



Nº 87 –Septiembre 2011

## Newsletter Alimentos Argentinos

Le acercamos con esta edición Nº 87, del Newsletter Alimentos Argentinos, información de las actividades desarrolladas por la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, Subsecretaría de Agricultura, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Como siempre, nos puede encontrar en internet: [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)

Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales  
Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales

## Noticias

### Seminario Internacional: ESTRATEGIAS DE DIFERENCIACION DE ALIMENTOS EN EL MUNDO – Región Cuyo.

El jueves 18 de agosto se llevó a cabo el Seminario Internacional: ESTRATEGIAS DE DIFERENCIACION DE ALIMENTOS EN EL MUNDO – REGION CUYO, en la ciudad de San Juan. Fue organizado en conjunto con el Gobierno de la Provincia de San Juan, y contó con la colaboración del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA-Argentina) y el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II).

Dicho evento tuvo como objetivo posicionar a los Sellos de Calidad como instrumentos atractivos y potencialmente eficaces para la comercialización de los productos agroindustriales. Para ello, expositores nacionales e internacionales analizaron las herramientas de diferenciación para los alimentos desarrolladas en distintos países, sus estrategias y logros alcanzados. Asistieron alrededor de 460 profesionales universitarios, empresarios, productores y periodistas.

### CURSOS DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS “Nuevos Escenarios del Comercio Internacional”.

Durante el mes de agosto se realizaron 6 actividades de capacitación organizadas por el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Agroalimentos Argentinos (PROARGEX) y el Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), conjuntamente con distintas contrapartes provinciales:

**Martes 2 de agosto:** seminario “Nuevos Escenarios del Comercio Internacional”, en el Centro de Promoción Cooperativo Juan Kuchen de la localidad de Brinkmann, provincia de Córdoba. La contraparte coorganizadora fue la Agencia para la Promoción de las Exportaciones de la Provincia de Córdoba (ProCórdoba). Asistieron 38 personas.

**Martes 9 de agosto:** curso “Planificación y logística para la exportación de vinos”, en la provincia de Mendoza organizado conjuntamente con la Fundación Pro Mendoza. Asistieron representantes de 24 bodegas.

**Viernes 12 de agosto:** curso "Cómo organizar la empresa para exportar agroalimentos" en la provincia de Santa Fe. Fue organizado de manera conjunta con el Ministerio de la Producción de Santa Fe. Asistieron 15 productores.

**Jueves 25 de agosto:** curso "Claves para la internacionalización de productos gourmet", en la provincia de Salta, organizado conjuntamente con la Fundación Pro Salta. Asistieron 15 personas.

#### **Proyecto Piloto de Diferenciación de Producciones Ganaderas.**

El 1º de agosto, representantes de PROCAL II, brindaron capacitación y asistencia en el marco del Proyecto Piloto de Diferenciación de Producciones Ganaderas, en la provincia de Entre Ríos. Las actividades tuvieron lugar en la localidad de Los Conquistadores, provincia de Entre Ríos y fueron dirigidas a productores ganaderos de la región, beneficiarios del Proyecto.

#### **Proyecto Piloto de BPM y DO/IG Quesillo de Tucumán.**

El día 1 de agosto, el PROCAL II participó en la reunión de consultores que llevan adelante el Proyecto Piloto de BPM y DO/IG en Quesillo de Tucumán. La misma tuvo lugar en San Miguel de Tucumán, con el objetivo de acordar acciones a llevar a cabo.

#### **Proyecto Piloto de Porcinos en Leales.**

El pasado 2 de agosto, el PROCAL II se reunió en la ciudad de San Miguel de Tucumán con los consultores que llevan adelante el Proyecto Piloto de Porcinos de la comunidad de Leales, para dar lugar al taller de cierre y coordinar acciones en el marco del 2do Festival del Cerdo Lealeño.

#### **Proyecto "Gestión de Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas".**

Entre el 10 y el 12 del agosto se realizó en la ciudad de Ushuaia el inicio formal de actividades del Sub componente de Maricultura en el Canal de Beagle del Proyecto "Gestión de Calidad y Desarrollo Sostenible en Establecimientos Acuícolas", en el marco de PROCAL II.

#### **Participación en el XVIII Congreso Argentino de Nutrición: "Nutrición Saludable para todos".**

El pasado 12 de agosto, técnicos de la Dirección presentaron la iniciativa "Argentina 2014 libre de grasas trans" en el marco del Simposio: "Soluciones posibles a la luz de los resultados de encuestas nacionales", en el Sheraton Buenos Aires Hotel & Convention Center.

En dicho simposio se contó con la presencia de representantes del Ministerio de Salud, quienes presentaron los resultados de la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR), la Estrategia nacional de prevención y control de enfermedades no transmisibles y la Guía Nacional de práctica clínica de diagnóstico y tratamiento de obesidad.

#### **Proyecto Piloto para Dulces y Confituras.**

El pasado 25 de Agosto se realizó el lanzamiento del Proyecto Piloto de Implementación del Protocolo del Sello de Calidad Alimentos Argentinos, para Dulces y Confituras. 10 empresas del sector, radicadas en el NOA, serán las beneficiarias del mismo.

### **Curso de Formación de Implementadores: Buenas Prácticas Agrícolas aplicadas a la cadena Frutícola.**

Los días 23, 24 y 25 de agosto, se dictó en la localidad de Balcarce, provincia de Buenos Aires, un “Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) aplicadas a la cadena Frutícola”. El evento fue organizado en conjunto con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Mar del Plata. La actividad estuvo dirigida a profesionales graduados en ciencias agronómicas 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.

### **Jornada de Capacitación en Indicación Geográfica y Denominación de Origen.**

El jueves 25 de agosto se llevó a cabo una Jornada de Capacitación en Indicación Geográfica y Denominación de Origen en la Comuna de Romang, provincia de Santa Fe. La misma fue organizada conjuntamente con el Ministerio de la Producción de la Provincia de Santa Fe y estuvo dirigida a productores de miel de la región.

### **Foros Virtuales.**

Durante el mes de Agosto se puso en funcionamiento un nuevo Foro Virtual para el Sector de Dulces. Asimismo se encuentran disponibles, en un nuevo sistema, los mensajes intercambiados en los Foros Virtuales durante el mes de Agosto, estos comprenden: Foro de Orgánicos, Foro de Frutas Finas, Foro Olivícola, Foro Hortícola, Foro Aromáticas, Foro Buenas Prácticas, Foro de Legumbres, Foro Vitivinícola y Foro Trigo y derivados. 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 información relacionada con los Sectores.

Pueden inscribirse en los distintos Foros desde:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros\\_virtuales/newforos/alta\\_foro.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros_virtuales/newforos/alta_foro.php)

Acceso a los intercambios desde:

[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros\\_virtuales/newforos/forosdefault.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/foros_virtuales/newforos/forosdefault.php)

## Agenda de actividades mes de Julio



### **Participación en SIAL MERCOSUR 2011.**

31 de agosto al 2 de septiembre – Participación del Salón Internacional de la Alimentación (SIAL MERCOSUR), edición 2011, con un stand en el que estarán presentes los distintos programas dependientes de la Subsecretaría de Agricultura (Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos - PROCAL II-, Proyecto de Promoción de Exportaciones de Agroalimentos Argentinos - PROARGEX) y varias empresas beneficiarias de las acciones encaradas por el Ministerio a saber: Nutrición Profesional (comidas listas para el consumo), Dos Anclas S.A. (sal), Productos El Artesano S.A (jamón crudo), Finca del Paraná (dulces de frutas, frutas en almíbar, frutas glaseadas), Puelchana Patagonia S.A. (ostras orgánicas), Schatzi (granola, azúcar orgánica) y el Consejo de Denominación de Origen de Salame de Tandil Asociación Civil.

### **Reprogramación del Segundo Taller Nacional de Indicación Geográfica y Denominación de Origen.**

7 y 8 de Septiembre, Hotel Etoile, Salón Paris, Pte Roberto M. Ortiz 1835, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Actividad en el marco del proyecto FAO "Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones en América Latina". Dirigido a funcionarios y técnicos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, a integrantes de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen, así como a técnicos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), miembros de la Red SIAL, representantes de certificadoras de alimentos y de universidades con carreras afines al tema. Las exposiciones se hallarán a cargo de profesionales del INTA, FAO, CACER, MAGyP y CONICET. La jornada incluye la realización de ejercicios colectivos sobre casos reales e intercambio de experiencias.

El Taller es organizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) de la Nación, a través de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, con el apoyo del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II). El esfuerzo organizativo también es compartido por la FAO en el marco de su "Proyecto Regional sobre la Calidad de los Alimentos Vinculada con el Origen y las Tradiciones en América Latina".

Cupos limitados.

Para más Información:

(011) 4349-2236 / 2186

[dorigen@minagri.gob.ar](mailto:dorigen@minagri.gob.ar)

**Reunión de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios.**

9 de Septiembre, Hotel Etoile (CABA). Asistirán representantes de las distintas provincias y de organismos de incumbencia en el tema así como los miembros de la Oficina de Registro del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

**Seminario Nacional “Acuerdo Nacional de Plan de Acción”.**

8 de Septiembre, edificio ANMAT, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Este evento se inscribe en el marco del Proyecto FAO TCP/RLA/3213, “ Diseño y/o Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los países de la región” y tiene como objetivo principal la presentación de una propuesta de plan de acción para el Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos en la Argentina.

Participaran del evento, la Coordinación Nacional del Proyecto FAO, ejercida por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca; autoridades sanitarias provinciales; el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

**Curso de Formación de Implementadores: Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a Cervecerías.**

Del 14 al 16 de septiembre, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Curso de Formación de Implementadores de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas en Cervecerías. 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 Asociación Civil Somos Cerveceros. 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. Inscripción en [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar), sección cursos, hasta el miércoles 7 de septiembre.

**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 desarrollará en una nueva plataforma virtual de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales; y es organizado en forma conjunta con el Instituto Nacional de Alimentos (INAL). Inscripción abierta en [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar) partir del lunes 12 de Septiembre

## CADENAS ALIMENTARIAS



Se encuentran actualizados los siguiente Informes:

- Informe Nivel de Actividad de la Industria de Alimentos y Bebidas
- Informe sectorial de Conservas Vegetales
- Informe sectorial de Oleaginosas
- Informe sectorial de Farináceos
- Informe producto Menta Piperita
- Estadísticas de Comercio Exterior de Bebidas

---

## PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR – VALORAR

### Sello Alimentos Argentinos

#### Noticias

El pasado mes de Agosto se realizaron visitas en el marco del SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS a las siguientes empresas cesionarias del sistema: Frutandina S.A. y 3 MG S.A, ambas productoras de pasas de uva localizadas en la provincia de San Juan.

Además en el marco del Seminario Internacional “Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo-Región Cuyo”, 4 cesionarios del sistema Sello Alimentos Argentinos expusieron su caso exitoso, beneficios y acciones al haber obtenido el sistema. Por otra parte se galardonó, mediante Certificados Honoríficos, a 5 empresas cesionarias (3 MG S.A., Frutandina S.A., Lomas del Sol S.R.L., Agrícola Comercial Sánchez Sánchez S.R.L. e Iceberg Agrícola S.A.), localizadas en la provincia de San Juan.

Asimismo, en el marco del Seminario lanzamiento de “SAI PLATFORM – capítulo Argentina” se disertó acerca del sistema Sello “Alimentos Argentinos, una elección natural”.

Por otra parte, se desarrolló una disertación seguida por una rueda de opiniones técnicas acerca del sistema del Sello “Alimentos Argentinos - una elección natural” y la temática correspondiente a la iniciativa Argentina 2014 Libre de Grasas Trans, en la Universidad Argentina de la Empresa (UADE).

En Agosto, el sistema “Sello Alimentos Argentinos, una elección natural” participó mediante stand en el “International Food Technology Summit Argentina 2011” organizado por la revista “ENFASIS Alimentación”. El evento se llevó a cabo en el hotel Hilton de C.A.B.A. con un stand dónde se respondieron consultas relacionadas al sistema y se entregó material informativo acerca del mismo.

### **Actividades**

Del 14 al 18 de Septiembre, como beneficio por su condición de cesionarias del SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS, las siguientes empresas: Koch Tschirsch S.A.C.I.F., Frutandina S.A., El Artesano S.A., Endivias Belgrano S.A., estarán presentes en la Feria Caminos y Sabores mediante un stand para cada empresa con exhibición, venta y degustación de productos.

### **Protocolos de Calidad**

Nos encontramos trabajando en los siguientes protocolos: Uvas Frescas, Truchas Arco-Iris, Harina de Trigo, Aceite de Girasol, Hongos, Peras y Manzanas, Carne Bovina, Pollo Entero y Cortes, Queso Mozzarella, entre otros.

Informes : [www.alimentosargentinos.gov.ar](http://www.alimentosargentinos.gov.ar)  
[selloaa@minagri.gob.ar](mailto:selloaa@minagri.gob.ar)  
Tel: (011) 4349-2175

---

## **Producción orgánica**

### **Noticias**

El martes 16 de agosto se realizó, en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el taller "Sistemas de Certificación Pública, experiencia española", el cual contó con la participación de la Ms. Lic. Aina Calafat, Directora Técnica del Consell Balear de la Producción Agraria Ecológica (España) y referente internacional en sistemas de certificación pública de producciones orgánicas. Al mismo asistieron representantes de SENASA, INTA e IICA.

El miércoles 17 de agosto se visitaron, junto a representantes de SENASA, IICA y del Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica de España, establecimientos bajo producción orgánica de la provincia de San Juan, en el marco del Seminario Internacional.

Dentro del Seminario Internacional "Estrategias de diferenciación de Alimentos en el mundo - Región Cuyo", que se llevó a cabo en San Juan, el pasado 18 de agosto, se dedicó un panel a la temática de producción orgánica. Del mismo participaron disertantes internacionales, nacionales y productores orgánicos, entre los que cabe destacar la presencia de la Ms. Lic. Aina Calafat, Directora Técnica del Consell Balear de la Producción Agraria Ecológica (España) y del Ing. Juan Carlos Ramirez, Coordinador de Producciones Ecológicas del SENASA

Durante el mes de Agosto se brindó asistencia técnica y capacitación a la Unidad Piloto de producción orgánica de soja en la región de Comandante Andresito, provincia de Misiones.

### **Actividades**

Se continuará brindando asistencia a la Municipalidad de Termas de Río Hondo en el montaje de la Unidad Demostrativa de Producción Orgánica de Hortalizas.

Se participará en la feria "Caminos y Sabores" mediante charlas sobre producción orgánica y acompañamiento a productores orgánicos que expondrán durante la feria.

Se asistirá a la "I Feria Internacional de Agroalimentos Orgánicos" en la ciudad de Mar del Plata. La misma se llevará a cabo los días 30 de septiembre y 1 y 2 de octubre y es organizada por la Universidad Nacional de Mar del Plata, el Instituto de Certificación Ética y Ambiental (ICEA) de Italia y la Fundación Qualitas, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. La feria se desarrollará en el marco de la V Edición del Premio Internacional a la Mejor Miel Orgánica "Biolmiel".

Más información: [www.alimentosargentinos.gov.ar/organicos](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/organicos)

[organicos@minagri.gob.ar](mailto:organicos@minagri.gob.ar)

011-4349-2359

---

## **Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen**

### **Noticias**

El pasado 11 de agosto, en el marco de las Jornadas Ganaderas llevadas a cabo en la ciudad de Río Gallegos, se participó a través de una disertación sobre productos con calidad vinculada al origen, orientada a los productores interesados en registrar una Indicación Geográfica para Carne Ovina Patagónica.

El día 18 de agosto, se llevó a cabo en la ciudad de San Juan el Seminario Internacional "Estrategias de diferenciación de Alimentos en el mundo – Región Cuyo". Dentro del temario se desarrollaron conceptos relacionados a la herramienta Indicaciones Geográficas a nivel mundial y nacional contando con la participación del Lic. Leonardo Granados Rojas de Costa Rica como así también con expertos en el tema de nuestro país.

Se visitaron establecimientos productores de Melones, del departamento de Sarmiento Provincia de San Juan y se participó de un taller destinado a los productores involucrados en el marco del Proyecto Piloto para el desarrollo de la Indicación Geográfica "Melones de Sarmiento".

Se participó en el V Seminario – Taller "Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) y transformaciones territoriales de los espacios rurales" el cual se llevó a cabo en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata.

---

## MARCO REGULATORIO

### CONAL

#### **3ra. Reunión de la Comisión Nacional de Alimentos**

La Comisión Nacional de Alimentos, actualmente presidida por el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ing. Agr. Lorenzo Basso, se reunirá los días 21 y 22 de septiembre, en la ciudad de Autónoma de Buenos Aires. Contará con la participación de la Secretaría de Comercio Interior, Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos, Instituto Nacional de Alimentos, SENASA, y representantes de las distintas Provincias de nuestro país. Algunos de los temas a tratar son: *Stevia rebaudiana* Bertoni, Inclusión del yacón, actualización del Capítulo XV - Productos Estimulantes-, aceite de oliva.

Más información: [www.conal.gob.ar](http://www.conal.gob.ar)

---

## FERIAS, EVENTOS Y CURSOS RELACIONADOS CON EL SECTOR

#### **III Simposio Internacional sobre Uva de Mesa y Pasa**

Del 15 al 17 de Septiembre - Provincia de San Juan - Organizan: Estación Agropecuaria San Juan del INTA, Ministerio de la Producción y Desarrollo Económico del Gobierno de la Provincia de San Juan y Corporación Vitivinícola de Argentina. Auspicia: Organización Internacional de la Viña y el Vino.

Más Información:

<http://www.inta.gov.ar/sanjuan/actualidad/III%20SIMPOSIO%20UVA%20DE%20MESA.htm>

#### **7ma. Edición Caminos y Sabores**

14 al 18 de septiembre de 2011 – La Rural – Buenos Aires – Alimentos regionales, artesanías y turismo.

Más Información:

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

#### **XXXIV Congreso Argentino de Horticultura - XIII Jornadas Nacionales de Floricultura**

27 al 30 de septiembre de 2011 - Ciudad de Buenos Aires - Organizado por ASAHO conjuntamente con profesionales de la FAUBA (Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires), del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) y de otros organismos.

Simultáneamente al Congreso, se realizarán las XIII Jornadas Nacionales de Floricultura, el II Simposio de Aromáticas, Medicinales y Condimenticias, la Jornada sobre Valor Agregado de Frutas y Hortalizas: poscosecha y procesamiento industrial y el Seminario Internacional sobre modelización de las condiciones de transporte.

Web del congreso [www.asaho.org.ar/webs/congreso\\_inicio/37](http://www.asaho.org.ar/webs/congreso_inicio/37)

### **I Feria Internacional de Agroalimentos Orgánicos**

30 de septiembre y 1 y 2 de octubre de 2011 – Estadio Mundialista – Ciudad de Mar del Plata, Provincia de Buenos Aires. Organizada por la Universidad Nacional de Mar del Plata, el Instituto de Certificación Ética y Ambiental (ICEA) de Italia y la Fundación Qualitas, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. La Feria se desarrollará en el marco de la V Edición del Premio Internacional a la Mejor Miel Orgánica "Biolmiel".

Más Información:

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

### **XIII CONGRESO CYTAL® - AATA - Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - 4º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías -II Simposio Latinoamericano sobre Higiene y Calidad de Alimentos.**

19 al 21 de octubre de 2011 - Buenos Aires -

Más Información:

<http://www.alimentos.org.ar/articulos/articulos.php?codigoarticulo=81&codigorubro>

---

Este Noticiario es de distribución gratuita.  
Si no desea recibir más nuestro correo electrónico envíenos uno con la palabra "REMOVED" en Asunto.

---