre se realizaron, en sedes de los Bancos de Alimentos de la Región del Norte, una serie de talleres sobre “Educación Alimentaria y Nutrición” dirigidas al personal de cocina de comedores comunitarios.

La actividad se desarrolló en el marco del Convenio celebrado entre la ex - SAGPyA y la Red Argentina de Bancos de Alimentos, y es organizada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de la Dirección Nacional de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías, por la Red Argentina de Bancos de Alimentos y por los Bancos de Alimentos de cada una de las 4 provincias, a saber:



- Banco de Alimentos Santiago del Estero,
- Fundación Banco de Alimentos Tucumán,
- Banco de Alimentos Salta y
- Fundación Banco de Alimentos Jujuy.

Revista Alimentos Argentinos Nro. 59

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

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/revista/revista_59.php

Jornada Informativa: “Rotulado de Alimentos Envasados”

El equipo de Nutrición y Educación Alimentaria de la Dirección de Agroalimentos realizará charlas informativas, en conjunto con el Instituto Nacional de Alimentos y el Consejo Federal de Inversiones (CFI), en las cuales se informará sobre la nueva disposición referida a las declaraciones de propiedades nutricionales. Estarán dirigidas a técnicos, profesionales, empresarios y/o asesores pertenecientes a empresas elaboradoras de alimentos vinculadas al CFI.

Disponible Observatorio Virtual Agroalimentario Nro. 9

La industria agroalimentaria crece y se expande en todas sus facetas: productos, envases, sabores, marketing, técnicas de elaboración. De ahí la importancia que tiene observar las nuevas tendencias, permanecer abierto a las novedades locales y las de otras latitudes, y mirar más allá de lo coyuntural. Con este espacio, la Dirección Nacional de Agroalimentos abre una ventana a las innovaciones que protagoniza la elaboración de los alimentos en todos los rincones del planeta.

Acceso al observatorio desde:

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

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

Durante el mes de septiembre se llevó a cabo el “Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a la cadena Hortícola”, en la ciudad de Mar

del Plata. El evento estuvo 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.

Jornadas de “Elaboración de Vino Orgánico en Altura”

Los días 25 y 26 de septiembre pasado se realizó un curso sobre “Elaboración de Vino Orgánico en Altura”, en la Escuela de Educación Técnica Agropecuaria N° 3157, Provincia de Salta. El evento fue organizado en forma conjunta con la Dirección General de Educación del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Salta, dirigido a pequeños productores, técnicos, docentes, alumnos y ex alumnos del establecimiento educativo y público en general.

Taller de Educación Alimentaria y Nutrición con la Fundación Banco de Alimentos de Buenos Aires



Los días 19 y 26 de septiembre, en la sede Once del Ejército de Salvación (Provincia de Buenos Aires), se llevó a cabo el Taller “Entender y prevenir. Enfermedades vinculadas a la alimentación”.



Objetivos del Taller:

- Contribuir en la formación del personal de las OCV promoviendo la adquisición de conocimientos sobre armado de menús para personas con enfermedades crónicas no transmisibles.
- Contribuir a mejorar el estado nutricional de niños y adultos que asisten a los comedores.

Esta actividad fue organizada conjuntamente con la Fundación Banco de Alimentos, y estuvo dirigida a personas que se desempeñan en comedores comunitarios. Participó de la actividad la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Proyecto Piloto Implementación de BPA en Cadena de Producción de Quínoa y Cultivos Andinos

Durante el mes de septiembre el Programa de Gestión de la Calidad (PROCAL II) llevó adelante un proyecto piloto de implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en cultivos de quínoa y chía de la provincia de Salta. Los cultivos andinos constituyen una de las producciones de importancia en la provincia, ya que cuenta con la mayor superficie plantada de chía y quínoa del país.



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 septiembre se han desarrollado varios temas como: Tips para incorporar verduras a la alimentación de los chicos; Alimentación en adolescentes y Quinoa: El superalimento.

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.

Acceda a nuestro perfil desde:
<http://www.facebook.com/aalimentosargentinos>

Nuevo Informe sobre Educación Alimentaria y Nutrición

Se encuentra disponible en nuestra página web, la ficha N° 20: “Carne de conejo: una opción sabrosa y muy nutritiva”.

Accesible desde:

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

Curso virtual: “Rotulado de Alimentos Envasados”

Durante el mes de Septiembre fue 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.

Accesible desde:

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

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.gov.ar

nos.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. 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 OCTUBRE

Desayuno Informativo en la ciudad de San Juan

El 21 de octubre próximo se realizará en la ciudad de San Juan un “desayuno informativo” centrado en las acciones llevadas adelante por el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en la Región de Cuyo. Se trata de un encuentro en cuyo transcurso se degustará una amplia variedad de alimentos diferenciados, elaborados por los beneficiarios de los Proyectos Piloto realizados en la región de Cuyo en el marco del PROCAL II, vinculados a las herramientas de Denominación de Origen, Producción Orgánica, Sello Alimentos Argentinos- Una elección natural y Sistemas de Gestión de Calidad, destacando el desarrollo e implementación del Software de Trazabilidad en Olivos, (melón, ajo, dulce de membrillo, champagne, vinos, pasas de uva, aceite de oliva, etc.).

El encuentro incluye exposiciones de beneficiarios con información actualizada de las acciones llevadas a cabo por el PROCAL II para impulsar el agregado de valor en numerosos productos, y se desarrollará entre las 08:00 y las 10:00 hs. en el Museo Franklin Rawson, Av. Libertador San Martín 862 oeste, de la ciudad de San Juan.

Más Información:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar

Punto Focal Cuyo: Lic. Adrián Alonso

E-mail: alonsomix@yahoo.com.ar

Coordinador de Procal II: Cr. Ambrosio Pons Lezica

E-mail: aponsl@minagri.gob.ar

Lanzamiento Proyecto Piloto Normativa Orgánica en Azafrán

Los días 10 y 11 de octubre se realizará el Taller de Lanzamiento y las primeras visitas de diagnóstico en el marco del Proyecto Piloto de implementación de la normativa orgánica en productores de azafrán de la localidad de San Rafael, provincia de Mendoza.



Proyecto para Mejorar el Pimentón Catamarqueño

El 11 de octubre próximo a las 10 horas, se realizará en la Cooperativa Agroganadera Diaguita, de Santa María, provincia de Catamarca, el lanzamiento del Proyecto Piloto “Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas en Almácigos de Pimientos y de Buenas Prácticas de Manufactura en una Cooperativa procesadora de pimiento para pimentón de la Provincia de Catamarca”.

Organizada por el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (Procal II) y la Cooperativa Agroganadera Diaguita, la presentación está dirigida a los beneficiarios del Proyecto Piloto como así también a docentes y estudiantes de escuelas agrótécnicas e institutos de educación superior de la región.

Más Información:

Web: www.alimentosargentinos.gob.ar

Punto Focal NOA

Lic. María José Cavallera

E-mail: cavallera maria jose@yahoo.com.ar

Formación de Asesores en Cultivos Hortícolas Orgánicos

Entre el 5 y el 7 de noviembre se desarrollará en la Universidad Nacional de Lomas de Zamora el curso denominado “Formación de Asesores en Producción Orgánica aplicado a la cadena Hortícola”. Está dirigido a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica 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 por el Proyecto de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) en forma conjunta con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora, y cuenta con el apoyo del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa). La capacitación comprende dos etapas: una virtual, que se desarrollará del 22 de octubre al 4 de noviembre, y otra presencial, que tendrá lugar en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Lomas de Zamora (Aula 5), Ruta Provincial N° 4, Lavallol (provincia de Buenos Aires), del martes 5 al jueves 7 de noviembre.

Informes e Inscripción

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

E-mail: capacitaciondna@minagri.gob.ar

TE: 011- 4349-2026/2090

Cupos Limitados

CADENAS ALIMENTARIAS

Informes

- Arroz
- Jugo de Uva Concentrado
- Ron

PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

Sello Alimentos Argentinos

Noticias

- Se aprobó el Protocolo de Calidad para Pimientos en Fresco, mediante la Resolución N° 374 de fecha 18 de septiembre de 2013.
- El pasado 28 de septiembre, se participó de la inauguración de una Granja Porcina de la Empresa El Artesano, cesionaria de nuestro Sello, en la Localidad de Saladillo, Provincia de Buenos Aires.
- Se realizaron presentaciones sobre la Dirección de Agroalimentos y las Herramientas de Agregado de Valor y Diferenciación, el día 18 septiembre, en la Cátedra de Legislación Alimentaria de la UADE.



Actividades

- El Área del Sello informa que en la próxima sesión de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, se tratará la sanción de la Ley sobre Sello Alimentos Argentinos. Recientemente la Comisión de Legislación General y, la Comisión de Agricultura y Ganadería de la Cámara de Diputados de la Nación, aprobaron por unanimidad el dictamen del aludido proyecto.
- Se participará y disertará en el marco del XIV Congreso CYTAL (Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos), los próximos días 23, 24 y 25 de octubre, en la Ciudad de Rosario, Provincia de Santa Fe. Asistirán Técnicos del Área Sello Alimentos Argentinos.

Protocolos en Desarrollo

Estamos desarrollando técnicamente los siguientes Protocolos de Calidad: Arándanos (actualización); Jamon Crudo (modificacion); Uva de Mesa; Aceitunas de Mesa; Pimentón;

Agua Mineral Natural; Jugos/Zumos; 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 Salame Típico de Colonia Caroya

Durante los días 2 al 4 de octubre se realizará la auditoría de verificación del cumplimiento del protocolo correspondiente a la solicitud de registro de la Indicación Geográfica (IG) “Salame Típico de Colonia Caroya”, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 25.380 y modificatoria Ley N° 25.966 que regula las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen para productos Agrícolas y Alimentarios.



Lanzamiento Proyecto Piloto IG “Yerba Mate”

El 1° de octubre, en el marco del Convenio de la ex - SAGyA/IICA/PROSAP, se lanzará un Proyecto Piloto para recopilar y organizar la información que, según lo requerido por la Ley N° 25.380 y modificatoria N° 25.966 – Decreto Reglamentario 556/2009, resulte significativa para el reconocimiento de una IG para Yerba Mate. La finalidad del Proyecto es contribuir a lograr la diferenciación de alimentos argentinos a partir de la mejora de sus capacidades competitivas. El objetivo se centra en el relevamiento de información para confeccionar la primera versión del pliego de condiciones de la solicitud de registro para la herramienta de diferenciación “Indicación Geográfica”.

Producción Orgánica



Agenda

El próximo 23 de octubre, se realizará una nueva reunión de la Mesa de Producción Orgánica en el marco del Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial PEA1 2010-2020.

Más información:

organicos@minagri.gob.ar

011-4349-2359

CONAL

Noticias

El pasado 26 de septiembre se reunió el Consejo Asesor de la CONAL, se trataron los siguientes temas:

- Propuesta de abrogación del Art 257 y modificación del Arte 271.
- Inclusión de nuevas especies de Harina de Algarroba.
- Huevos y ovoproductos.

Para mayor información: www.conal.gob.ar

MERCOSUR

Del 14 al 18 de octubre se llevará a cabo en la Ciudad de Caracas, Venezuela, la LI 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”.
- a) 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

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:

cytal2013@alimentos.org.ar

www.aata-cytal2013.com.ar

6° Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos

Montevideo – Uruguay

Organiza INNOVA-LATU, Uruguay

7 a 9 de octubre 2013

Informes:

innova2013@imagencorporativa.com.uy

<http://www.innova.uy.info/>

XIX Congreso Argentino de Nutrición - Nutrición Responsable: evidencias para la acción

Rosario - Provincia de Santa Fe.

Mar del Plata – Provincia de Buenos Aires

Organiza Sociedad Argentina de Nutrición (SAN)

6 al 9 de Noviembre de 2013

Informes e inscripción:

secretaria@sanutricion.org.ar

www.sanutricion.org.ar

Vinos y Bodegas 13° Edición

La Rural - CABA

13 al 15 de Noviembre 2013

Informes:

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

Este Noticiero es de distribución gratuita.

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