

■ Congreso ALACCTA ■ Tecno Alimentaria 2026 ■ Cibus Tec 2026 ■ TuttoFood 2026 ■
■ Argentina Alimenta ■ Clasificación de muzzarella ■ Calidad integral de alimentos

ISSN 0325-3384

www.publitec.com



I Máster Feria Córdoba Tecno Alimentaria

Organiza



14, 15 y 16 de OCTUBRE DE 2026
CENTRO DE CONVENCIONES CÓRDOBA
CÓRDOBA | ARGENTINA



Aliados estratégicos



info@publitec.com.ar
WhatsApp +54-9-11-4055-4640
Teléfono: +54-11-6009-3067
www.publitec.com

Feria TecnoAlimentaria
 FeriaTecnoAlim
 feriatecnoalimentaria

Auspicios





FITHEP 2026
EXPOALIMENTARIA
LATINOAMERICANA
1 al 4 de junio de 2026

La renovación está en marcha Nueva sede:

Predio Ferial de La Rural | Pabellón Azul
Av. Sarmiento 2704 | CABA | Argentina



Un espacio renovado para encontrar las tendencias, las innovaciones y las soluciones tecnológicas para el sector dulce, la gastronomía y el Food service

info@publitec.com

www.publitec.com | www.fithep-expoalimentaria.com



Publitec S.A.
ARGENTINA

Heladería • Panadería
LATINOAMERICANA

TECNOLOGIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

PONIS.

Más de 30 años dedicados al diseño y fabricación de maquinaria líneas de producción para la industria de procesamiento de alimentos.

Implementamos proyectos *y exportamos tecnología*

Equipos instalados en Chile, Perú, Ecuador, Colombia, España, USA, Canada, Polonia

- Sistemas de Pesaje dinámico
- Finales de línea
- Sistemas de dosificación de polvos
- Envasadoras para preformados
- Llenadoras de cajas
- Líneas de selección
- Desapiladores
- Soporte técnico completo
- Modernizaciones y mejoras



PONIS.
www.ponis.com.ar

+54911 48569977 ventas@ponis.com.ar



SUMARIO

ALACCTA



4 **XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA 2026)**

I Congreso de la Asociación Dominicana de Profesionales en Ciencia y Tecnología de Alimentos (ADOPCTA 2026)



ALACCTA

8 **IUFoST y ALACCTA expresaron a la FAO la importancia de un enfoque científico en el debate sobre alimentos ultraprocesados**

10 **La IAFP distinguió a ACTA con el Affiliate Member Education Award 2026**

El galardón será entregado en el marco de la Reunión Anual de a IAFP en Nueva Orleans

EMPRESAS

16 **Flottweg Separation Technology**
Manfred Kropp *"El almidón es un todoterreno natural"*

18 **Busch**
Tecnología de vacío rentable en envases de alimentos:
conceptos básicos de generación



FERIAS

12 **Primera Master Feria Córdoba Tecno Alimentaria 2026**

Un nuevo concepto ferial que ofrece tecnología e innovación para la industria de alimentos



FERIAS

20

CIBUS TEC 2026

La innovación y la visión global impulsan el futuro del "Food & Beverage"

26

TUTTOFOOD 2026

Una feria que es mucho más que la "Anuga de los años pares"

38

Argentina Alimenta 2026 fue presentada oficialmente en Buenos Aires

Referentes de la industria, empresarios, embajadores y medios de comunicación asistieron al lanzamiento en La Rural.



EVALUACIÓN SENSORIAL

40

Clasificación de la Muzzarella Argentina

Un aporte del INTI para optimizar la calidad de los quesos de nuestra industria láctea

46

Calidad integral de alimentos y "Una Salud". Oportunidades para agregar valor.

Ricardo Rodríguez; Marcelo Signorini; Laureano Frizzo

CALIDAD

ÍNDICE DE ANUNCIANTES

ARGENTINA ALIMENTA	7	INGRASSI	19
ADOPCTA	62	INGREDIENTS SOLUTIONS	21
BACIGALUPO	28	MEDIGLOVE	CT.
CIBUSTEC	R.CT.	NOVA	15
FITHEP LATAM 2026	R.T.	PONIS	1
FRIO RAF	33	RQS	33
FULL COMPLEMENTS	24	SIMES	19
GALAXIE	49	TECNOALIMENTARIA	T.
GRANOTEC	11	TESTO	9
GIVOT	15	VMC	11
INGENIERO LÓPEZ	27		

STAFF

MAYO 2026

PRESIDENTE

Néstor E. Galibert

DIRECTORA GENERAL:

Prof. Ana María Galibert

DIRECCIÓN EDITORIAL:

M.V. Néstor Galibert (h)

RELAC. INTERNAC.:

M. Cristina Galibert

DIRECCIÓN, REDACCIÓN Y ADM.

Av. Honorio Pueyrredón 550 - Piso 1

(1405) CABA - ARGENTINA

Tel.: 54-11-6009-3067

info@publitech.com.ar

http://www.publitech.com.ar

C.U.I.T. N° 30-51955403-4

ESTA REVISTA ES PROPIEDAD DE

PUBLITEC S.A.E.C.Y.M.

PROPIEDAD INTELECTUAL: 82776227

IMPRESIÓN

BUSCHI EXPRESS

Uruguay 235 - Villa Martelli

Buenos Aires - Argentina

(+54 11) 4709-7452

www.buschiexpress.com.ar

VISITE NUESTRAS REVISTAS ONLINE:

WWW.PUBLITEC.COM.AR

PUBLITEC ES MIEMBRO DE:



XXIV Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA 2026)

I Congreso de la Asociación Dominicana de Profesionales en Ciencia y Tecnología de Alimentos (ADOPCTA 2026)



La Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos y la Asociación Dominicana de Profesionales en Ciencia y Tecnología de Alimentos (ADOPCTA) organizan junto con la Universidad Autónoma de Santo Domingo el Congreso Tecnoalimentos 2026. El acontecimiento incluye la 24ª edición del Congreso de ALACCTA y la 1ª edición del Congreso de ADOPCTA, entidad que reúne a los científicos y tecnólogos de alimentos de la República Dominicana. El Congreso tendrá lugar en Punta Cana del 18 al 20 de noviembre.

El encuentro congregará a la comunidad científica, académica e industrial relacionada con el sector alimentario bajo el lema “Desde la producción hasta la mesa”. La sede será Hotel Barceló Bávaro Palace de Punta Cana, un magnífico ámbito para las sesiones, que también incluye un convenio para los asistentes que deseen alojarse allí. Será una oportunidad excelente para compartir avances científicos y técnicos, así como para tomar contacto con los especialistas de la región y analizar el futuro de la ciencia y tecno-

logía de alimentos. Los profesionales interesados en presentar sus investigaciones tienen tiempo de enviar el resumen hasta el 1 de junio, pueden hacerlo desde la página web de ALACCTA (<https://alaccta.org/tecnoalimentos2026/>) o a través de la dirección congresoalaccta.adopcta2026@gmail.com.

EJES TEMÁTICOS

Innovación en Procesamiento, Producción Primaria, Ingeniería y Tecnologías Emergentes de Alimentos

Tecnologías avanzadas de preservación, escalado industrial, biotransformaciones, fermentaciones funcionales, optimización de procesos y diseño de sistemas de producción.

Microbiología Alimentaria. Inocuidad y Gestión del Riesgo

Patógenos, prevención, microbiología predictiva, micro plásticos y nanomateriales, armonización regulatoria, comunicación del riesgo y educación en inocuidad

Alimentos Funcionales, Bioactivos, Microbioma y Salud

Probióticos, prebióticos, postbióticos, alimentos funcionales, suplementos, microbioma, metabolómica, mecanismos biológicos, Lácteos y eficacia clínica.

Sostenibilidad, Economía Circular y Sistemas Alimentarios del Futuro

Cambio climático, resiliencia de las cadenas alimentarias, cero residuos, valorización de subproductos, gobernanza de sistemas alimentarios y transición hacia dietas sostenibles, envases inteligentes, materiales biodegradables, contaminación por nano y microplásticos, trazabilidad, políticas de envasado y evaluación del ciclo de vida.

Inteligencia Artificial, Ciencia de Datos y Digitalización en la Cadena Alimentaria

Foodomics, multi-omics, digital twins, IA para predicción de calidad y sensorialidad, big data en nutrición personalizada, trazabilidad digital y automatización.

Química de Alimentos, Propiedades Físicas y Sensoriales

Química analítica, compuestos bioactivos, color y pigmentos, textura, reología, flavor, percepción sensorial y modelización sensorial asistida por IA.

Etiquetado, Políticas Públicas y Salud Global

Guías alimentarias, etiquetado y declaraciones, sistemas de clasificación, clean label, nutrición pública, seguridad alimentaria, políticas globales y equidad nutricional.

TARIFAS

CATEGORIA	FEBRERO - ABRIL	MAYO - AGOSTO	AGOSTO - NOV
Miembros	US\$300.00	US\$400.00	US\$500.00
No miembro	US\$350.00	US\$450.00	US\$550.00
Estudiantes	US\$150.00	US\$200.00	US\$250.00
Estudiantes no asociados	US\$200.00	US\$250.00	US\$300.00

PAQUETE DE ALOJAMIENTO - COSTO POR PERSONA. NO INCLUYE INSCRIPCIÓN AL CONGRESO

CATEGORIA	COSTO
SENCILLO	US\$989.00
DOBLE	US\$630.00
TRIPLE	US\$586.00

MÁS INFORMACIÓN:

<https://tecnoalimentosp2026.org>



Hotel Barceló Bávaro Palace

UN ENTORNO PARADISIÁCO PARA UN CONGRESO CINCO ESTRELLAS

El hotel Barceló Bávaro Palace 5 estrellas es uno de los mejores hoteles en Punta Cana, ideal para disfrutar del sol, de la brisa del Caribe y de la belleza de un mar con arrecifes de coral y aguas cristalinas. Ubicado a lo largo de una de las diez mejores playas del mundo según National Geographic y Tripadvisor, este hotel todo incluido ofrece unas vacaciones de ensueño en sus habitaciones con vista al mar, la mejor tecnología y detalles de lujo. La gran oferta de este resort hace que el huésped no sólo disfrute, sino que colecciona experiencias únicas, como degustar sabores dominicanos o especialidades gastronómicas internacionales en sus once restaurantes. El visitante también puede aprovechar la visita para practicar deportes acuáticos, como buceo, esnórquel, kayak o windsurf. Hay multitud de instalaciones para deportistas y un exclusivo spa para los que busquen relax, además de casino, dos discotecas, campo de golf The Lakes, Escape Room, Shopping Mall, campo de fútbol profesional, campo de béisbol semiprofesional y espectáculos nocturnos durante la noche. Además, el Barceló Bávaro Grand Resort, tiene el privilegio de albergar el mayor Centro de Convenciones del país con más de 11,500 m² repartidos en 13 salas polivalentes y divisibles, a su vez, en 24 salones, con capacidad para acoger hasta 500 asistentes.



PUNTA CANA, UN PAISAJE DE ENSUEÑO

Con más de 50 km de playas de arena blanca y aguas turquesas. Punta Cana, ubicada en el extremo este de la República Dominicana, es el destino turístico más reconocido del país. Con más de 50 kilómetros de playas de arena blanca y aguas cristalinas, combina descanso, aventura, naturaleza y entretenimiento. Se destacan playas como Bávaro y Macao, excursiones a Isla Saona y experiencias únicas como el Hoyo Azul en Cap Cana. Su infraestructura hotelera, oferta gastronómica y vibrante vida nocturna la convierten en un destino ideal para todo tipo de viajero.



EN ASOCIACIÓN CON

Alimentaria

DEL 17 AL 19 DE NOVIEMBRE 2026

LA RURAL PREDIO FERIAL.
BUENOS AIRES, ARGENTINA



La feria internacional de la industria alimentaria

El encuentro clave que reunirá a la industria alimentaria a nivel global.

Innovación, tendencias y oportunidades de negocios en un solo lugar.

Tres días con todos los referentes del sector para impulsar la industria alimentaria de Argentina hacia el mundo.

¿QUÉ VAS A ENCONTRAR?

+10.000

m² de exposición comercial.

Congresos y seminarios

especializados en la industria

PREMIOS ARGENTINA ALIMENTA

Innova

tecnología e innovación

Ronda Internacional de Negocios

EL ESPACIO DE NEGOCIOS QUE ESTABAS ESPERANDO.



LA RURAL
PREDIO FERIAL DE BUENOS AIRES


Fira Barcelona

Copal

Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional



IUFoST y ALACCTA expresaron a la FAO la importancia de un enfoque científico en el debate sobre alimentos ultraprocesados



En una carta dirigida a su Director General, Qu Dongyu, la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (IUFoST) y la Asociación Latinoamericana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA) expresaron el 6 de marzo su preocupación a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) por la evolución del discurso global en torno a los alimentos descritos como «ultraprocesados» y el creciente apoyo a las propuestas de etiquetado de alimentos basadas únicamente en el grado de procesamiento.



En el documento, la IUFoST y ALACCTA reafirman su firme alineamiento con la misión de la FAO de promover la seguridad alimentaria, la mejora de la nutrición y los sistemas alimentarios sostenibles. Enfatizan que cualquier marco de clasificación o etiquetado de alimentos que pretenda guiar las políticas públicas debe basarse en evidencia científica sólida y desarrollarse mediante consultas inclusivas entre las disciplinas científicas pertinentes.

Las organizaciones señalan que los recientes debates sobre políticas, incluido un proyecto de ley considerado por la Comisión de Salud del Senado Chileno que propone que los alimentos que contengan más de cinco ingredientes industriales se etiqueten como «ultraprocesados», ilustran los riesgos asociados a la confianza prematura en marcos de

clasificación que siguen siendo objeto de un debate científico continuo. Estas preocupaciones se acentúan cuando estos enfoques reciben el apoyo público de funcionarios de organizaciones internacionales, incluida la FAO, mientras que los fundamentos científicos y las definiciones subyacentes continúan siendo objeto de un intenso debate entre los científicos.

La IUFoST y ALACCTA enfatizan que el procesamiento de alimentos desempeña un papel fundamental para garantizar la inocuidad alimentaria, prolongar la vida útil, reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la calidad nutricional y facilitar el acceso asequible a los alimentos. Las tecnologías de procesamiento también sustentan el desarrollo de alimentos fortificados y especializados que abordan las deficiencias de micronutrientes y las necesidades dietéticas de diversas poblaciones.

Las organizaciones advierten que los sistemas de etiquetado basados únicamente en el nivel de procesamiento podrían estigmatizar involuntariamente importantes tecnologías y productos alimentarios, -incluidos los alimentos de larga vida útil, fortificados y basados en plantas- que contribuyen a la seguridad nutricional, especialmente en las regiones de ingresos bajos y medios.

La IUFoST y ALACCTA instan a un amplio diálogo que involucre a científicos especializados en nutrición, científicos de alimentos, tecnólogos, expertos en salud pública, organismos reguladores, representantes de la industria y organizaciones de consumidores. Esta colaboración ayudará a garantizar que las futuras iniciativas políticas sean científicamente sólidas, transparentes y estén alineadas con los objetivos globales de seguridad alimentaria, nutrición y sistemas alimentarios sostenibles.

Ambas organizaciones mantienen su compromiso de colaborar constructivamente con instituciones internacionales, como la FAO y la OMS, para promover enfoques equilibrados y con base científica que mejoren la calidad de la dieta, a la vez que salvaguardan la seguridad alimentaria, la innovación y el acceso equitativo a alimentos nutritivos en todo el mundo.

testo



Ver más



Seguridad Alimentaria

Gracias a una tecnología de medición fiable, los alimentos son seguros. Garantizar la máxima calidad y seguridad de los alimentos, una preocupación esencial. Desde la primera etapa hasta la última, desde el transporte hasta el almacenamiento y la venta

Testo Argentina S.A.

www.testo.com.ar - info@testo.com.ar

La IAFP distinguió a ACTA con el Affiliate Member Education Award 2026

El galardón será entregado en el marco de la Reunión Anual de a IAFP en Nueva Orleans



La International Association for Food Protection (IAFP) otorgó a la Asociación Colombia de Ciencia y Tecnología de Alimentos el Affiliate Member Education Award 2026, una distinción que premia su destacada contribución a la formación y actualización de profesionales en protección de alimentos durante el año 2025.



Este reconocimiento internacional resalta el impacto del programa académico desarrollado por ACTA a través de congresos, seminarios, talleres, cursos y espacios de divulgación científica, los cuales beneficiaron a más de 1.100 participantes del sector académico, productivo e institucional. El premio será entregado oficialmente en el marco del IAFP Annual Meeting 2026, que se realizará en New Orleans, Estados Unidos, consolidando el posicionamiento de ACTA como un actor relevante en la promoción de la inocuidad alimentaria en América Latina. Este logro refleja el compromiso sostenido de la Asociación con el fortalecimiento de capacidades técnicas, la articulación interinstitucional y la difusión del conocimiento científico en protección de alimentos.

Somos tu **aliado perfecto**
para elaborar tus helados.

GRANOCREAM

- ▶ **Núcleo 5:** Permite un alto nivel de **estructura, textura y personalización** de nuestra receta básica.
- ▶ **Base 50:** Permite **estandarización** de procesos, **reducción** de tiempos de formulación.
- ▶ **Neutro 15:** Optimiza el Overrun.

GRANOFRUIT

- ▶ **Núcleo 5:** Mezcla de estabilizantes y emulsionantes. Le brinda a tus sorbetes **estructura, cremosidad y realce de sabor.**
- ▶ **Base 50:** Brinda consistencia en cada partida.
- ▶ **Neutro 15:** Estabiliza la emulsión y disminuye la separación.

¡Trabajemos
juntos en nuevos
desafíos!



Unidad Frigorífica Compacta

Equipo compacto de 800 kW de capacidad, diseñado para operar con amoníaco en condiciones exigentes (T_v -8 °C / T_c +35 °C), garantizando eficiencia y confiabilidad en procesos industriales.

ENFRIAMIENTO RÁPIDO Y PRECISO

Para Spiral doble (Girofreezer)

TECNOLOGÍA ROBUSTA Y ESCALABLE

2 compresores a tornillo Howden.
Opción de 3er compresor (back up).
Condensador con serpentinas full inox.
Recirculado con bombas herméticas.

INSTALACIÓN SIMPLE, RESULTADOS INMEDIATOS

Instalación rápida.
Menor tiempo de puesta en marcha.
Menores costos de montaje.



CONOCE MÁS



Primera Master Feria Córdoba Tecno Alimentaria 2026

Un nuevo concepto ferial que ofrece tecnología e innovación para la industria de alimentos



Del 14 al 16 de octubre se desarrollará en el Centro de Convenciones Córdoba la primera edición de Córdoba Tecno Alimentaria. El encuentro se desarrollará bajo un concepto de “master feria” que hace referencia a un recinto donde se encuentran -en forma simultánea y a través de múltiples intercambios- la innovación en aspectos técnico-científicos con las tecnologías e insumos para elaboración de alimentos presentes en la feria. Esto significa que en el mismo pabellón habrá un área de exposición de equipamientos, materias primas, aditivos, envases y embalajes junto con el trabajo académico-técnico en manos de profesionales provenientes del campo de la universidad y de la ciencia aplicada.

A partir de las consultas hechas por Publitec a los referentes de las pymes del corazón productivo de la Argentina se diseñó una plataforma de tecnologías y conocimiento. Esto es que al área expositiva en donde estará presente la oferta de equipamientos, insumos, envases y embalajes, así como sistemas de envasado, los industriales convocados podrán asis-

tir activamente a las jornadas técnicas y ponencias con consultas y debates sobre el tema que hoy ocupa: la competitividad. Los tratados Unión Europea-Mercosur, como así también las relaciones comerciales con países como Estados Unidos, China y otros, llevan a la industria a tomar medidas concretas para alinearse a las normativas indispensables



para poder exportar y para poder competir en el mercado interno con productos provenientes del exterior que arriban con calidad y con precios competitivos. Tanto la Feria como el Foro son dos caras de la misma moneda, dos espacios que interactuarán para que en el lapso de tres días de intenso trabajo las pymes que integran clusters lecheros, bovinos, de chacinados, de maní, de aceite de oliva, de garbanzo y otros, revisen sus procesos e incorporen el conocimiento y la tecnología adecuada a la altura de las exigencias del presente.

APOYOS

La COPAL -Coordinadora de Cámaras de Productos Alimenticios- acogió con entusiasmo la realización de Córdoba Tecno Alimentaria. Estará formando parte de los expositores para promover su flamante manifestación Argentina Alimenta en el mes de noviembre en La Rural. Otro apoyo estratégico lo representa la participación del Instituto Argentino del Envase que estará liderando el sector con empresas proveedoras para todo el proceso de envasamiento, un tema clave en las nuevas normativas internacionales.

El Ministerio de la Producción de la Provincia de Córdoba, a través de CEPROCOR, será parte de la feria y también tendrá una ponencia en el foro. Es voluntad del Gobierno Provincial colaborar en el mejor desarrollo de las pymes de todo su territorio. Por su parte, ADIAC, como entidad que reúne a todas las más importantes empresas de alimentos de Córdoba, estará promoviendo la participación de sus asociados. Del mismo modo, ya han confirmado

su participación como visitantes calificados los clusters más significativos de las provincias del centro del país. Serán tanto compradores como participantes del Foro. Entidades del conocimiento públicas y privadas ya figuran en toda la promoción de Córdoba Tecno Alimentaria.

ESTRATEGIAS DE COMPETITIVIDAD

Durante el desarrollo del encuentro tendrá lugar la III Jornada Tecno Alimentaria “Herramientas y estrategias para competir en el mercado global. El desafío de la competitividad en la industria alimentaria argentina”. Una oportuna mirada de referentes del sector ante la necesidad que tiene nuestra industria alimentaria de ponerse al nivel de la competencia mundial con alimentos sanos, inocuos, atractivos al paladar y a costo competitivo. Córdoba Tecno Alimentaria será así una feria dirigida al gran espectro de pymes que necesitan herramientas y soluciones: desde los ingredientes hasta las tecnologías de procesamiento, desde el embalaje hasta la logística, para todos los segmentos de la industria de alimentos y bebidas.

UN ACUERDO ESTRATÉGICO

El acuerdo estratégico MITA - Publitec ha abierto nuevos canales de servicio a las industrias de alimentos de todo el país. Publitec es una editorial que desde 1966 se dedica a la difusión de la innovación tecnológica de la industria alimentaria. A lo largo de su trayectoria se ha vuelto referente en el intercambio de conocimiento entre los investigadores en tecnología y las industrias de la alimentación. También



ha consolidado su posicionamiento en el sector editorial y ferial en tecnologías de procesamiento y envasado. Por su parte, el Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos “MITA”, es un desarrollo conjunto con la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA) y la Università degli Studi di Parma, Italia, que tiene el objetivo de contribuir a la formación de profesionales con conciencia científica, técnica y de gestión, para la aplicación de innovaciones en las empresas alimentarias, con especial énfasis en la transferencia de tecnología y management de la industria de alimentos italiana a la argentina. El MITA busca brindar una sólida formación integrada en las áreas científica y tecnológica, que capacite para el análisis, la evaluación, el diseño, el desarrollo, la planificación y la implementación de toda actividad relacionada con el manejo de distintos tipos de alimentos, ya sea de procesamiento o de servicios.

CÓRDOBA SEDE DE FERIA+FORO

El lugar elegido para este acontecimiento no es casual. La provincia de Córdoba es uno de los territorios más productivos de la Argentina en el segmento alimentario y cuenta con un sector industrial activo y progresista. Asimismo, existe una política de

estado provincial que impulsa acciones para convertir la ciencia, la tecnología y la economía del conocimiento en motores de la sustentabilidad y competitividad de la producción de alimentos. En su territorio se promueve la transferencia de desarrollos tecnológicos a la industria a través de congresos, como el destacado Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICyTAC). Desde el punto de vista territorial, Córdoba está situada en el centro geográfico del país y cuenta con excelentes vías de comunicación y transporte hacia todos los puntos de nuestro territorio. Junto con Santa Fe, Entre Ríos y Mendoza concentra una gran parte de la actividad agroindustrial de la Argentina, destacándose en diferentes sectores como la producción y exportación de granos, productos alimenticios, industria cárnica, láctea, de bebidas y aviar. En esta bella provincia, Publitec cuenta con estructura logística y con el apoyo institucional y gubernamental, ya que desde 2022 realiza ferias y seminarios enfocados en la tecnología de alimentos.

MÁS INFORMACIÓN:

info@publitec.com.ar
 www.publitec.com
 @editorial.publitec

Enzimas nacionales
para la industria láctea.
De Argentina hacia el mundo.

Quimosina altamente purificada

QUINOVA 600 SB

ENZI **NOVA**



Quimosina altamente purificada

QUINOVA 600 SB

QUINOVA 600 SB es una quimosina (espartil-proteasa) obtenida por fermentación, altamente purificada y concentrada que cumple con todos los estándares de calidad del mercado nacional e internacional.

Es un coagulante de leche que puede ser utilizado en la producción de la mayoría de las variedades de queso (duros, semiduros, blandos, con moho, bajos en grasa, otros en ingredientes modificados).

QUINOVA 600 SB NO contiene benzoato de sodio, de acuerdo con las tendencias mundiales de eliminar este compuesto de los alimentos.

Esta nueva versión se ofrece libre de derivados benzílicos, tales como ácido benzílico o sales de benzoato, ampliamente utilizados como conservantes en las formulaciones enzimáticas. Esta característica permite asegurar quesos y sueros libres de benzoato. En ocasiones, el suero de la leche es utilizado como ingrediente en preparados y alimentos complementarios destinados a lactantes y niños pequeños. En estos casos la transferencia de aditivos alimentarios a partir de materias primas o ingredientes es inaceptable.

De este modo **QUINOVA 600 SB** constituye una excelente alternativa para la elaboración de quesos que contemplan la utilización del subproducto suero libre de benzoato.

NECESIDADES DEL SECTOR:

- Enzimas libres de derivados benzílicos para elaboración de fórmulas infantiles.
- Optimizar la producción, para un mercado cada vez más exigente.
- Incrementar la eficiencia y la producción, teniendo en cuenta la alta pureza del producto.
- Lograr subproductos de alta calidad sin actividades secundarias indeseadas.

BENEFICIOS:

- Permite optimizar la producción de quesos, recuperando mayor concentración de sólidos de la leche.
- Su alta pureza y actividad específica otorgan una alta confiabilidad en producción controlada sin modificar su sabor o textura en las diversas variedades de queso.
- Calidad de suero superior, otorgada por la ausencia de derivados benzílicos y de enzimas con actividad secundaria no deseadas.

ENZI **NOVA**
Enzimas argentinas para la industria



Representante Exclusivo
de Mercotac® en Argentina

Mercotac: La Solución Definitiva en Conectividad Rotativa.

Tecnología sin escobillas para una
transmisión de señal superior.

- Sin Mantenimiento
- Ruido Eléctrico Ultrabajo < 1mΩ
- Diseño Robusto y Larga Vida Útil
- Ideal para Packaging y Automatización Industrial



GIVOT SRL

Web: www.givot.com.ar
E-mail: info@givot.com.ar
Tel.: +54 911 2175-7419

Flottweg Separation Technology

Manfred Kropp “El almidón es un todoterreno natural”



Flottweg es una firma de origen alemán dedicada a la producción de máquinas de alta tecnología para procesos de separación. Esta empresa familiar de éxito internacional se ha especializado en el desarrollo y la producción de centrífugas industriales, prensas de banda y sistemas complementarios. Con una trayectoria de casi un siglo, hoy Flottweg cuenta con doce sucursales y 50 oficinas de ventas en más de 100 países de todo el mundo, lo que garantiza una asistencia óptima en todas partes.

Entrevistamos a Manfred Kropp, responsable de Ingeniería de Ventas, sobre las tecnologías para separación de almidón. “El proceso de producción de almidón es complejo y costoso. Todo debe funcionar de manera coordinada de principio a fin”, afirma.

¿Para qué se utiliza el almidón en la vida cotidiana?

El rango de aplicaciones es muy amplio. El almidón se utiliza con frecuencia como agente gelificante y espesante en la industria alimentaria, por ejemplo, en productos de panadería, alimentos preparados y salsas. El uso también depende de si se trata de almidón nativo o modificado. El almidón nativo es aquel que no ha sido tratado, mientras que el almidón modificado ha sido procesado por métodos químicos o físicos para obtener propiedades específicas. Además, el almidón técnico se utiliza como aditivo en la industria del papel. También se emplea en productos químicos, como pinturas y adhesivos. Otra aplicación se encuentra en la industria petrolera, donde el almidón se utiliza en fluidos de perforación para aumentar la viscosidad del agua de lavado.

¿A partir de que materias primas se obtienen los almidones?

Las materias primas para la producción de almidón a nivel mundial son principalmente el trigo, el maíz y la papa. En algunas regiones del hemisferio sur, la mandioca (también conocida como yuca o tapioca) se utiliza como fuente de almidón en lugar de la papa. También existen algunos productos de nicho, como el almidón de arroz o de arvejas. Los diferentes tamaños de los gránulos de almidón dan lugar a distintas posibilidades de aplicación: para algunas aplicaciones, las partículas de mayor tamaño son más útiles, mientras que, para otras, las más pequeñas resultan más adecuadas para su procesamiento.

¿Cuál es el mayor desafío en la producción de almidón?

El proceso de producción de almidón es fundamentalmente complejo y costoso. Todo debe funcionar de manera coordinada de principio a fin, ya que se trata de un proceso continuo que opera las 24 horas

del día, los siete días de la semana. Por ello, es esencial que todas las etapas del proceso estén sincronizadas para evitar interrupciones. Además, al tratarse de un proceso húmedo, se requiere una gran cantidad de agua fresca. Este aspecto es muy importante, los fabricantes buscan minimizar el consumo de agua para reducir costos y generar la menor cantidad posible de líquidos residuales. El agua de proceso puede reutilizarse, lo que representa un factor clave en la optimización del uso de recursos. Otro desafío es lograr el mayor rendimiento posible. Las distintas etapas de separación deben funcionar de manera óptima, de lo contrario, se producen pérdidas y disminuye el rendimiento del almidón. Por eso es esencial el uso de las centrifugadoras. Todas las fracciones del proceso húmedo presentan diferentes tamaños y densidades. Las centrifugadoras son el medio más adecuado para realizar la separación sólido-líquido, ya que permiten operar de forma continua, estable y con alta precisión.

¿Qué ventajas aporta la tecnología de separación de Flottweg?

La calidad técnica y mecánica de la tecnología es de gran importancia, ya que permite minimizar el mantenimiento y evitar tiempos de inactividad. Otro aspecto clave es el conjunto de ventajas técnicas que aporta la tecnología Tricanter® en la separación en tres fases. El sistema de impulsor permite un ajuste muy preciso y confiable de las distintas fases. La tecnología de Flottweg representa un componente central en la producción de almidón de trigo, en particular.

¿Qué es especialmente importante para los clientes en la extracción de almidón?

Dado que se trata de un proceso continuo que opera durante todo el año, es fundamental garantizar la vida útil mecánica y la confiabilidad del sistema. Por lo tanto, es esencial reducir o eliminar paradas no programadas. Las centrifugadoras son equipos clave a lo largo de todo el proceso, por lo que su funcionamiento confiable y sin fallos resulta fundamental. Además de los decanteres, el separador de boquillas (nozzle separator) es otro equipo central en el proceso de extracción de almidón. Este tipo de equi-



Decanter Flottweg para extracción de almidón.



La prensa de cinta Flottweg desagua la pulpa de papa en un proceso continuo hasta alcanzar el mayor total posible de sólidos secos. El agua utilizada puede ser reabastecida al proceso.

po es ampliamente utilizado en la producción de almidón de maíz o papa, complementando las etapas de separación y contribuyendo a la eficiencia global del proceso.

MÁS INFORMACIÓN:

<https://www.flottweg.com/>

Busch

Tecnología de vacío rentable en envases de alimentos: conceptos básicos de generación



En el contexto actual de producción industrial, la eficiencia energética se ha convertido en un factor clave tanto para la rentabilidad como para la sostenibilidad ambiental. En el sector del envasado de alimentos, la tecnología de vacío desempeña un papel cada vez más relevante, ya que su consumo energético impacta directamente en el balance global de las empresas y en el cumplimiento de estándares como la norma ISO 50001.

Una gestión eficiente de la energía requiere un enfoque integral que abarque no sólo la operación de los equipos, sino también su planificación, mantenimiento y ciclo de vida completo. Factores como la inversión inicial, la vida útil, los costos operativos, el mantenimiento y la eliminación final deben considerarse en conjunto para evaluar el costo total de propiedad. Desde el punto de vista técnico, la selección de sistemas de vacío se basa en tres parámetros fundamentales: la presión máxima alcanzable, la velocidad de bombeo y la potencia nominal del motor. Estos elementos determinan tanto el rendimiento como el consumo energético del sistema.

Es importante destacar que la velocidad de bombeo disminuye a medida que se reduce la presión, lo

que influye directamente en los tiempos de evacuación y en la eficiencia del proceso de envasado. Uno de los problemas más frecuentes en la práctica industrial es el sobredimensionamiento de las bombas de vacío, diseñadas para operar a máxima capacidad, pero utilizadas en condiciones variables. Esta situación conduce a un consumo energético innecesario. Como alternativa, se proponen soluciones más flexibles y eficientes, como el uso de múltiples bombas de menor tamaño operando en paralelo, sistemas de vacío multietapa o la combinación de bombas de paletas rotativas con amplificadores de vacío. En conclusión, la optimización del suministro de vacío requiere un diseño adaptado a las necesidades reales de producción y una visión global del sistema. La correcta selección y configuración de los equipos no sólo permite reducir costos operativos, sino también mejorar la eficiencia energética y contribuir a la sostenibilidad del proceso industrial.

ACERCA DEL GRUPO BUSCH

El Grupo Busch es una empresa familiar gestionada por la familia Busch, con sede en Maulburg, Baden-Württemberg. Es uno de los mayores fabricantes mundiales de bombas y sistemas de vacío, sopladores, compresores, cámaras y sistemas de depuración de gases. El grupo agrupa dos marcas de renombre: Busch Vacuum Solutions y Pfeiffer Vacuum+Fab Solutions. Su oferta de productos y servicios incluye soluciones para aplicaciones de vacío, sobrepresión y depuración en sectores, como el alimentario, el de semiconductores, el analítico, el químico y el de plásticos. Esto incluye también el diseño y la construcción de sistemas de vacío a medida y una red de servicio técnico en todo el mundo. El Grupo Busch fabrica en sus 20 plantas de producción propias en Europa, Asia y América del Norte. Más de 8.000 empleados en 47 países trabajan para el grupo, que tiene una facturación anual de 2000 millones de euros.



TRATAMIENTO ANTIHONGOS

Un producto para cada problema



353 5693267 | www.ingrassi.com

SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA LÁCTEA



CALIDAD Y TECNOLOGÍA ARGENTINA PARA LA INDUSTRIA DE PROCESO

LINEAS Y EQUIPOS DE PROCESO

- **Atomizador centrifugo para cámara spray**
- **Equipo para elaboración continua de dulce de leche, pulpas y mermeladas de frutas**
- **Homogeneizador de pistones**
- **Planta elaboradora de mezclas para helados**

- **CENTRIMIX**
- **MSL**
- **TURMIX**

EQUIPOS DE MEZCLADO

- Homogeneizador de pistones alta presión
- Atomizador Centrifugo para cámara de secado spray
- Equipo elaborador continuo de dulce de leche, pulpas y mermeladas de frutas
- Planta elaboradora de mezclas para helados
- Lavadora de recipientes, bandejas y moldes
- Mezclador Sólido-Líquido inoxidable sanitario
- Bombas inoxidables sanitarias
- Filtros y Módulos de Filtrado inox. sanitarios
- Accesorios inox. sanitarios

BOMBAS Inox. Sanitarias

- Bomba Centrifuga
- Bomba de Lóbulos
- Bomba Tornillo-Estator
- Bomba Paletas Flexibles

SIMES S.A.
Monte Vera - Argentina

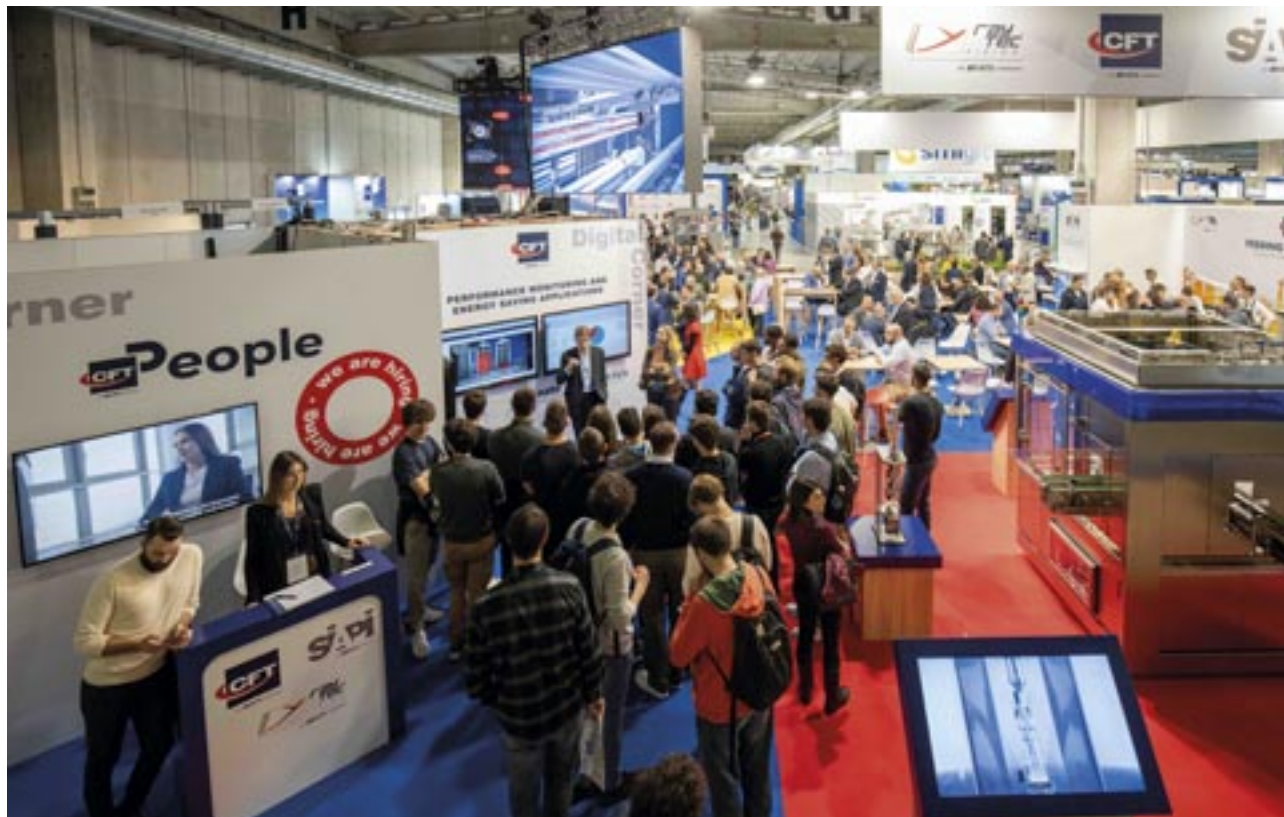
www.simes-sa.com.ar
Tel.: 54 - 342 - 4125308 / 4126073

e-mail: ventas@simes-sa.com.ar
info@simes-sa.com.ar

www.publitec.com

CIBUS TEC 2026

La innovación y la visión global impulsan el futuro del “Food & Beverage”



Más de 80 años de experiencia se unen a una visión de futuro y convierten a Cibus Tec en uno de los principales eventos internacionales del sector. Cibus Tec 2026, que se celebrará en el predio de Fiere di Parma del 27 al 30 de octubre, es el punto de referencia mundial para la evolución de la industria food & beverage, combinando una sólida herencia con una mirada concreta hacia el futuro. Aquí, toda la cadena de suministro de la industria foodtech se concentra en un único escenario, donde las tecnologías de proceso, las soluciones de envasado y los sistemas de final de línea interactúan a lo largo de todas las fases productivas, en un contexto fuertemente orientado al mercado.

Innovación y negocios se unen para dar vida a nuevos proyectos destinados a redefinir el futuro de la producción y convertir a Cibus Tec en el referente para quienes desean liderar el cambio. En sus salones, empresas y profesionales construyen relaciones estratégicas, identifican tendencias y consolidan su competitividad. Como confirmación del creciente atractivo global del evento, a pesar del escenario geopolítico internacional marcado por fuertes tensiones e inestabilidad, se mantiene un gran interés por parte de numerosos nuevos expositores, tanto

italianos como internacionales. A menos de seis meses de la apertura, ya se advierte un crecimiento del 25% en el número de expositores y del 35% en el área expositiva total. El componente internacional registra un incremento de más del 50% en el número de expositores del exterior. También las preinscripciones de visitantes están creciendo de manera decisiva, registrando un aumento del 30% con respecto a la edición anterior. Continúa además con éxito el programa Top Buyers, realizado en colaboración con ICE Agencia y con el apoyo de la Región Emilia-

Romaña, que llevará a Parma más de 3.000 compradores internacionales cualificados y 100 nuevos top buyers del continente africano.

El proceso de desarrollo internacional de Cibus Tec también cuenta con el apoyo del socio estratégico Koelnmesse, líder internacional en el sector ferial con sede en Colonia y presencia en más de 120 países. En particular, Koelnmesse contribuye al desarrollo de Cibus Tec aportando competencias especializadas en el sector foodtech, una red global de compradores y expositores y el acceso al circuito internacional de los principales eventos Food y FoodTec.

PACKAGING

Cibus Tec 2026 se confirma como el punto de referencia internacional del packaging alimentario. La importante presencia de expositores del sector, transversal a todas las cadenas productivas, confirma la centralidad de soluciones orientadas a mejorar la eficiencia de los sistemas productivos y la competitividad del mercado, desde el envasado primario y secundario hasta los sistemas de final de línea, con una fuerte orientación hacia la sostenibilidad, la reducción del consumo, la seguridad, la trazabilidad de los productos y la creciente integración con sistemas automatizados y digitales.

WORLD PASTA DAY

En la edición 2026, Cibus Tec llevará por primera vez a Parma el World Pasta Day, el evento global más esperado para la industria de la pasta. Este año, las celebraciones se extenderán durante una semana completa. Esta auténtica “World Pasta Week”, promovida por Unione Italiana Food y por IPO (International Pasta Organisation) concluirá los días 27 y 28 de octubre dentro de la feria. La iniciativa involucrará a productores, asociaciones, instituciones y socios tecnológicos, italianos e internacionales, ofreciendo un espacio de debate sobre los principales temas del sector y una oportunidad para valorizar el papel de la pasta como símbolo cultural, social y económico.

BAKERY? YES WE TEC, BEVERAGE? YES WE TEC – TODAS LAS TECNOLOGÍAS

En cuanto a los contenidos expositivos, Cibus Tec 2026 confirma su enfoque en bakery, beverage y packaging, áreas clave para la evolución de la industria alimentaria. En este contexto se integran los proyectos especiales “Bakery? Yes, we tec!” y “Beverage? Yes, we tec!”, dedicados a las tecnologías más avanzadas a lo largo de todo el proceso productivo, desde la transformación de las materias primas hasta el envasado y el final de línea, favoreciendo el encuentro entre proveedores de tecnología y empresas de la



Ingredientes Solutions

Ideas Creativas. Soluciones Innovadoras.

- Soluciones integrales en Agentes de Batido
- Estabilizantes y Agentes de Textura Tailor Made
- Deshidratados Naturales
- Enzimas, Preservantes y Antioxidantes Naturales
- Nutricionales
- Colorantes Naturales
- Edulcorantes
- Sabores

REGGAT MILLEO MANE **INGREDIENTES**

FSSC 22000

Ing. Lumbrias 1800 - Ex Ruta 24 - Parcela 13
Parque Industrial Gest. Rodríguez - (Buenos Aires - Argentina)
Tel.: (+5411) 4881-6600
www.ingredientes-solutions.com
info@ingredientes-solutions.com

QR code and social media icons (LinkedIn, Facebook, Instagram)



cadena productiva. Completa la oferta expositiva la presencia de tecnologías innovadoras y transversales como inteligencia artificial, automatización y robótica, digitalización, intralógica, trazabilidad y soluciones para la eficiencia energética, cada vez más centrales para la competitividad del sector.

Cibus Tec 2026 se celebrará en los pabellones de Fiere di Parma del 27 al 30 de octubre de 2026, simultáneamente con la segunda edición de Labotec, evento de referencia para la innovación y las tecnologías de laboratorio de análisis, feria que reúne en un único contexto diferentes sectores industriales, reforzando los contenidos de la manifestación gra-

cias al papel cada vez más central de estas tecnologías en la industria food & beverage. Desde esta edición, la entrada a ambas ferias será gratuita, con el objetivo de favorecer una participación aún más amplia de los profesionales y valorizar la difusión de los contenidos técnicos y científicos propuestos. Las inscripciones ya están abiertas a través de la taquilla online en el sitio oficial de la feria.

MÁS INFORMACIÓN:

https://www.cibustec.it/en/home/index.php?utm_source=media&utm_medium=cpc&utm_campaign=ct2026&utm_content=publitec



www.vieniagrazzanobadoglio.com

Fabio Bettio, Director de Cibus Tec

Comenta el Proyecto CIBUS TEC for Africa



Entre las principales novedades de la edición 2026 de Cibus Tec se destaca el proyecto “Cibus Tec for Africa”. La iniciativa fomenta las relaciones industriales y comerciales con empresas italianas, promueve la creación de alianzas entre empresas y la transferencia de know-how, contribuyendo a la difusión de competencias y tecnologías a lo largo de las cadenas productivas locales. Dialogamos con Fabio Bettio, Director de Cibus Tec, “El objetivo es crear oportunidades concretas de encuentro entre las empresas expositoras de Cibus Tec y los operadores locales, fortaleciendo el diálogo y el desarrollo de colaboraciones a medio y largo plazo”, explica.

¿Qué regiones de África abarca el proyecto?

El proyecto Cibus Tec for Africa nació con el objetivo de entender mejor el mercado de África Subsahariana. No África del Norte, ni Sudáfrica, sino la franja que va de Senegal a Kenya. Es un área con grandes potencialidades, pero en gran parte inexploradas. El objetivo es entender el mercado, yendo acompañados por las empresas italianas de tecnología, que in situ han tenido y tendrán la posibilidad de encontrar industrias alimentarias locales. Comenzamos con dos etapas, la primera fue a Senegal en el mes de abril y la segunda será a finales de junio y principios de julio en Kenya, acompañados por el ICE, la Agencia Italiana para la Promoción de las Exportaciones y del Made in Italy. Habrá pre-

sentaciones de empresas italianas, encuentros B2B entre empresas italianas y africanas y technical tours, o sea visitas de las empresas italianas a los principales establecimientos de producción de alimentos locales en diversos sectores.

¿Con qué tipo de empresas tuvieron contacto?

Hemos visitado empresas que elaboran productos lácteos, otras que producen jugo de frutas. Cada visita y cada encuentro B2B se organizan en base al tipo de empresa italiana que llevamos con nosotros. Cuando viajamos en abril notamos un gran interés por parte de las instituciones y de las empresas locales en estrechar vínculos con empresas europeas. En Senegal encontramos un país donde hay un fuerte

interés en desarrollo, donde hay necesidad de tecnología, pero no altamente automatizada sino construida para los mercados africanos. Justamente, la capacidad italiana es la de realizar máquinas a medida, no hechas en serie, sino adaptadas a las exigencias del cliente. Pueden ser máquinas de entry level, básicas, que permitan una primera automatización, hasta líneas completas muy sofisticadas. Y en esto, las empresas de tecnología italiana pueden jugar un rol protagónico. La característica de muchísimas empresas italianas de la pequeña y mediana empresa, es que ofrecen soluciones familiares, ya que tienen la posibilidad de satisfacer las necesidades de un mercado en desarrollo, que a menudo sólo necesita una primera introducción a la tecnología. Pueden adaptar su oferta a clientes que necesitan tecnologías altamente automatizadas, pero también a clientes que sólo necesitan elementos para mecanizar algunas operaciones

¿Cuáles serían los sectores más factibles para incorporar tecnología?

El sector más relevante es el de la transformación de productos frutihortícolas. Esa es la necesidad básica, porque gran parte de estos países tienen una producción agrícola importante y un potencial de desarrollo muy grande. Tienen necesidad de manejar la cadena de frío, necesitan cámaras de refrigeración, de mantenimiento del frío con soluciones adaptadas, que utilicen sistemas de energía solar para energía eléctrica. Esta es la primera necesidad:

producción frutihortícola, con procesamiento y cadena de frío para alargar la vida del producto y enriquecerlo con valor agregado para poder comercializarlo en el mercado local. Es decir, no sólo para exportar a Europa (que es importante pero que implica dificultades por temas de normativa), sino ofrecer a los mercados nacionales productos con valor agregado mayor al de los productos de primera gama.

¿Cómo se resuelve el tema económico-financiero para acceder al equipamiento italiano?

Es un elemento crítico. En nuestro proyecto, que pensamos seguir desarrollando, no podemos movernos sólo como feria, sino que es imprescindible el acompañamiento de instituciones y organizaciones internacionales. Algunos proyectos deberán involucrar a la Unión Europea y otras instituciones que dependan de la UE o de las Naciones Unidas, porque hay muchísimos proyectos de desarrollo y de financiamiento. Tenemos que crear una sinergia entre quienes se ocupan de cooperación internacional y quien se ocupa de negocios. El rol de la Cibus Tec es crear el lazo entre las instituciones italianas y europeas y, obviamente, las africanas. Y a esto hay que sumarle el mundo académico, porque las universidades y centros de investigación son un componente indispensable para ir en esta dirección y también crear cultura de empresa y formación. La regla será crear la justa sinergia entre todos los actores de la cadena.

DELANTALES
 CHAQUETAS
 GORROS
 LÍNEA CLÁSICA
 LÍNEA URBAN
 PANTALONES
 ACCESORIOS

**UNIFORMES PARA TU NEGOCIO -
 PERSONALIZÁ TUS PRENDAS**

WhatsApp: +54 11 691 36050
 Instagram: FULLCOMPLEMENTS.ARG
 Email: INFO.FULLCOMPLEMENTS@GMAIL.COM

FULL COMPLEMENTS
 INDUMENTARIA GASTRONÓMICA

SOLICITÁ NUESTRO CATÁLOGO
www.fullcomplements.com.ar

¿Por qué eligieron Senegal y Kenia para comenzar?

Hemos elegido Senegal y Kenia como primeros países para tocar los extremos del continente africano de Este a Oeste, a fin de hacer una primera prueba. Las etapas de Senegal y Kenia son el primer test para entender qué cosa funciona, y sobre todo, qué cosa no funciona en nuestro enfoque, que es estándar. Pero el primer contacto en el lugar es imprescindible para poder crear una relación, que todavía falta construir. Para la misión en Senegal llevamos quince empresas italianas, un grupo reducido, pero representativo de muchos sectores, inclusive de la parte agrícola, ya que en África el límite entre mundo agrícola y mundo alimentario no es tan definido, así que es necesario presentar soluciones para el mundo agrícola y el de la industria. En junio iremos con otra misión comercial a Kenia, que se presenta como un mercado ya más preparado para impulsar más la tecnología italiana, porque la cantidad de empresas alimentarias en Kenia es superior a la de Senegal. Es un mercado con una organización diferente, pero que representa la franja en la cual el potencial de desarrollo es muy interesante.

¿Por qué una empresa organizadora de ferias organiza estas misiones?

El sector ferial está pasando por una fase de gran efervescencia: acuerdos internacionales, colaboraciones, sinergias, fusiones... Es un sector que se está poniendo en discusión desde hace tiempo y que está buscando colaboraciones. África es un continente donde no somos los primeros en llegar. Otros países han realizado iniciativas antes que nosotros, pero nos movemos evaluando todas las opciones posibles. Desde iniciativas como ésta, hasta evaluar cooperaciones más complejas y de mayores dimensiones. Estamos construyendo una network, una credibilidad entre las empresas italianas y africanas, y también para promover la CibusTec, ya que el proyecto que tenemos con ICE es el de desarrollar un programa de compradores dedicado a África. Estamos trabajando para sumar 150 buyers más al programa buyers de Cibus Tec, focalizados en África. Es un gran desafío, fuera de nuestra zona de confort. En Dakar hemos tenido una extraordinaria respuesta y percibido una extraordinaria positividad. Las presentaciones que hicimos fueron a sala llena y los B2B entre empresas africanas e italianas fueron muchísimos. Nos recibieron de la mejor manera que se pueda imaginar. Hay deseos de desarrollo, considerando que se trata también de generaciones jóvenes.

Baci
GALUPO
DESDE 1922 EN LA INDUSTRIA

- ✓ Laboratorio propio
- ✓ Asesoramiento Técnico
- ✓ Desarrollo de productos a medida

**CARAMELO LIQUIDO
COLORANTE CARAMELO
DE ORIGEN NATURAL**

www.bacigalupo.com.ar
alimentos@bacigalupo.com.ar

54 1169944830

9 de Julio 2189 - Ciudadela
CP 1702 - Bs. As. - Argentina

Sin I.A.C.C.
ONV



TUTTOFOOD 2026

Una feria que es mucho más que la “Anuga de los años pares”

Del 11 al 14 de mayo se llevó a cabo en la ciudad de Milán la feria internacional de alimentos TUTTOFOOD. Esta fue la segunda edición organizada por Fiere di Parma, que la consolida como un dinámico centro de intercambio global. TUTTOFOOD 2026 cerró con cifras récord, con el registro de 123.000 asistentes, incluidos 27.000 visitantes internacionales. La participación de un número tan elevado de operadores profesionales –provenientes de la industria, distribución, foodservice, importadores y compradores- es una muestra de la capacidad de la feria para transformar la demanda global de alimentos de alta calidad en relaciones comerciales, acceso a mercados y desarrollo de negocios. Al mismo tiempo, confirma el creciente papel de esta feria como una plataforma económica internacional clave para el sector de alimentos y bebidas.

Este exitoso resultado es un premio a la alianza estratégica entre Fiere di Parma y Fiera Milano, con el apoyo internacional de Koelnmesse, organizador de la mayor feria alimentaria del mundo, Anuga en Colonia. La edición 2026 ocupó diez pabellones, con un total de 82.000 m² de espacio para exposición donde se ubicaron 5.000 marcas, incluidas 1500 del exterior, que recibieron a miles de compradores internacionales de primer nivel. América Latina registró este año la participación de 21 empresas expositoras, incluyendo ocho de Chile, seis de Perú y tres de Costa Rica y Ecuador, además de compañías de Cuba, Brasil y Argentina, lo que pone de manifiesto el creciente interés y compromiso del sector empresarial latinoamericano con el evento. El creci-

miento de la asistencia es particularmente significativo cuando se considera el actual contexto de tensiones geopolíticas, aranceles, los costos energéticos, volatilidad de las materias primas y reestructuración de las cadenas de suministro globales.

Compradores de EE.UU., América Latina, Asia, el Golfo y países europeos reconocen el prestigio de los alimentos Made in Italy gracias a la indiscutible calidad de las materias primas, autenticidad, fiabilidad productiva y propuestas diferenciadoras, además del valor gastronómico y cultural que representa. Un comprador europeo destacó que aproximadamente el 70% de su negocio de restauración gira en torno a productos italianos, demostrando que la cocina italiana se ha convertido en un elemento estructural de



la oferta internacional de foodservice. Categorías italianas clave como aceite de oliva, aceto balsámico, harina, pasta, galletas y chocolate son consideradas insustituibles en muchos mercados. Para operadores como Cencosud (Latinoamérica) y City Super Group (Hong Kong), Italia representa el principal mercado europeo de abastecimiento de productos alimenticios. Un aspecto interesante es que la comida italiana no sólo se percibe como clásica o tradicional, sino también como innovadora, capaz de experimentar y crear nuevas recetas culinarias, anticipando tendencias.

Como parte de su fuerte campaña de internacionalización, TUTTOFOOD invitó a 4000 buyers, entre los que se encontraron referentes como SYSCO, el mayor distribuidor de foodservice de EE.U., enfocado en restaurantes, hoteles, hospitales, escuelas y catering; Cencosud, uno de los mayores grupos minoristas de América Latina, con sede en Santiago de Chile; Spinneys, cadena premium de supermerca-

dos presente en Emiratos Árabes Unidos, Omán y Arabia Saudita, y uno de los principales retailers de alta gama del Golfo; Promocash, la unidad cash & carry del Grupo Carrefour, especializada en el suministro a operadores profesionales de foodservice; Coupang, uno de los principales actores del comercio electrónico en Asia, a menudo denominado “el Amazon de Corea”; y City Super Group, grupo minorista premium fundado en Hong Kong en 1996, especializado en supermercados gourmet, productos internacionales importados, vinos y licores, y retail lifestyle a través de su principal marca City’super.

Al cierre de esta edición de TUTTOFOOD, Banco Alimentare Lombardia recogió 25 toneladas de alimentos procedentes de más de 600 empresas que donaron generosamente los productos excedentes, distribuyéndolos a más de 1.000 organizaciones asociadas (comedores sociales, centros de acogida, hogares familiares, etc.), beneficiando a más de 200.000 personas necesitadas.



INGENIERO LOPEZ
Y ASOCIADOS S.R.L.

SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD
CERTIFICADO FSSC 22.000
Y DE GESTION AMBIENTAL ISO 14.001



Estabilizantes para salsas de queso cheddar y queso crema



Lote 178 Parque Industrial Sauce Viejo (3017) Santa Fe, Argentina
Tel / Fax : 0054-342-4995535 / 4995666
ventas@ilasrl.com.ar - www.ilasrl.com.ar

Antonio Cellie, CEO de Fiera di Parma

“Hemos creado un evento internacional completamente nuevo”



Antonio Cellie, CEO de Fiere di Parma y uno de los impulsores de la nueva TUTTOFOOD comentó a La Alimentación Latinoamericana: *“Las cifras disponibles y los comentarios positivos de expositores, compradores, visitantes y asistentes habituales de las históricas ferias alimentarias mundiales lo confirman: hemos llenado un espacio que inesperadamente seguía abierto, hemos creado un evento internacional completamente nuevo para el sector agroalimentario. Este evento refleja plenamente el know-how italiano en la organización ferial, ofreciendo una plataforma*

para que expositores de todo el mundo conecten con los mercados internacionales dentro de un ecosistema empresarial totalmente integrado”. Interrogado sobre los cambios en la oferta ferial, Cellie indicó “Hoy las ferias ya no son sólo vitrinas de productos, son hubs de negocios donde las empresas evalúan la demanda internacional, desarrollan mercados, construyen relaciones comerciales y convierten oportunidades en resultados económicos tangibles. El crecimiento de la asistencia demuestra que las empresas y operadores buscan espacios físicos y cualificados para desenvolverse en un mercado global cada vez más fragmentado, selectivo y competitivo”. En lo que atañe a la participación de empresas latinoamericanas, comentó: “Estamos alcanzando los objetivos que nos propusimos en la región LATAM, que consideramos una región estratégica para el Made in Italy en la próxima década. Estamos muy contentos porque tenemos una importante representación de buyers de esa zona que vienen de Brasil, Argentina, México, Chile, Perú, entre otras. Es una región en la que en los próximos años invertiremos mucho. El objetivo que teníamos este año para esa zona lo hemos alcanzado. En cuanto a otras regiones del mundo, estamos un poco condicionados por los conflictos de Medio Oriente, que redujo en parte la participación de países de esa región, pero confiamos en que esta plataforma de Tutto Food pronto se convertirá realmente en la Anuga de los años pares”.

Seguinos en redes sociales



@editorial.publitec



@fithep



Canal Publitec



Foro Internacional de la Cocina Italiana



Entre las múltiples actividades que animaron los cuatro días de feria, Publitec fue invitada a participar del Primer Foro Internacional de la Cocina Italiana, que reunió a los principales referentes de la gastronomía, instituciones, productores y profesionales del sector alimentario para debatir sobre el presente y el futuro de la cocina italiana en el mundo. El encuentro se desarrolló durante la jornada inaugural de la feria y puso el foco en el valor cultural, económico y diplomático de la gastronomía italiana, recientemente reconocida como patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO.

El foro nació con el objetivo de promover el modelo alimentario italiano y reflexionar sobre los desafíos globales vinculados a la sostenibilidad, la innovación y las nuevas formas de consumo. Durante las distintas mesas de debate participaron chefs, empresarios, académicos y representantes institucionales, quie-

nes coincidieron en la necesidad de proteger la identidad culinaria italiana sin dejar de mirar hacia la evolución del sector gastronómico internacional. Entre los temas más destacados estuvieron la valorización de los productos regionales, la formación de nuevas generaciones de cocineros, la internacionalización de la cocina italiana y el rol estratégico del food business como herramienta de soft power cultural. Además, el evento sirvió como plataforma para fortalecer vínculos entre empresas, distribuidores y mercados internacionales en uno de los encuentros agroalimentarios más importantes de Europa.

El Foro articuló sus trabajos en torno a tres ejes: radiografiar la situación actual, imaginar escenarios y actuar con herramientas concretas. De ello surgió un panorama ambicioso y unitario, que puede resumirse en siete líneas guía que trazan el rumbo de la cocina italiana en el mundo: De la receta a la cultura: un cambio de paradigma. Crear un sistema a lo largo de toda la cadena de valor. La cocina como soft power y diplomacia cultural. El turismo enogastronómico como motor de desarrollo territorial. Rastrear y certificar la cadena de suministro en el mundo. Educación y formación como inversión estratégica. Valentía, contemporaneidad e innovación respetando las raíces

Al final de la jornada, se presentó el Food Manifesto, un documento programático que busca definir las prioridades, desafíos y valores que marcarán el futuro de la industria alimentaria global.



El Food Manifesto había sido presentado el 8 de mayo en conferencia de prensa

EL “FOOD MANIFESTO”: UNA VISIÓN ESTRATÉGICA PARA EL FUTURO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Elaborado por Fiere di Parma, en colaboración con socios institucionales e industriales, y con el apoyo científico del Future Food Institute, el Manifiesto busca ir más allá de los cambios graduales. En esencia, es un llamado a abandonar lo que los organizadores describen como un sistema de «abundancia frágil» y avanzar hacia uno que equilibre mejor la productividad con la sostenibilidad, la confianza y el valor a largo plazo. El Food Manifesto es más que una declaración institucional, se plantea como una hoja de ruta para empresas, distribuidores, productores, operadores de foodservice y actores de toda la cadena agroalimentaria. El documento parte de una premisa clara: el sector alimentario atraviesa una transformación estructural impulsada por cambios geopolíticos, presión sobre las cadenas de suministro, evolución de los hábitos de consumo, sostenibilidad y nuevas tecnologías. En este contexto, la alimentación deja de ser únicamente un producto para convertirse en un factor estratégico ligado a salud, cultura, innovación, identidad y responsabilidad social.



EL MANIFESTO: UNA CARTA DE VALORES PARA EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN

En un momento en que la alimentación se encuentra en el centro de las crisis climática, sanitaria, económica y democrática, nosotros -representantes de las cadenas de valor agroalimentarias, instituciones, comunidades científicas y la sociedad civil- reconocemos que ya no basta con alimentar al mundo: debemos nutrir el futuro. Inspirados por el legado vivo de la dieta mediterránea y la cocina italiana, por el pensamiento crítico y por los valores expresados por la mayoría de las empresas agroalimentarias, afirmamos que el sistema alimentario puede y debe convertirse en una fuerza de regeneración: de suelos, aguas, cuerpos, comunidades y economías. Con esta Carta,

nos comprometemos a transformar los discursos sobre la alimentación en realidades tangibles de justicia, prosperidad y longevidad compartida.

Pilar 1 – Inclusividad

La alimentación como derecho y fuente de dignidad para todos. Reconocemos la alimentación como un derecho humano fundamental, no como un privilegio ni un mero producto de mercado. Nos comprometemos a reducir las desigualdades en el acceso a alimentos saludables, culturalmente apropiados y sostenibles, abordando la pobreza alimentaria y el desperdicio de alimentos. Promovemos cadenas de suministro que respeten la dignidad del trabajo agrícola y alimentario, garantizando condiciones justas, seguridad e inclusión para las comunidades más vulnerables.

Compromiso. Quienes firman esta Carta se comprometen a integrar objetivos de equidad y acceso en sus modelos de negocio, políticas públicas y programas de responsabilidad social.

Pilar 2 – Sustentabilidad y regeneración

Más allá de lo “menos malo”: la alimentación como aliada del planeta. Reconocemos que no basta con “reducir el impacto”: debemos regenerar los suelos, el agua, la biodiversidad y los paisajes. Apoyamos las transiciones hacia la agricultura agroecológica, los sistemas alimentarios territoriales, las cadenas de suministro cortas siempre que sea posible y los modelos de producción capaces de devolver más de lo que toman. Adoptamos la perspectiva de la ecología integral, que vincula el clima, la salud, la justicia social y el patrimonio cultural.

Compromiso. Quienes firman esta Carta se comprometen a definir y medir objetivos de reducción de emisiones, regeneración de ecosistemas y protección de la biodiversidad, en consonancia con las principales agendas internacionales.

Pilar 3 – Inocuidad, confianza y transparencia

Del miedo a la alianza entre ciudadanos y cadenas de suministro. En un contexto de crisis y desinformación, la confianza es el verdadero capital del sistema alimentario. Promovemos altos estándares de inocuidad alimentaria en toda la cadena de valor, junto con

herramientas para una transparencia radical sobre orígenes, procesos e impactos. Creemos que la trazabilidad no es solo un requisito técnico de cumplimiento, sino un pacto de responsabilidad compartida entre productores, distribuidores, operadores de servicios de alimentación y ciudadanos.

Compromiso. Quienes firman esta Carta se comprometen a mejorar la trazabilidad y la comunicación, evitar prácticas engañosas y hacer que los datos sean accesibles y comprensibles.

Pilar 4 – Origen, calidad y patrimonio vivo

Del producto al paisaje: defendiendo lo que realmente nos nutre. Reconocemos el valor de los orígenes: territorios, conocimientos y prácticas agrícolas y culinarias que han dado forma a la calidad italiana y europea. Defendemos los patrimonios vivos, como la dieta mediterránea, la cocina italiana y las indicaciones geográficas, como infraestructuras culturales, no sólo como activos de marketing. Apoyamos modelos que premian la calidad organoléptica, nutricional, ambiental y cultural de los alimentos.

Compromiso. Quienes firman esta Carta se comprometen a proteger y potenciar la calidad de las producciones arraigadas en los territorios locales, contrarrestando la estandarización, la explotación de las marcas territoriales y la pérdida de identidad.

Pilar 5 – Salud, bienestar y longevidad

La alimentación como aliada de la vida a lo largo de toda la vida. Reconocemos el vínculo inseparable entre los patrones alimentarios, la salud física y mental y la longevidad. Nos inspiramos en modelos como el mediterráneo, que han demostrado su eficacia en la prevención de enfermedades crónicas y en la promoción del equilibrio y el bienestar generalizado. Promovemos políticas, productos y servicios que faciliten elecciones saludables, informadas y accesibles, integrando la salud en los lugares donde se producen, distribuyen y consumen los alimentos.

Compromiso. Quienes firman esta Carta se comprometen a considerar el impacto en la salud como un factor estratégico en cada decisión de la cadena de suministro, en colaboración con los ámbitos de la investigación y la salud pública.

Sistemas Frigoríficos Compactos
a base de REFRIGERANTES NATURALES.

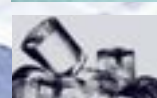
65 años en constante expansión.

FRIORAF



Eficiencia y Sustentabilidad

- * Compresores a tornillo
- * Compresores recíprocos
- * Rack Multicompresores
- * Condensadores evaporativos
- * Recibidores de líquido
- * Unidades de recirculado
- * Enfriadores de líquido tipo Baudelot
- * Evaporadores
- * Productoras de hielo en cilindros
- * Productoras de hielo escamas
- * Intercambiadores de placas
- * Sistemas de tratamiento de aire de áreas críticas (STAAC)
- * Evaporadores tubulares



+ 54 3492 432174
info@frioraf.com
www.frioraf.com

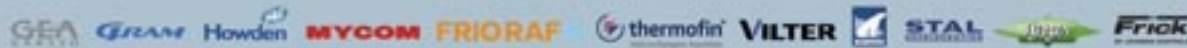
RAFAELA, SANTA FE, ARGENTINA



REFRIGERATION QUALITY SERVICE S.A.

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

PARA LAS INDUSTRIAS MÁS EXIGENTES



📍 Rafaela (Santa Fe) | Buenos Aires
☎ 0800-444-FRIO (3746)
🌐 www.rqs-sa.com
✉ info@rqs-sa.com



Better Future Award: la innovación, una herramienta para crear nuevas oportunidades de negocio

La innovación sostenible y su integración en la oferta de food retail y food service es uno de los pilares fundamentales de TUTTOFOOD Milano. Por este motivo, la feria volvió también este año a apoyar a las empresas innovadoras a través del Better Future Award, el histórico premio internacional que explora las tendencias emergentes más importantes de la feria y ofrece un momento fundamental de encuentro e intercambio entre la industria y los operadores de la distribución alimentaria italiana e internacional. Organizado durante la feria por las revistas Gdoweeek y Mark Up, el premio se dividió en seis categorías:

-**Innovación de producto:** productos originales por su sabor, formulación o capacidades nutricionales.

-**Ética y sostenibilidad:** una categoría que pone en valor procesos productivos virtuosos, acciones en favor del planeta, iniciativas sociales y formativas, inclusión y proyectos beneficiosos para el Sur Global.

-**Innovación en packaging:** novedades relacionadas con un uso inteligente y responsable de los materiales.

-**Away from home:** soluciones diseñadas para el sector Horeca y el consumo fuera del hogar, con prestaciones de altísimo nivel de servicio.

-**Private label:** pilar fundamental de TUTTOFOOD gracias a la presencia en la feria de cientos de excelentes copackers activos en el mercado mundial, que reúne las mejores experiencias nacionales e internacionales de marca del distribuidor.

-**Bienestar & bio:** un enfoque especial en productos que expresan bienestar de forma integral: para las personas, el medio ambiente y la sociedad.

Los productos premiados y su descripción se pueden encontrar en el link <https://catalogo.fiereparma.it/novita-prodotto/?f=tuttofood-2026>. Describimos a continuación algunos de ellos.

Bio Avena Zero Zuccheri Senza Glutine - The Bridge S.R.L.

Esta nueva bebida se distingue porque incluso los azúcares naturalmente presentes en la avena han sido reducidos hasta el 0%, manteniendo al mismo tiempo el sabor auténtico y su agradable palatabilidad. Naturalmente libre de gluten, es rica en fibra y presenta un perfil nutricional equilibrado. Su consistencia y sabor delicado la hacen adecuada tanto para el consumo directo como para su uso en preparaciones dulces y saladas. El resultado es una bebida que conserva las características sensoriales originales de la avena, ofreciendo una experiencia de sabor natural y fiel al producto original.



Tè Bonomelli - Bonomelli S.R.L. Bovenkant formulier

De la experiencia de sus maestros herbolarios y de la selección de las mejores materias primas, nace la nueva línea de Tés Bonomelli, una colección de mezclas exclusivas pensadas para ofrecer una armonía impecable entre naturalidad, calidad y un sabor superior. La gama se desarrolla en dos líneas: los tés negros, que reinterpretan los grandes clásicos valorizando ingredientes de origen seleccionado; y los tés verdes japoneses orgánicos, expresión auténtica de la tradición oriental y

de sus técnicas de cultivo más prestigiosas. Competencia y búsqueda de la calidad se fusionan para ofrecer una experiencia de bienestar.

Spesse & Volentieri - Salumeria Di Monte San Savino S.R.L.

Nueva línea de productos y nuevo envase para las lonchas Spesse&Volentieri. Jamón asado, pavo, porchetta y lomo de cerdo en cómodas lonchas gruesas para calentar en sartén o en el microondas, ideales para un segundo plato sabroso y práctico con un correcto aporte proteico. Envase de 150 g de peso fijo.



Yomo senza zuccheri aggiunti e senza edulcoranti - Granarolo Spa

La nueva gama Yomo sin azúcares añadidos y sin edulcorantes ha sido desarrollada para responder a la creciente necesidad de reducir el consumo de azúcares sin renunciar al sabor. Abarca una gama de yogures cremosos y ricos en fibra, con deliciosa fruta en trozos, elaborado únicamente con ingredientes naturales y leche italiana de cadena de suministro controlada. Disponible en los sabores Fresa, Melocotón, Cereza, Coco y Frutos del Bosque en el práctico formato de 125 g x 2, con envase de papel.



Agrisicilia Fruttellata Fragola 240 g - de Agrisicilia Spa

Una confitura pensada para conquistar a los más pequeños... ¡y hacer felices también a los padres! Con un 70% de fruta y pocos azúcares (solo 32 g), está enriquecida con fibra y es fuente de vitaminas C y D. Suave, cremosa y de sabor delicado, transforma cada merienda en un momento de placer, ayudando a los niños a comer más fruta de una manera sencilla y deliciosa. Perfecta para untar en pan, galletitas o productos de repostería, para una pausa saludable, rica y llena de fruta.

Grancereale Protein+ Biscotti - De Barilla G. ER. F.Lli Spa

La gama Protein+ se enriquece con dos recetas exclusivas de sabor sorprendente: chocolate y naranja, e higos y almendras. Galletas vegetales, ricas en fibra y fuente de proteínas (16%), pensadas para combinar placer y valor nutricional en cada bocado. La variante de higos y almendras contiene un 3,9% de higos y un 4,1% de almendras, para un perfil aromático natural y envolvente. Ideales para el desayuno o como snack durante el día, ofrecen una experiencia equilibrada en línea con las necesidades de un consumidor moderno, atento al bienestar, a la calidad de los ingredientes y a la funcionalidad nutricional.



Mix di Frutta Fresca con Datterini Rossi Fresco Senso - CONOR S.R.L.

De la mezcla de frutas con tomates cherry de la marca Fresco Senso nace una propuesta inédita que rompe las fronteras entre fruta y verdura: una selección premium de temporada se une a la dulzura de los tomates cherry rojos y amarillos. Una mezcla sorprendente, diseñada para garantizar el equilibrio perfecto entre naturalidad y bienestar. El envase está pensado para la vida urbana: un práctico vaso de 180 g con palillo de bambú, para un consumo ready-to-eat sostenible y funcional. No es sólo un snack, sino una elección consciente: cada combinación valoriza el aporte vitamínico, respondiendo a la demanda de soluciones saludables.

Impasto per Gran Pizza Alla Napoletana 2x250 g - Molino Spadoni S.P.A.

Con harinas seleccionadas de Molino Spadoni y masa madre fresca, llegan dos bolas de masa cómodas y rápidas para preparar una gran pizza napolitana de 250 g cada una, ideales para elaborar dos pizzas perfectas: napolitana, clásica o contemporánea. Solo hay que descongelar, dejar levar, estirar y hornear. Para descubrir el pizzero interior con resultados auténticos y profesionales directamente en casa.



Ramen con Verdure e Peperoni Gialli - Bontà Orientali - Euroverde Società Agricola S.R.L.

Producto inspirado en un gran clásico de la cocina tradicional japonesa: el ramen. Listo en muy pocos minutos, está pensado para quienes buscan algo diferente de lo habitual, sin renunciar a la calidad, la practicidad y el sabor. El ramen con verduras y pimientos amarillos es una propuesta delicada y sorprendente, en la que la dulzura natural de los pimientos amarillos se fusiona con las verduras en un caldo armonioso y equilibrado. Un ramen perfecto para quienes buscan un comfort food ligero pero lleno de sabor.



Sugo al Pistacchio con Ricotta Fresca - Campo D'oro

Una salsa única, elaborada exclusivamente con tomate recién cosechado, pistacho y ricotta fresca. Deliciosa, fresca y aromática, con una cremosidad dulce y aterciopelada. Ideal para un buen plato de pasta, sobre bruschettas de pan tostado, para rellenar originales pizzas gourmet o para enriquecer sabrosos primeros platos de carne y pescado.

Gran Stagionato di Frutta Secca - Euro Company Spa Societa' Benefit

Una especialidad plant-based madurada durante dos meses, con un perfil aromático intenso y una textura plena y envolvente. Elaborado con un 76% de anacardos y almendras, se distingue por una lista de ingredientes corta y limpia, sin gluten ni lactosa. Perfecto en lascas o rallado, combina sabor auténtico e innovación, reinterpretando la tradición de la maduración en clave vegetal.



Delverde Granfetta Benefit Energia - Princes Italia SPA

Granfetta Benefit Energia es la solución ideal para afrontar los días más intensos con la energía adecuada. Con un delicado sabor a coco, está enriquecida con una mezcla de vitaminas del grupo B (B1, B2, B3, B5, B6 y B9) y hierro, que contribuyen al metabolismo energético normal y a la reducción del cansancio y la fatiga. Una propuesta práctica y equilibrada, pensada para apoyar la energía y las funciones mentales desde el primer momento del día.

Legumi V Gamma "Le Stagioni In Tavola" - B.F. Agro-Industriale SRL

"Buoni e Intelligenti" es la línea foodservice de legumbres de V gama de la marca Le Stagioni in Tavola. Gracias a una tecnología innovadora, las legumbres se cocinan al vapor y se envasan al vacío en film plástico, eliminando el uso tradicional de las latas. Vida útil de 12 meses a temperatura ambiente, garantizada por el proceso de esterilización. Ahorro de espacio y respeto por el medio ambiente. Basta con abrir la bolsa y utilizar directamente el producto en la receta, sin necesidad de enjuagarlo. Sin desperdicios: 100% producto y ausencia total de líquido de conservación.



Argentina Alimenta 2026 fue presentada oficialmente en Buenos Aires

Referentes de la industria, empresarios, embajadores y medios de comunicación asistieron al lanzamiento en La Rural.



Alfredo Gusman, Sergio Iraeta, Carla Marín Bonito, Pablo Quirno, Nicolás Pino, Diego Sucalesca y Carlos Solanet



Con una amplia convocatoria de empresarios, representantes diplomáticos, embajadores, medios de comunicación, dirigentes sectoriales y referentes de toda la cadena de valor alimentaria argentina, se realizó el martes 19 de mayo en El Central de La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires, la presentación oficial de Argentina Alimenta 2026. Se trata de una nueva feria internacional que buscará consolidarse como uno de los principales espacios de negocios, internacionalización e innovación para la industria de alimentos de América Latina. Argentina Alimenta 2026 se realizará del 17 al 19

de noviembre de 2026 en La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires, y reunirá a empresas de la industria de alimentos y bebidas, compradores internacionales, cámaras sectoriales, organismos públicos y privados y actores estratégicos de toda la cadena de valor, en una plataforma integral orientada a promover negocios, innovación, inversión y posicionamiento internacional.

El encuentro, organizado por La Rural, Fira Barcelona International, COPAL y PROMArgentina, reunió a actores estratégicos del ecosistema productivo y exportador argentino en una jornada marcada por el networking, el intercambio institucional y la visión de largo plazo para el desarrollo de la industria alimentaria nacional. Durante la apertura, los organizadores destacaron que Argentina Alimenta 2026 nace con el objetivo de proyectar el potencial productivo y exportador del país, generar nuevas oportunidades comerciales para las empresas argentinas y consolidar un espacio de vinculación estratégica entre la industria y los mercados internacionales.

Estuvo presente el Canciller Pablo Quirno, quien expresó la intención de que *“Esta feria se convierta en una referencia insoslayable dentro de la agenda internacional del sector alimentario”*. El funcionario responsable de las relaciones exteriores aseguró que *“Desde la Cancillería vamos a poner todos nuestros instrumentos a disposición de este objetivo. Nuestra red de más de 150 representaciones en el exterior ya trabaja para identificar compradores, despertar interés y multiplicar presencia internacional. Esa red existe para que cada embajada, cada consulado y cada oficina comercial sean una puerta de entrada para los productos argentinos. Cuando el sector privado recupera libertad para producir, la Cancillería abre mercados y el país sostiene una dirección económica clara, la Argentina deja de discutir su potencial y empieza a transformarlo en liderazgo internacional”*.

Por su parte, Carlos Solanet, Director Comercial de La Rural, comentó su satisfacción por la enorme convocatoria que acompañó la presentación, *“Ver reunidos a empresarios, diplomáticos, representantes institucionales y medios especializados confirma que existe una enorme expectativa alrededor de esta iniciativa y del potencial que tiene la Argentina para consolidarse como un actor estratégico en la producción y exportación global de alimentos”*, aseguró.

COPAL estuvo representada por su Presidente, Carla Martín Bonito, quien destacó la relevancia estructural del sector alimentario para la economía nacional. Resaltó que la industria de alimentos y bebidas argentina tiene todo lo que el mundo demanda: diversidad productiva, calidad, innova-



Ana María Galibert estuvo presente en el lanzamiento. Publitec y sus cuatro revistas dirigidas al sector alimentario están difundiendo y apoyando la realización de Argentina Alimenta.

ción y valor agregado y afirmó que *“Argentina Alimenta 2026 representa una plataforma estratégica para proyectar ese potencial de crecimiento, fortalecer la competitividad de nuestras empresas y abrir nuevas oportunidades de inserción global para la industria más importante para el desarrollo del país”*.

En representación de Fira Barcelona International, Ricard Zapatero Camps participó de manera virtual y envió un saludo institucional destacando la relevancia global del proyecto. Aseguró que desde Fira Barcelona se ve a Argentina Alimenta como una plataforma con enorme proyección internacional. Con entusiasmo afirmó que *“la Argentina posee una capacidad agroalimentaria extraordinaria y creemos que esta feria puede transformarse en un evento de referencia para toda América Latina”*. A su turno, Diego Sucalesca, Presidente Ejecutivo de PROMArgentina, puso el foco en el trabajo de promoción internacional que viene desarrollando su entidad: *“Venimos impulsando activamente la promoción de inversiones, el comercio exterior y la vinculación internacional de las empresas argentinas. Argentina Alimenta será una herramienta concreta para seguir posicionando los alimentos argentinos en el mundo y generar nuevas oportunidades de negocios e inversiones para el país”*.

La presentación incluyó exposiciones institucionales, espacios de networking y un cóctel de relacionamiento que permitió consolidar vínculos entre representantes del sector privado, organismos públicos, cámaras empresarias, diplomáticos y referentes internacionales vinculados a la industria alimentaria.

Clasificación de la Muzzarella Argentina

Un aporte del INTI para optimizar la calidad de los quesos de nuestra industria láctea

El INTI desde hace más de 20 años que viene desarrollando la metodología para el análisis sensorial de productos lácteos, en particular de quesos. La presencia de sus profesionales es un clásico para supervisar y coordinar los concursos nacionales que se hacen en el país. Profesionales que también son buscados para eventos en el exterior con el fin de aprovechar sus conocimientos. Germán Aranibar, del Departamento de Proceso Industrial del INTI, es Especialista en Análisis Sensorial de Quesos, Lácteos, Alimentos y Bebidas, con amplia experiencia en catas y certámenes. En la última edición de TodoLáctea presentó la nueva clasificación de las muzzarellas desarrollada por el INTI en conjunto con productores queseros y profesionales de la pizzería. Un importante paso para ayudar a la industria láctea a ofrecer mejores productos y de calidad constante. En su interesante conferencia, enfatizó que “El desafío es estandarizar sin perder la identidad”. Reproducimos aquí los principales conceptos.



En la ciudad de Buenos Aires se consumen 39.000 pizzas cada día y hay una larga historia de pizzerías emblemáticas en la ciudad. Una realidad que se ha

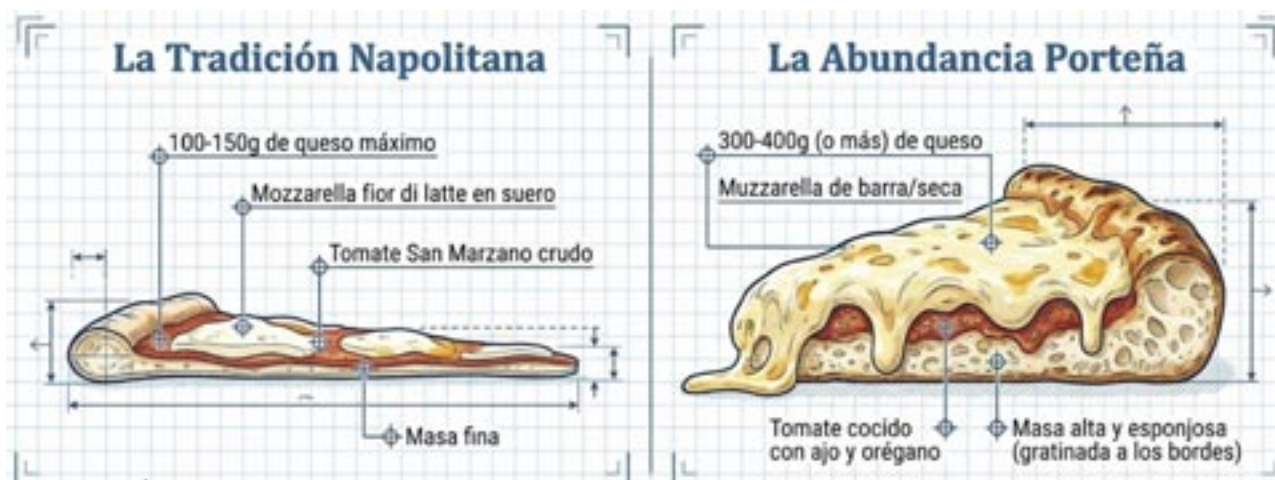
trasladado a todo el país. Podemos decir que la pizza ya es un patrimonio muy nacional. Es mucho más que una cena rápida, es un motor cultural y económico que alimenta a miles de argentinos y que no requiere etiqueta ni reserva. Y si bien la genética culinaria indica que es una herencia de Italia traída por los inmigrantes, hay varias diferencias entre la pizza italiana y la que se fue desarrollando en Buenos Aires. En el ancestro, en Nápoles, la masa es fina, en nuestras pizzerías es más habitual la media masa y la pizza de molde. También las fermentaciones son distintas, pero la mayor diferencia está en la cantidad y tipo de queso. Nosotros usamos muchísima más muzzarella fundente –que se ha ido desarrollando para el mercado argentino- mientras que en la pizza italiana se usa la fiordilatte. Con respecto a las temperaturas de los hornos, en Nápoles se usa una temperatura muy alta para la cocción, que es mucho más rápida. Esa relación temperatura-tiempo es muy diferente, la pizza napolitana está en 60-90 segundos, mientras que en nuestras pizzerías debemos esperar diez o doce minutos (**Tabla 1**).

En el **Gráfico 1** se presentan las diferencias entre la pizza tradicional napolitana y la pizza a la que

Tabla 1 - Diferencias entre la pizza napolitana y la tradicional argentina

The Origins Matrix	El Ancestro (Nápoles)	La Evolución (Buenos Aires)
Tipo de Masa:	Fina	Media Masa / Al Molde
Fermentación:	8 horas	3 Fermentaciones en molde
Cantidad de Queso:	80 - 150g	300-400g o más
Tipo de Queso:	Fior di Latte / Búfala (Alta Humedad)	Mozzarella Fundente (Tradicional Argentina)
Temperatura del Horno:	450°C a 485°C (Leña de roble)	250°C a 300°C (Quebracho)
Tiempo de Cocción:	60 - 90 segundos	8 - 10 minutos

Gráfico 1 - Diferencias entre la pizza napolitana y la tradicional argentina



estamos acostumbrados en Buenos Aires. Hay una diferencia en la porción, la napolitana tiene una masa firme, tomate de San Marzano crudo y mozzarella fiordilatte, nosotros tenemos una masa más esponjosa que se logra a partir de esa media masa, tomate cocido, con ajo y orégano, y más queso, que es una mozzarella que funde muy bien y que es muy diferente a la que se utiliza en Italia. La mozzarella de Italia está hilada con agua caliente, lo que le quita la grasa y tiene un perfil neutro, mientras que nuestro paladar está acostumbrado a una mozzarella hilada con vapor, que retiene el tenor graso y que se agrega en forma abundante. De hecho, si se utiliza la mozzarella “verdadera”, es probable que el consumidor argentino diga que “no tiene gusto a nada”.

En el INTI Lácteos nos propusimos el objetivo de actualizar los perfiles sensoriales de las mozzarellas que se producen en nuestro país para optimizar la evaluación de los expertos y así ayudar a la industria a estandarizar su calidad, entendiendo que el 95% de las pizzerías utilizan el método local de elaboración. Pero el desafío es estandarizar sin perder la identidad. Para ello, organizamos reuniones donde invitamos a productores queseros y a maestros pizzeros para discutir los perfiles con los profesionales del INTI. En 2025 hicimos un taller en San Vicente, en el marco de la Fiesta Nacional de la Mozzarella, donde participaron representantes de APYCE (Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas), cuyos pizzeros compiten habitualmen-

punta de un cuchillo o de un tenedor y se ve hasta donde llegan los filamentos sin cortarse, lo óptimo es que lleguen a 30-70 centímetros. Son todos aspectos que fuimos poniendo en la norma. Muchas de estas pruebas ya se hacían históricamente en la mozzarella y fue una cuestión de ajustarlas para poder darle un valor numérico.

De esta manera fuimos catalogando las distintas mozzarellas y definimos cuatro tipos: para uso gastronómico, uso doméstico o familiar, pizza cheese y mozzarella fresca. La mayor diferencia entre la de uso familiar y de uso gastronómico está en el tratamiento térmico que recibe cada tipo. No es lo mismo en un hogar, donde los hornos no superan los 200-220 °C, que en un horno pizzeria donde la temperatura levanta muchísimo más. La pizza cheese la consideramos como un formato industrial, para una pizza estilo EE.UU., con una mozzarella más seca que se pueda rallar. Y después la mozzarella fresca, que se asemeja a la tradición italiana, que hoy se está poniendo de moda en lugares como el barrio de Palermo en Buenos Aires para elaborar pizza tipo napolitana. Es una mozzarella fiordilatte que no se está usando en otra pizza, pero es una tendencia que no podemos dejar de largo.

En el **Gráfico 3** se presentan las cuatro categorías

definidas. Se puede ver el gradiente térmico que recibe cada una al elaborar una pizza. La mozzarella para uso familiar requiere una resistencia prolongada a una temperatura media de 180-200°C. La dirigida al mercado gastronómico argentino estándar debe soportar 250-350°C durante unos siete minutos. La pizza cheese de baja humedad está diseñada para retener su estructura en hornos continuos a 380 oC durante cinco minutos. Y es notable como la fiordilatte puede recibir un shock térmico extremo, hasta 420-430°C en un lapso muy corto, propio de los hornos napolitanos; es un queso de alta humedad y no grasoso que no se derrite tanto como las otras mozzarellas. Se pone sobre una masa cruda y se cocina todo junto y es un verdadero arte su cocción.

En la **Tabla 2** se presentan los perfiles sensoriales a los que llegamos. La escala estandarizada de 1 a 7 para cada descriptor permite objetivar la experiencia subjetiva, creando una geometría visual única para cada familia de quesos. Esto permite al jurado o al evaluador detectar desviaciones contra el perfil ideal. Toda esta información es libre y está a disposición de los interesados.

Las propiedades funcionales se refieren al compor-

Gráfico 3 – Las cuatro categorías de mozzarella definidas y sus características

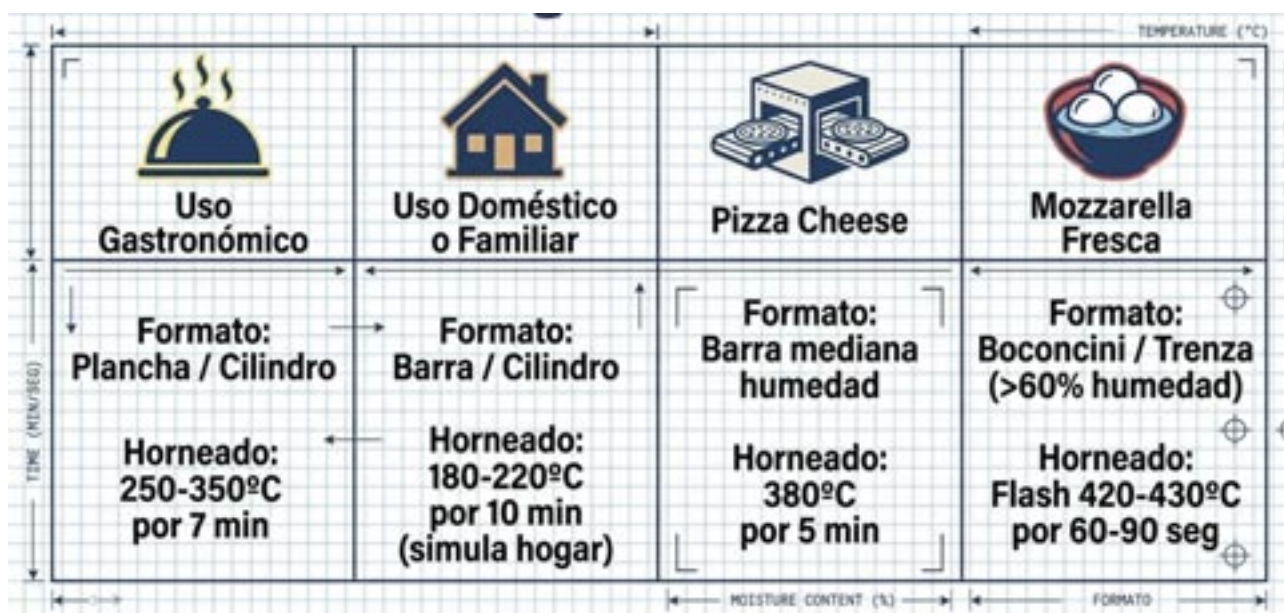


Tabla 2 – Mapeo de flavor y textura de los cuatro tipos de mozzarella

DESCRIPTORES	Mozzarella para pizza uso gastronómico	Mozzarella para pizza uso doméstico o familiar	Pizza Cheese	Mozzarella fresca
Forma	Formato variable, sin deformaciones	Formato variable	Formato variable	Característica (esférica)
Superficie/ Corteza	Lisa, homogénea	Lisa, homogénea	Lisa, homogénea	Lisa
Brillo	-	-	-	Presenta
Color	Uniforme Blanco-amarillento	Uniforme Blanco-amarillento	Uniforme Blanco-amarillento	Uniforme, blanca perlada
Aberturas/ Rajas/exfolias	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Presencia de ojos (si/no)	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Separación de fases	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Exudación
Intensidad del Olor	2- Láctico	2- Láctico	2- Láctico	1 a leche fresca
Intensidad del Aroma	2- Láctico	2- Láctico	2- Láctico	2 a leche fresca
Dulce	1	2	2,5	3
Salado	3,5	3,5	3	2
Ácido	2	2	2	2
Amargo	1	1	1	1
Picante	1	1	1	1
Persistencia	2	2	2	2
Elasticidad	5-6	5-6	7	7
Firmeza o Dureza	3	3	4	2
Adherencia	2	2	1	1
Solubilidad	2	2	2	2
Impresión de Humedad	4	4	3,5	5,5
Fibrosidad	4,5	4,5	4	5,5
Pardeamiento	3-4	2-3	2	2
Burbujas	2	2	2	2
Derretimiento	5	5	4	4
Liberación de aceite	2	2	2	2
Estiramiento	30 a 70cm	30 a 70cm	30 a 50cm	30 a 70cm

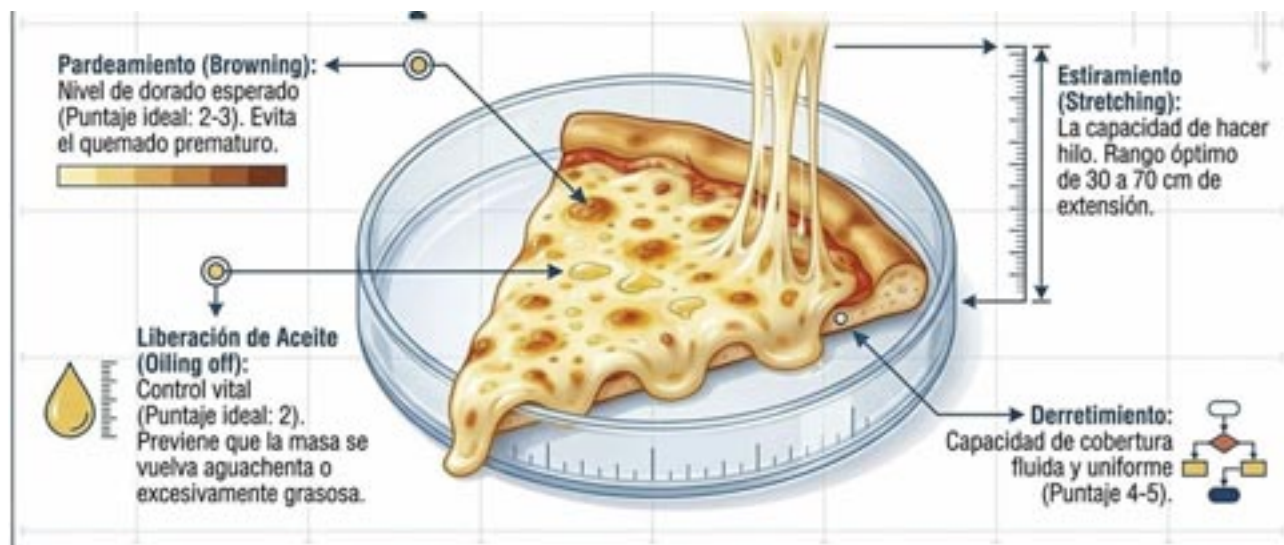


tamiento en caliente de las mozzarellas (Gráfico 4). El nivel de calentamiento hace que se obtengan distintos grados de derretimiento y de pardeamiento (browning). Esto se puede manejar a partir de la tecnología de elaboración de los quesos, por ejemplo, a través de los fermentos utilizados se puede lograr que haya más o menos azúcares residuales, de los que depende el pardeamiento. Hay mercados que

prefieren que la mozzarella salga bien blanca del horno, mientras que hay muchos consumidores a los que les gusta bien dorada. Hay alternativas para todos los gustos, ya que hay distintas variedades. A través de la tecnología se puede lograr lo que el pizzerero requiere para su negocio.

En el caso del estiramiento, una mozzarella gastro-

Gráfico 4 – Análisis de las propiedades funcionales



nómica de alta calidad debe alcanzar entre 30 y 70 cm, es un indicador clave de la frescura, de la acidez correcta y la estructura de la pasta hilada. Un estiramiento pobre indica queso viejo o más procesado. En cuanto a la propiedad de liberación de aceite, se considera que lo ideal es un 2 en la escala de 1 a 7, es decir que no sea mucha. El derretimiento es importante para que la mozzarella cubra bien la masa, pero tampoco es bueno que sea muy alto porque no queremos que el queso no desparrame por afuera, un defecto muy notable cuando se abre la caja de la pizza, sobre todo en casos de delivery a domicilio.

Toda esta información contribuye a la mejor realización de catas y concursos. Pero es importante no quedarnos sólo en el análisis sensorial y de las propiedades funcionales. La métrica definitiva es la aptitud pizzera de la mozzarella, que es lo que el maestro evalúa sobre la pizza terminada en condiciones reales de elaboración. El pizzero evalúa el comportamiento del queso en conjunto con la

masa y la salsa, puntuando su integración real. En el INTI analizamos los aspectos sensoriales en un laboratorio, en condiciones estandarizadas, pero no hay que perder de vista a la experiencia cotidiana. En este aspecto, también hay que desmitificar un poco el uso de la mozzarella en la pizzería, porque para obtener esa calidad tan propia de cada local, la mayoría utiliza una combinación de distintas variedades. Los pizzeros no se “casan” con una marca, usan diferentes proporciones para lograr el producto que quieren. Utilizan quesos densos que soportan el horneado sin perder volumen, combinados con quesos más grasos y madurados para aportar fundición e intensidad de sabor, y con quesos formulados para lograr color y estiramiento, que aporten dorados superficial y formación de grandes hebras. Gracias a eso, cada local comercial, cada restaurante, tiene su sello en la pizza y alcanza los sabores propios que tanto disfrutamos los argentinos.

Seguinos en redes sociales

 @fithep

 @fithep.expoalimentaria

 /FITHEP Latinoamericana

Calidad integral de alimentos y “Una Salud”. Oportunidades para agregar valor.

Ricardo Rodríguez¹; Marcelo Signorini^{2,3}; Laureano Frizzo^{2,4}.

¹Profesor Titular de Microbiología de los Alimentos y Director de la carrera de Ingeniería en Alimentos – INCALIN - UNSAM. Buenos Aires, Argentina

²Departamento de Salud Pública - Facultad de Ciencias Veterinarias - Universidad Nacional del Litoral. Esperanza, Santa Fe. Argentina.

³Epidemiología y Enfermedades Infecciosas - Instituto de la Cadena Láctea IdICAL (INTA/CONICET). Rafaela. Argentina.

⁴Laboratorio de Análisis de Alimentos - ICIVET Litoral (UNL/CONICET). Esperanza, Santa Fe. Argentina



Una definición general y muy extendida indica que “la calidad es el grado en que un conjunto de características inherentes de un objeto cumple con los requisitos”, también “la totalidad de las características de una entidad, -producto o servicio- que conlleve la habilidad de satisfacer las demandas explícitas e implícitas”. En otras palabras, significa qué tan bien algo satisface las necesidades y expectativas de quienes lo usarán o consumirán. Tomando este concepto, diversos sistemas y especialistas consideran que la calidad de los alimentos debe ser construida a partir del punto de vista de los consumidores. Esto nos lleva a considerar que la calidad es un concepto dinámico, evolutivo y de abordaje inter y multidisciplinario.

Desde un abordaje sociológico y antropológico, la calidad puede describirse bajo el marco de la denominada “pirámide de necesidades” tal cual se aprecia en la **Figura 1**, aplicada en este caso a la matriz cárnica. Aquí, en la base de la pirámide está representada por la disponibilidad del alimento (pe. abastecimiento; oferta adecuada), hacia arriba -en el medio de la pirámide, los aspectos intrínsecos del producto (por ej. segura; saludable; fresca; conveniente; inocuidad; nutrición, vida útil; aroma; flavor;

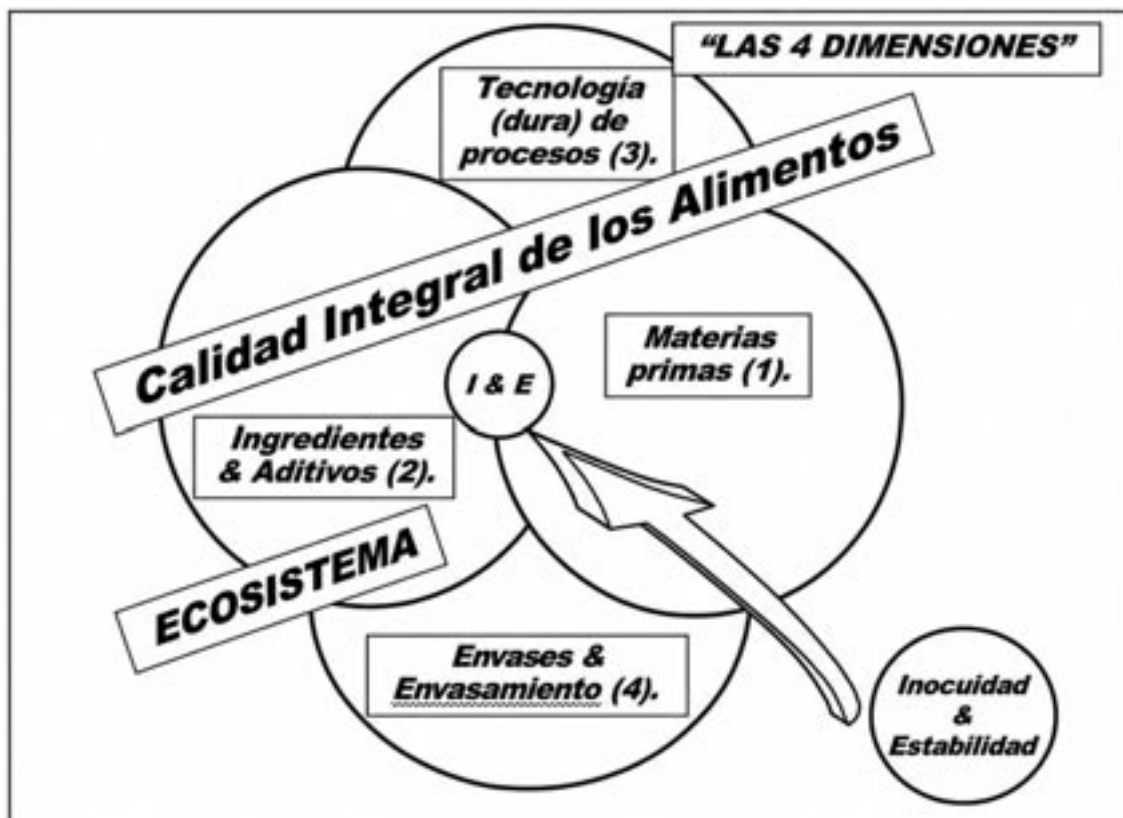
sabor; terneza; textura; color) y finalmente en el vértice superior los aspectos extrínsecos del producto (por ej. bienestar animal; sustentabilidad; salud pública, entre otros).

En todos los casos, es importante señalar que es el consumidor, en definitiva, quien decide qué alimento comprar, además de cuándo, dónde y cómo hacerlo. Por otra parte, como la producción y el procesamiento de los alimentos comprende una suma de actividades, procesos y etapas a lo largo de la cadena de valor, es relevante tener en cuenta aquel enfoque para comprender la importancia de la calidad en las cadenas agroalimentarias (**Figura 2**).

Figura 1 - Atributos y percepciones de calidad. Pirámide de necesidades y motivaciones. El caso de la carne vacuna. (Adaptado de Purslow, P.P., 2017).



Figura 2 - Dimensiones del procesamiento de alimentos y calidad integral. (Adaptado de Costamagna, R., 2021).



Del mismo modo que la calidad es dinámica y evolutiva, también lo son los sistemas de calidad (Tabla 1). Una rápida síntesis sobre la evolución de los sistemas de calidad en los alimentos nos indica que, en la década de 1970, se imponía el concepto y foco del control de calidad, sistema a posteriori centrado en el producto final. En los ´80, los sellos de calidad y sistemas de certificación de producto, pe. Denominación de Origen Protegida (DOP o PDO), Identidad Geográfica Protegida (IGP o PGI), todos de gran desarrollo en la UE. En los ´90, el aseguramiento de la calidad, de la mano de la familia de normas

de ISO 9000 en productos y procesos, los protocolos de calidad, los esquemas de calidad (EC o QS), las certificaciones de calidad por tercera parte. A su vez, desde el 2000 en adelante, aparecen los sistemas de calidad total (TQM), en productos y procesos, los aspectos ligados al medio ambiente, las cuestiones sociales, el comercio justo, entre otras, con la unificación de Normas ISO 9000, ISO 14000, ISO 22000, ISO 17025 y los sistemas de manejo de la calidad (QMS) asociados a la aparición de las denominadas normas privadas, tales como GFSI, BRC, IFS, SQF, Global Gap y la gestión de la calidad.

Tabla 1 - Sistemas de calidad. Evolución general. (Adaptado de Centro de Comercio Internacional, 2004).

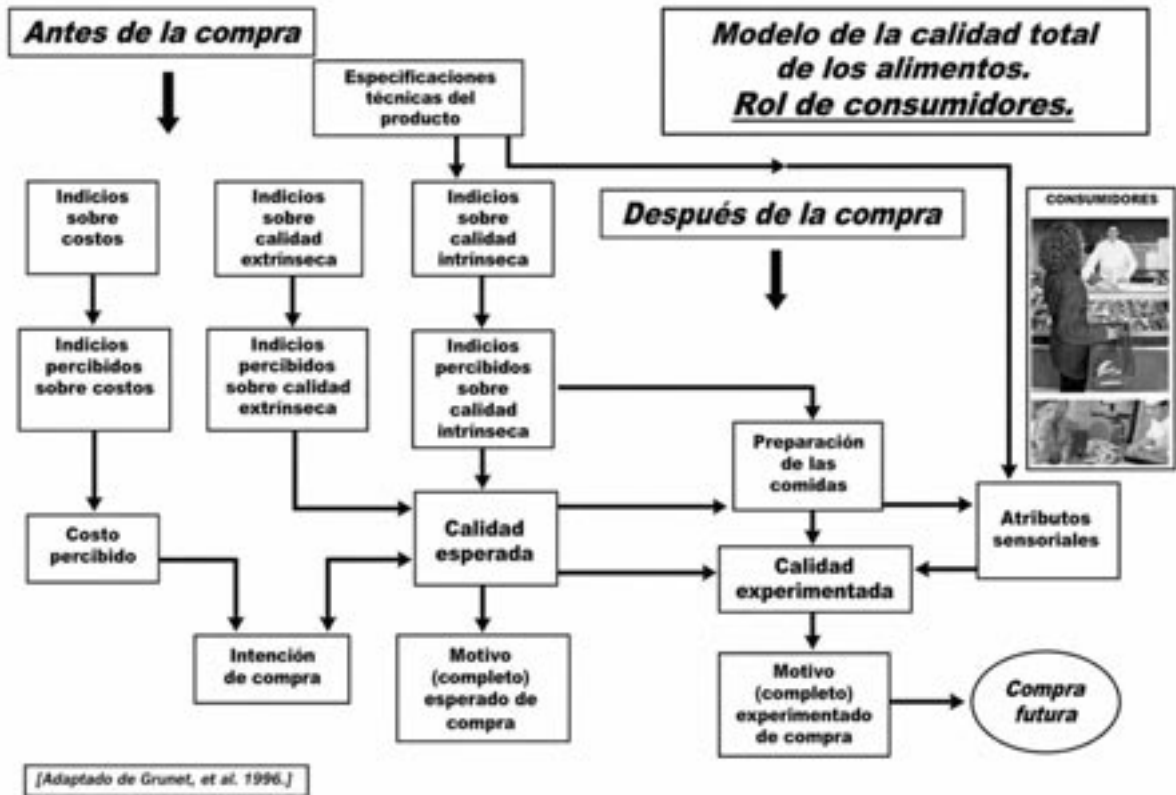
Sistema	Objetivo	Actividades	Aplicabilidad	Naturaleza
Inspección	Conformidad del producto separando los productos conformes de los productos no conformes.	Controles/mediciones visuales, después ensayos e informe sobre los resultados.	Generalmente, actividades relacionadas con la producción, tales como el control de las mercancías a su llegada, del producto final o en proceso, control previo al envío, entre otros.	Detección a posteriori.
Control de la calidad	Conformidad del producto mediante la eliminación de las causas de productos no conformes.	Inspección seguida por la valoración de los resultados y retroalimentación al proceso que está siendo controlado.	Como más arriba.	Detección y corrección durante el proceso o fuera de él.
Aseguramiento de la calidad	Generar confianza en la conformidad del producto.	Comprende todas las actividades de gestión de la calidad, más un sistema de la calidad documentado y auditorías de la calidad.	Todas las funciones de la empresa desde el diseño hasta el servicio posventa.	Prevención.
Gestión de la calidad	Mejora continua de la conformidad del producto.	Mejora continua de los procesos además de todas las actividades de aseguramiento de la calidad.	Como más arriba.	Prevención y mejora.

Los especialistas han identificado tres categorías de dimensiones de la calidad: la observada, donde la calidad puede ser evaluada en el momento de la compra (por ej. la apariencia); la experimentada, donde la calidad solamente puede ser evaluada después de la compra (por ej. terneza de la carne, textura de una fruta), y finalmente la dimensión basada en las “creencias”, donde la calidad sólo puede ser basada en la confianza (por ej. la seguridad de los alimentos, la producción orgánica) o la condición basada en una característica o componente ligado a la protección de la salud, o la denominación de origen, o libre de OGM, o el grado en que una determinada producción es amigable con el ambiente, o con el trato a los animales productores de alimentos, entre otras. Hay una tendencia creciente en la cual los alimentos son identificados y seleccionados por el con-

sumidor cada vez más por esta última dimensión de la calidad (Figuras 1, 3 y 4).

Los principales factores que influyen en la decisión de compra por parte del consumidor incluyen, por un lado, conceptos de calidad, valor y experiencia, y por el otro, los aspectos ligados a características del producto, motivos de compra y dimensiones de la calidad. La decisión de compra se relaciona con la percepción de calidad y valor. Entre estos se señalan dos aspectos claves de la calidad: por un lado, calidad como concepto de “realidad objetiva” que engloba “lo que el producto posee” y, por el otro, calidad como concepto de “realidad subjetiva”, que incluye “lo que el consumidor recibe u obtiene”. Asimismo, la calidad es en general evaluada por el consumidor en relación con el costo del producto, concepto afectado a su vez por el precio.

Figura 3 - Modelo de la calidad total de los alimentos. Decisión de compra. (Tomado de Rodríguez, R., 2006).



Contar con un producto de “calidad superior” es ampliamente reconocido como la principal fuente de ventajas competitivas. Sin embargo, la satisfacción del consumidor es determinada por la relación entre la calidad esperada y la calidad experimentada. Por lo tanto, se espera que, un producto de “alta calidad” y con un buen valor, resulte en un consumidor satisfecho que, a su vez, podrá repetir la compra de ese producto. Es pertinente, por todo lo visto, considerar la calidad como la satisfacción del consumidor.

La motivación del consumidor para comprar un alimento también ha sido relacionada con las características del producto, motivos de compra y dimensiones de la calidad. Las características o atributos mesurables del producto (Figura 4), son estudiadas generalmente con herramientas aportadas por las ciencias duras, por ejemplo, la ciencia y tecnología de alimentos, en tanto que ciencias blandas, como la sociología y el marketing, aportan bases para el estudio del comportamiento y las actitudes del consumidor (Figura 3).

Tecnología de *secado spray* diseñada para la *industria alimentaria*

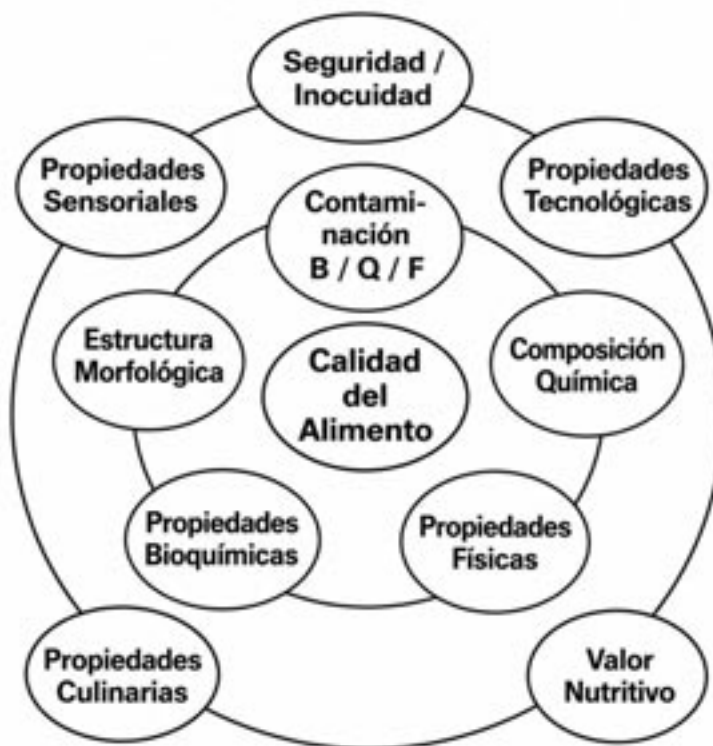
Soluciones para huevo en polvo, saborizantes, ingredientes funcionales, productos alimenticios líquidos y más.

Acompañamos el desarrollo de productos alimentarios desde la validación técnica hasta el escalado productivo.

GALAXIE | General Vedia 215
Tecnología en Secado Spray desde 1988 | Avellaneda - Buenos Aires

+54 9 11 7965-2233
Info@galaxiesd.com | galaxiesd.com

Figura 4 - Atributos de la calidad de los alimentos. (Tomado de Rodríguez, R., 2006).



Las características del producto incluyen sus atributos y la manera en que son percibidos por el consumidor. Estas características incluyen, por ejemplo, el color y aroma de una fruta o de un producto cárnico; en tanto que los motivos de compra son identidades abstractas, por ejemplo, la acción de disfrutar un sabor, o la satisfacción de alguna necesidad, que motiva el accionar del comportamiento del consumidor.

La calidad de un alimento, como hemos visto, es predominantemente caracterizada por la experiencia, es decir, después de la compra del producto y -de manera creciente en las últimas décadas- por los aspectos relacionados con “las creencias”. Sobre la base de estas premisas, puede decirse que, para sus decisiones de compra, los consumidores deben formar las denominadas “expectativas de compra”, que generalmente se fundamentan en algún tipo de fuente de información y que se han dado en llamar “indicios sobre la calidad”. Éstas, a su vez, son divididas en dos grupos: los “indicios intrínsecos de la calidad” que comprenden las características físicas del producto (pe, el sabor de una fruta, o la terneza de la

carne son inferidos de los colores respectivos del producto) y los “indicios extrínsecos de la calidad” que incluyen toda la información restante, como precio, marca, presentación, propaganda, entre otros.

Como se ha descrito, es bien conocido que la satisfacción del consumidor por un producto y, en consecuencia, la probabilidad de que repita la compra, está dada por la relación entre la “expectativa de la calidad” y la “calidad experimentada” (Figura 3). Diversos estudios indican que la dimensión de la calidad experimentada, incluyendo los placeres ligados a los sentidos y especialmente el sabor, es la más importante para conformar, o no, las expectativas al momento del consumo del producto. Sin embargo, otros atributos de calidad, algunos de los cuales parecieran que se expanden en las tres dimensiones mencionadas, son cada vez más importantes. Entre estos, se incluyen características medibles u observables a largo plazo tales como los beneficios para la salud y los métodos de producción sustentable, seguros y/o amigables con el medio ambiente, tal cual se verá en la siguiente sección de este artículo.

Figura 5 - Calidad Integral de los Alimentos



UNA MIRADA HOLÍSTICA. LA CALIDAD INTEGRAL DE LOS ALIMENTOS.

Podemos decir sin temor a equivocarnos que, desde el inicio de la producción y el procesamiento industrial de los alimentos, los aspectos de la calidad han sido un tema relevante. El objetivo central ha sido la mejora de la calidad. Para lograr un indicador no sesgado de esta mejora, es crítico tener una definición ajustada de la calidad de los alimentos que, como hemos apreciado, es un aspecto dinámico y evolutivo. La calidad de los alimentos representa la suma de todas las propiedades y atributos evaluables de los mismos (Figura 5).

Frecuentemente, esto se realiza mediante tres de las categorías aceptadas de la calidad: el valor sensorial, el valor de idoneidad o aptitud del producto y el valor nutritivo para la salud. Las tres se basan en evaluaciones, es decir juicios, algunos de ellos con componentes subjetivos. Además de la interpretación de la calidad relacionada con el valor, existe el término neutral en cuanto al valor, en el sentido de condición, es decir, la suma de las propiedades de un producto. De esto se desprende que la calidad no es fácilmente definible en forma científica y que abarca muchos aspectos diferentes. Las definiciones normativas y uniformes también se dificultan, ya

que estos aspectos están sujetos a cambios y modificaciones constantes, atentos a su naturaleza dinámica y evolutiva. Las contradicciones en el debate sobre la calidad de los alimentos también surgen debido a los intereses y miradas diferentes de los productores, procesadores y comercializadores, así como de los consumidores, ya que estos grupos de interés suelen tener visiones muy diferentes en lo que respecta a la evaluación de las características de calidad básicas de los productos. Estas contradicciones existentes pueden superarse si se consideran todos los intereses justificados y contenidos, es decir, con una visión holística de la calidad de los alimentos.

Esta evaluación holística comprende, además de las tres cualidades parciales reconocidas, categorías adicionales de calidad que están cobrando cada vez más importancia. Por un lado, existe un valor psicológico o nocional de los alimentos, basado en concepciones, opiniones, prejuicios y expectativas, generalmente difíciles de explicar, de los consumidores. Se atribuyen a los alimentos ciertas propiedades que determinan si serán seleccionados y consumidos. Sin una delimitación clara de este ámbito, los alimentos tienen un valor cultural o social.



La calidad incluye considerar las demandas y necesidades del consumidor

El prestigio de los alimentos está determinado por los hábitos alimentarios de ciertos grupos de población, así como por la oferta y el precio. Los alimentos que son tabú o que se utilizan como recompensa obtienen su valor social de esta manera. Otra categoría de calidad es el valor ecológico de los alimentos, que evalúa las consecuencias en el medio ambiente debido a la producción y el procesamiento, así como a sus múltiples interacciones y retroalimentaciones. Estos criterios o propiedades adicionales suelen ser más difíciles de definir e incluir, ya que no pueden identificarse ni medirse en el propio producto. Sin embargo, sería un error restarles importancia en el espectro de la calidad de los alimentos. Por el contrario, como hemos visto, las demandas y necesidades sociales adquieren cada vez mayor relevancia en las decisiones de los consumidores.

La calidad integral puede definirse como “aquellas acciones destinadas a la preservación o mejora de los aspectos relacionados con la inocuidad, la nutrición, las características sensoriales y físico-químicas, la estabilidad, los procesos de preservación y

de gestión de la calidad, incluyendo la trazabilidad, el cuidado del medio ambiente, y la dimensión simbólica asociada a los alimentos con identidad territorial, necesarios para la innovación de productos, procesos y/o servicios agroalimentarios en un marco de equidad”. Este abordaje opera tanto como un marco conceptual y a la vez práctico en términos de atender y considerar el fenómeno de las tendencias, demandas y necesidades de los consumidores y el mercado del sector alimentario. Aspectos como la trazabilidad, el cuidado del medio ambiente, el bienestar de los animales y la dimensión simbólica asociada a los alimentos con identidad territorial son cada vez más tenidos en cuenta, en tanto que aquellos vinculados a la seguridad o inocuidad y aquellos vinculados a la nutrición y salud, también son fundamentales en términos de los consumidores de alimentos.

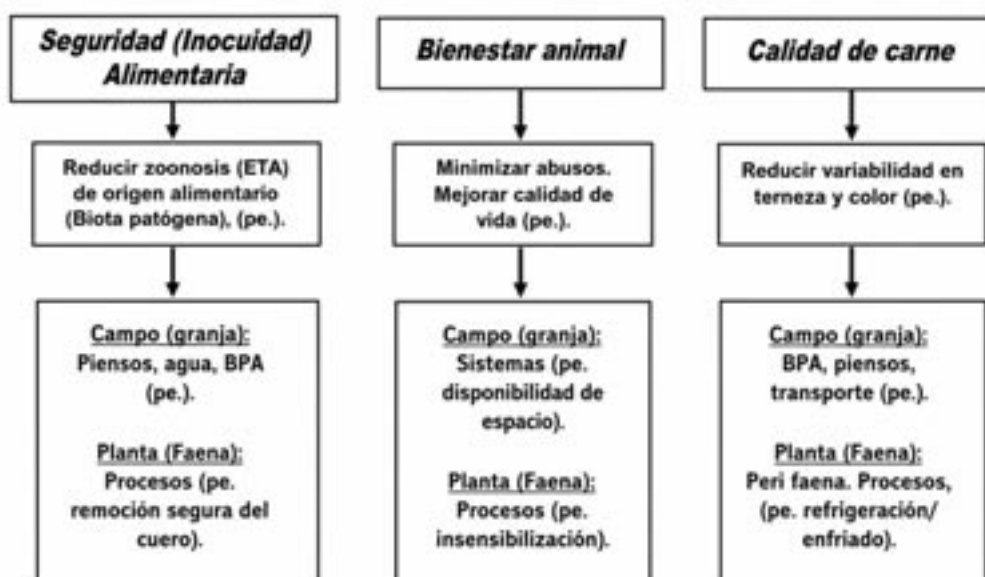
LA GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

La gestión de la calidad bajo sus principios rectores de anticipación y de mejora continua -y como última y actual versión en la etapa evolutiva de los sistemas

Tabla 1 - Sistemas de calidad. Evolución general. (Adaptado de Centro de Comercio Internacional, 2004).

Sistema	Objetivo	Actividades	Aplicabilidad	Naturaleza
Inspección	Conformidad del producto separando los productos conformes de los productos no conformes.	Controles/mediciones visuales, después ensayos e informe sobre los resultados.	Generalmente, actividades relacionadas con la producción, tales como el control de las mercancías a su llegada, del producto final o en proceso, control previo al envío, entre otros.	Detección a posteriori.
Control de la calidad	Conformidad del producto mediante la eliminación de las causas de productos no conformes.	Inspección seguida por la valoración de los resultados y retroalimentación al proceso que está siendo controlado.	Como más arriba.	Detección y corrección durante el proceso o fuera de él.
Aseguramiento de la calidad	Generar confianza en la conformidad del producto.	Comprende todas las actividades de gestión de la calidad, más un sistema de la calidad documentado y auditorías de la calidad.	Todas las funciones de la empresa desde el diseño hasta el servicio posventa.	Prevención.
Gestión de la calidad	Mejora continua de la conformidad del producto.	Mejora continua de los procesos además de todas las actividades de aseguramiento de la calidad.	Como más arriba.	Prevención y mejora.

Figura 6 - Pilares de los esquemas de aseguramiento de la calidad de la carne



de calidad- resulta muy pertinente y relevante para considerarse en el marco de la calidad integral de los alimentos. Es muy importante destacar que la calidad ha sido central en el funcionamiento de los mercados y en el aumento de la competitividad. Los estándares de calidad han contribuido a minimizar las heterogeneidades de la producción. En relación con el desarrollo de los sistemas de calidad, es importante señalar que durante la segunda mitad del siglo pasado se produjo una evolución gradual, desde la inspección hacia la gestión de la calidad, para asegurar que los consumidores reciban productos que responden a lo ofrecido y declarado por los elaboradores.

A fin de describir conceptualmente esta evolución (Tabla 1), debemos decir que en la inspección

una o más características de un producto se examinan, miden o ensayan y se comparan con especificaciones para lograr la conformidad. Los productos que no resultan conformes se reprocesan, reclasifican, se aceptan con concesiones o se rechazan. Esta situación muestra que el empleo de la inspección para mejorar la calidad es lento, costoso e ineficaz. Por otra parte, en el control de la calidad, el foco está en el proceso mediante la retroalimentación de los motivos por los cuales se obtiene un producto defectuoso. Incluye establecer especificaciones de los parámetros que deben controlarse, los planes de control, los controles e inspecciones, los diagnósticos y acciones definidas y el control sobre las variaciones que se hayan corregido.



La exigencia de comercio justo agrega una nueva dimensión a la calidad

A su vez, el aseguramiento de la calidad (Figura 6) incluye la planificación y el seguimiento de todo lo que tiene que ver con la calidad en la planta o empresa. Incluye la definición de la política y objetivos de la calidad, el desarrollo de un manual, la realización de auditorías periódicas, la eliminación de la causa fundamental de los problemas encontrados y los exámenes periódicos por la alta dirección. Finalmente, en la gestión de la calidad se incluye además el enfoque al cliente, la prevención y la introducción del concepto de la mejora continua de los procesos, junto con otras actividades del aseguramiento de la calidad.

Muchos consumidores de los países desarrollados están conscientes que en el mundo las riquezas están divididas de manera muy desigual, por lo que se ha buscado algún tipo de certificación destinada a cerrar o, al menos acortar, la brecha entre los productores de los países en vías de desarrollo y los consumidores de los países desarrollados, sobre la base del entendimiento y respeto mutuos y normas de justicia. Las iniciativas con un sello de calidad del comercio equitativo o comercio justo han agregado

una nueva dimensión a esta experiencia. Particularmente, en los alimentos denominados regionales o territoriales se ha propuesto que la calidad sea abordada desde enfoques que integren la complejidad de sus múltiples dimensiones. Estos enfoques privilegian como atributo el valor simbólico de los alimentos, que ha sido estudiado considerando la calidad como una construcción social, comprendiendo diversas matrices productivas y distintas condiciones ambientales.

En el marco de la calidad integral vamos a destacar los aspectos nutricionales y de salud y los de inocuidad o seguridad de los alimentos. La composición de los alimentos, atributo fundamental de la calidad, así como los requerimientos nutricionales y la ingesta dietética, se utilizan en la evaluación actual de las dietas sostenibles. Es relevante señalar que numerosos estudios del campo de la nutrición clasifican los alimentos de origen animal (ASF por sus siglas en inglés) como alimentos con una huella ambiental sustancialmente mayor que los alimentos de origen vegetal (PSF por sus siglas en inglés). Gran parte de las recomendaciones dietéticas actuales,

por otro lado, promueven dietas con mayores proporciones de PSF. Sin embargo, esta generalización puede ser engañosa, ya que la mayoría de estos estudios no distinguen entre las fracciones de nutrientes brutos y biodisponibles en dietas humanas mixtas. La biodisponibilidad de nutrientes esenciales, como el β -caroteno, la vitamina B-12, el hierro, el zinc, el calcio y los aminoácidos indispensables, es fundamental y varía considerablemente entre las diferentes dietas.

Otro elemento clave tiene que ver con el uso del suelo y agua como recursos y la importancia que tienen los rumiantes como únicos animales de abasto capaces de aprovechar pastizales que están en lugares inaccesibles y ofrecer su leche, carne y subproductos derivados. Por otro lado, el denominado consumo de la dieta industrial, caracterizada por alimentos altamente procesados y bajos en nutrientes, y la reducida ingesta de productos en su estado natural, como frutas y verduras, ha generado numerosos problemas de salud y ambientales, especialmente en el mundo desarrollado. La respuesta de salud pública a los problemas de salud relacionados con la alimentación (enfermedades crónicas no transmisibles) suele centrarse en la alimentación saludable, a pesar de la creciente cantidad de investigaciones que demuestran la complejidad de los entornos alimentarios. Es importante señalar la transformación de tales entornos en las últimas décadas y cómo ésta se ve influenciada por los cambios en los estilos de vida y las formas de gobernanza, que a su vez influyen en las prácticas alimentarias de las personas.

El impacto económico de las enfermedades de transmisión alimentaria, ETA, por otro lado, puede ser medido por los perjuicios económicos que ocasiona a productores, procesadores y comercializadores a través del retiro (“recall”) del producto del mercado, la pérdida de la confianza asociada a la marca del producto -con la consecuente disminución en las ventas- y también por los costos respectivos en el sistema de salud. En ese mismo sentido, las denominadas crisis en la seguridad sanitaria de los alimentos han impactado fuertemente en los patrones de consumo y comercialización. Por ejemplo, en la UE luego de las crisis asociadas a los episodios de BSE/EEB de



1996 y 2000, los consumidores reaccionaron disminuyendo significativamente la compra y el consumo de carne bovina. Se documentaron caídas de las ventas de 30%-40% y aún superiores, lo que afectó seriamente la producción, el procesamiento y la comercialización de carne, no sólo en los países europeos sino también en los países que exportan a ese bloque. Los consumidores de la UE consideraron esta crisis no sólo como un fracaso del sistema regulatorio, sino, aún más importante, como un fracaso de la ciencia. Como resultado, las preocupaciones sobre seguridad alimentaria y medio ambiente se agravaron en la UE tras la crisis de la EEB. Estas preocupaciones públicas se extienden a áreas tan diversas como los OGM, el uso de antibióticos en la alimentación animal y el uso de promotores del crecimiento. Para recuperar la confianza pública, se creó la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), a la vez que el área de salud DGSANCO y el área de medioambiente cobraron mucha relevancia. Es decir que se acentuó una visión reglamentarista para el sector alimentario, pero además se planteó un nuevo enfoque al analizar y proponer futuras prioridades de investigación en tecnología y seguridad alimentaria. Al agrupar las áreas de investigación relevantes e identificar la justificación subyacente de cada grupo, queda claro que el rol del consumidor debe ser el foco. Por lo tanto, el concepto básico que se propone aquí es una reconstrucción de la cadena alimentaria desde el punto de vista del consumidor, el pensamiento inverso de la cadena alimentaria, o “cadena alimentaria reversa”. Nuevamente aquí, se aprecia el rol que se le asigna a los consumidores en toda la cadena de valor.



Los consumidores exigen alimentos de alta calidad y conveniencia.

Estas situaciones han impactado en los ámbitos de la producción y la industria, en los organismos de fiscalización y en las agendas de los organismos de investigación respectivos a nivel global, incluso estableciendo cambios de paradigmas, tales como la implementación de normas privadas en el sector alimentario. La inocuidad es una característica de calidad fundamental que exige la implementación de normativas en el ámbito nacional e internacional, por ejemplo, el Código Alimentario Argentino, las Normas MERCOSUR y las recomendaciones de Codex. Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y las Buenas Prácticas Agroveterinarias (BPA), entre otras, son algunas de las herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano.

A medida que las economías de los países progresan, de la mano de la urbanización, de los altos ingresos y del incremento de la población, cambian los patrones de consumo aumentando la demanda de productos de calidad y con “inocuidad asegurada”. Los consumidores desean alimentos que satisfagan sus demandas y percepciones y esto se ve reflejado, consecuentemente, en productos de “alta calidad” y “conveniencia”. Los productos frescos o que posean características que denoten frescura, se imponen como tendencias crecientes en los mercados. Del mismo modo lo hacen los productos con menor contenido de azúcar, sal, agentes preservantes, o sometidos a procesos y tratamientos menos severos. Asimismo, los consumidores exigen cada vez más que se brinde “garantía” sobre las caracte-

rísticas deseables de los productos. Es así como aparece la demanda de los mercados por la trazabilidad e identidad preservada en las cadenas agroalimentarias, así como la adecuada aplicación de reglamentos técnicos, normas y sistemas de certificación de productos. Por lo tanto, los productores, elaboradores y comercializadores de alimentos perciben la necesidad de adecuarse a estos requerimientos del mercado

y entienden que es fundamental contar con herramientas técnicas y tecnologías que contribuyan a satisfacer esos requerimientos.

La obtención de agroalimentos con agregado de valor, capaces de comercializarse en el mercado nacional e internacional, es una prioridad para el desarrollo de un país y para la creación de más y mejores fuentes de empleo. Ese debería ser el objetivo del sistema agroalimentario y agroindustrial, teniendo como marco de referencia el concepto de calidad integral de los alimentos. La calidad incide tanto sobre las decisiones que toman los consumidores a la hora de adquirir un alimento, como sobre las empresas en sus funciones de producción y costos; la calidad, entonces, es un aspecto crítico en la producción, procesamiento y comercialización. Las elecciones de los consumidores dependen tanto de las características objetivas del producto como de sus percepciones acerca de ellas. Este proceso de decisión, a su vez, se ve afectado por el flujo de información que reciben y la forma en que son capaces de procesarla. El concepto y abordaje de calidad integral pueden aportar una mirada holística y con llegada a los diferentes consumidores e integrantes de la cadena alimentaria. Los actuales patrones de consumo indican que los consumidores demandan alimentos con características específicas, de origen conocido, con garantías de los datos consignados en el etiquetado nutricional y en relación con los atributos de valor utilizados en su diferenciación. La calidad se construye por un proceso de administración

Tabla 2. Evolución conceptual y desarrollo de la estrategia Una Salud. Principales hitos. (Tomado de Sánchez, *et al.*, 2022).

Año	Autor/Organismo	Concepto	Enfoque destacado, definición o documento
1855	Rudolf Virchow	Zoonosis	Utilizó por primera vez el término <i>zoonosen</i> para referirse a las enfermedades compartidas entre los seres humanos y el resto de los animales. "Entre la medicina animal y humana no hay líneas divisorias, ni debería haberlas. El objeto es diferente, pero la experiencia obtenida constituye la base de toda medicina."
1947	James H. Steele	<i>Veterinary Public Health</i>	Funda la División de Salud Pública Veterinaria en los CDC de los Estados Unidos. Importancia de la epidemiología de las enfermedades zoonóticas en la salud pública
1951	Grupo mixto OMS/FAO	Zoonosis	"Aquellas enfermedades e infecciones que se transmiten naturalmente de los animales vertebrados al hombre (<i>sic</i>) y viceversa".
1964	Calvin Schwabe	<i>One Medicine</i>	<i>Veterinary Medicine and Human Health</i> . El término remarca las similitudes entre la medicina humana y veterinaria, y la necesidad de colaboración para luchar frente a las enfermedades compartidas
2004	Wildlife Conservation Society	<i>One World, One Health</i>	<i>The Manhattan Principles on "One World, One Health"</i> . Establecen las prioridades para combatir las amenazas a la salud humana y animal en el mundo globalizado
2007	American Medical Association	<i>One Health</i>	<i>One Health resolution</i> . Promociona la colaboración entre la medicina humana y veterinaria
2008	FAO, OIE, OMS, UNICEF, Banco Mundial y UNSIC	<i>One World, One Health</i>	<i>Contributing to One World, One Health™ - A Strategic Framework for Reducing Risks of Infectious Diseases at the Animal-Human-Ecosystems Interface</i> . Dicho marco se define a partir de la experiencia acumulada frente a la gripe aviar
2017	FAO, OIE y OMS	<i>One Health</i>	<i>The Tripartite's Commitment. Providing multi-sectoral, collaborative leadership in addressing health challenges</i> . Identifica los objetivos en materia de resistencia antibiótica, seguridad alimentaria, desarrollo de servicios de salud y vigilancia, respuesta e investigación sobre zoonosis
2019	FAO, OIE y OMS	<i>One Health</i>	<i>Taking a Multisectoral One Health Approach: A Tripartite Guide to Addressing Zoonotic Diseases in Countries</i> . Define mecanismos

que se sustenta en la gestión de la calidad, que depende a la reducción de costos, al aumento de la productividad, la competitividad, la satisfacción del consumidor y la mejora en los productos y procesos.

UNA SALUD Y LOS ALIMENTOS

El enfoque y abordaje de Una Salud se introdujo con fuerza en la década de 1990 para definir un concepto conocido desde hacía más de un siglo: la salud humana y la salud animal son interdependientes y están vinculadas a la salud de los ecosistemas en los que coexisten (**Tabla 2**). Por lo tanto, se trata de un enfoque multidisciplinario que implica la colaboración de diversas disciplinas a nivel local, nacional y mundial, con el objetivo de lograr una salud óptima para las personas, los animales y el medio ambiente. Entre las áreas de actividad en las que el enfoque Una Salud cobra especial relevancia se encuentran la inocuidad alimentaria, el control de las zoonosis y la lucha contra la resistencia a los antibióticos.

El enfoque Una Salud se utiliza para combatir las zoonosis, enfermedades infecciosas que se transmiten de forma natural entre humanos y animales, y que representan el 60% de las enfermedades infecciosas humanas y aproximadamente el 75% de las enfermedades infecciosas emergentes. En este contexto, cabe destacar que microorganismos zoonóticos, como *Listeria monocytogenes* o *Salmonella enterica*, se transmiten con frecuencia por el consumo de alimentos contaminados, incluyendo el caso de alimentos de origen animal. El enfoque Una Salud también se ha utilizado para abordar y tratar de controlar la resistencia a los antibióticos. El uso masivo de estas sustancias, tanto en medicina humana como veterinaria, y el consiguiente aumento de la resistencia a ellas, se reconoce como un problema global emergente de primera magnitud, con impactos crecientes que afectan la salud humana y animal y generan importantes costos sociales y financieros, así como daños ambientales, estos últimos aún no completamente cuantificados. Se estima, por ejemplo, que para el año 2050, 10 millones de personas podrían fallecer cada año en el mundo debido a infecciones intratables asociadas con agentes infecciosos con múltiples o pan-resistencias.

En este contexto, es fundamental tener muy presentes las rápidas interacciones genéticas entre la microbiota de diferentes hábitats, animales, humanos y entornos de procesamiento de alimentos. Dado que los genes de resistencia son móviles y pueden circular fácilmente en todas estas áreas, existe un alto riesgo de transmisión de estos elementos, o de las bacterias que los portan, de animales a humanos a través de las cadenas de producción de alimentos u otros puntos de contacto, como heces y contactos directos, entre otros. En este sentido, cabe señalar que tanto los alimentos como los residuos o subproductos de las industrias alimentarias (pe., los subproductos animales no destinados al consumo humano) pueden ser un vehículo de transmisión. El cambio climático, por otro lado, que está alterando los patrones de habitación humana y uso del suelo, puede afectar la epidemiología de las enfermedades, por ejemplo, la enfermedad de Chagas, al influir en la distribución de las especies vectoriales y hospedadoras.

Es muy relevante desde el abordaje de Una Salud, tener presente que objetivos tan ambiciosos sólo pueden perseguirse con éxito desde una perspectiva global, en lugar de delegarse en unas pocas áreas geográficas. Por ejemplo, el cambio climático y sus implicancias para la inocuidad alimentaria exigen un estudio científico complejo, dada la cantidad y diversidad de peligros a considerar, las grandes incertidumbres involucradas y las interconexiones entre las diferentes áreas. Los efectos del cambio climático se caracterizan por su naturaleza multidisciplinaria (salud humana, vegetal y animal y ciencias ambientales) y van más allá del reconocimiento de riesgos emergentes específicos. El cambio climático tiene el potencial de aumentar o modificar la aparición e intensidad de algunas enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs) y el establecimiento de especies exóticas invasoras perjudiciales para la salud vegetal y animal. Incide en la aparición, intensidad y toxicidad de las floraciones de algas y bacterias marinas y de agua dulce potencialmente tóxicas, así como en el predominio y la persistencia de diversos parásitos, hongos, virus, vectores y especies invasoras perjudiciales para la salud vegetal y



animal. Es probable que el cambio climático impulse la (re)emergencia de nuevos peligros, aumente la exposición o la susceptibilidad a peligros conocidos y modifique los niveles de micronutrientes y macronutrientes en alimentos y piensos.

Esto pone de manifiesto la necesidad de gestionar grandes volúmenes de datos procedentes de diversos contextos, un desafío que puede abordarse gracias a las tecnologías emergentes que mejoran nuestra capacidad de acceder a grandes bases de datos que abarcan información biomédica, de salud pública, económica, meteorológica, medioambiental y geoespacial. Entre estas, las tecnologías de inteligencia artificial (IA) desempeñarán sin duda un papel fundamental. La IA puede brindar un apoyo sustancial al permitir la gestión racional de grandes conjuntos de datos multidisciplinarios y variables heterogéneas, generando modelos, tendencias y marcos interpretativos en tiempo real, así como emitiendo alertas tempranas sobre situaciones específicas, señales que los expertos deben interpretar e investigar y las autoridades y gobernantes debieran acompañar y fortalecer todas estas iniciativas. Es interesante mencionar que, para que estos modelos globales sostenidos por metadatos sean útiles en la toma de decisiones, deberán estar alimentados por datos reales obtenidos desde los sis-

temas de salud localmente establecidos y fortalecidos con diagnósticos certeros. Mucho hay por hacer aún en este tema, sobre todo en países en vías del desarrollo y especialmente en ETAs.

DESAFÍOS PARA DESARROLLAR INTEGRALMENTE EL ABORDAJE DE UNA SALUD.

Como se ha indicado, el enfoque Una Salud se concibió como una estrategia global de salud pública que fomenta la colaboración interdisciplinaria y la comunicación en materia de salud en la interfaz entre el ser humano, los animales y el medio ambiente. El enfoque Una Salud se compone, entonces, de la tríada de salud humana, salud animal y medio ambiente, pero este último suele descuidarse, como lo demuestra su ausencia o mención superficial en la mayoría de las iniciativas que han sido abordadas. El medio ambiente es el sector más dinámico cambiante y, por consiguiente, el más complejo de la tríada, tal como lo demuestran los ejemplos de la resistencia a los antibióticos y el cambio climático.

Los vínculos inextricables entre la salud humana, animal y ambiental hacen necesaria una perspectiva sistémica de Una Salud. Esta perspectiva reconoce que la salud y la enfermedad se desarrollan dentro de complejos sistemas moleculares, biológicos, ecológicos, económicos, sociales, políticos y de políticas

públicas. Los problemas ambientales han cobrado mayor relevancia en lo que respecta al cambio climático y sus efectos adversos sobre la salud de los seres humanos, los animales y el medio ambiente. El cambio climático compromete la integridad ecológica y ambiental de los sistemas vivos al inducir cambios en el ciclo de vida de patógenos, vectores y reservorios, tanto nuevos como emergentes, enfermedades de plantas, animales domésticos y silvestres; afectando la aparición y presencia de ETA de origen biológico, como interferencia con la sincronía entre especies que interactúan en un hábitat determinado y modificación o destrucción de hábitats. El cambio climático puede afectar las tasas de enfermedades de transmisión alimentaria debido al aumento de las temperaturas, que se asocian con una mayor incidencia de gastroenteritis transmitida por los alimentos. Dependiendo del tipo de ETA, por cada grado centígrado de aumento de temperatura, los resultados muestran un incremento relativo del 2,5 al 6% en el riesgo de contraer la enfermedad. Se ha examinado la relación entre la temperatura y las tasas semanales de varias ETAs en Inglaterra y Gales, incluidas la intoxicación alimentaria, la campilobacteriosis y la salmonelosis, y demostrado esa relación.

Las barreras identificadas por los especialistas para implementar el abordaje Una Salud, especialmente en los países de bajos y medianos ingresos, han sido la falta de voluntad política, la gobernanza débil y la escasez de recursos humanos, financieros y logísticos. En cuanto a los facilitadores, se mencionan la falta de un documento sólido que sirva como marco de referencia para las actividades de Una Salud, una buena coordinación entre los diferentes sectores a distintos niveles, la importancia de las reuniones conjuntas y multisectoriales que promuevan el enfoque de Una Salud, y la disponibilidad de fondos y recursos adecuados, junto con el apoyo de socios técnicos y financieros. A pesar del apoyo y el compromiso de diversas organizaciones internacionales que han multiplicado el enfoque de Una Salud, su implementación es una tarea ardua. El desarrollo de una plataforma de Una Salud a nivel comunitario es la tarea más compleja, ya que algunas actividades podrían no ser viables sin financiación externa. Por otro lado, la escasez de

estudios potentes con enfoque epidemiológico robusto que abarquen los aspectos medioambientales en el marco de la triada tampoco ayuda a fortalecer y ampliar este abordaje. Finalmente, la injerencia política de diversos sectores puede representar otro obstáculo para la implementación del concepto de Una Salud, limitando así el desarrollo de enfoques transdisciplinarios y acciones operativas integradas.

Es relevante destacar que la importancia de la mirada interdisciplinaria en el monitoreo de peligros alimentarios radica en la naturaleza interconectada de la salud humana, animal y ambiental. Dado que se estima que el 60% de los patógenos humanos provienen de animales (domésticos o silvestres) y que el 75% de las enfermedades humanas emergentes son de origen zoonótico, muchos de estos peligros se transmiten directamente a través de la cadena alimentaria. Sólo una integración interdisciplinaria en el marco de Una Salud podrá acercarse a una solución global que contemple los siguientes aspectos:

a) Complejidad de la interfase: la globalización y la explosión demográfica han acelerado la circulación de alimentos y personas, facilitando la propagación de patógenos a velocidades que superan los periodos de incubación de muchas enfermedades. Los peligros no son sólo biológicos, sino también químicos y microbiológicos, lo que exige una evaluación que contemple las modificaciones ambientales causadas por el hombre.

b) Vigilancia integrada y resistencia antimicrobiana (RAM): el monitoreo de la RAM ejemplifica la necesidad de este enfoque. Los genes de resistencia circulan entre humanos, animales, el suelo y el agua. Una visión lineal puede llevar a políticas ineficaces, por ejemplo, prohibir antibióticos en el ganado asumiendo que son la única fuente de resistencia en humanos puede fracasar si se ignoran otros reservorios, como las mascotas o el medio ambiente.

c) Detección temprana y políticas públicas: el trabajo conjunto de médicos, veterinarios y epidemiólogos permite una detección temprana de brotes, lo cual es vital para desarrollar estrategias de prevención efectivas y evitar daños tanto a la salud pública como a la economía (pérdida de mercados y barreras comerciales).

d) Enfoque "del campo a la mesa": la inocuidad alimentaria depende de la colaboración entre múltiples sectores para asegurar la higiene en cada eslabón de la cadena agroalimentaria. La integración de conocimientos en medicina comparada y salud pública veterinaria es esencial para certificar la seguridad de los productos de origen animal y garantizar el derecho a una alimentación nutritiva e inocua.

Por todo lo expuesto se requiere una colaboración multinivel y de múltiples partes interesadas para implementar con éxito el abordaje Una Salud, sobre todo en el manejo de las zoonosis, incluyendo las de origen alimentario. Es fundamental comprender los impactos sociales y económicos de las enfermedades zoonóticas e incluirlos al abogar por intervenciones de Una Salud para poder controlarlas. La integración de ambos enfoques, mediante la cooperación entre expertos en salud humana, animal, medio ambiente, epidemiología e inocuidad alimentaria, puede dar lugar a intervenciones que mejoren tanto el manejo de las zoonosis como de la inocuidad de alimentos. En conclusión, solamente mediante una colaboración multisectorial y transdisciplinaria se pueden comprender y mitigar los problemas complejos que enfrentamos en un mundo globalizado, promoviendo la sostenibilidad y la salud global.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arredondo-Rivera, M., Barois, Z.M., Monti, G.E., Stekete, J. and Daburon, A. (2024). Bridging Food Systems and One Health: A key to preventing future pandemics? *One Health*, 18,100727. <https://doi.org/10.1016/j.onehlt.2024.100727>.
- Centro de Comercio Internacional, UNCTAD/OMC, CERA, e INTI. (2004). Gestión de la calidad de exportación: Libro de respuestas para pequeños y medianos exportadores. CCI-CERA-INTI. Buenos Aires, Argentina.
- Coley, D. A., Howard, M. and Winter, M. (2011). Food miles: time for a re-think? *British Food Journal*, 113 (7). pp. 919-934. ISSN0007-070X
- Costamagna, R. (2021). Tecnologías de elaboración y conservación de productos en la industria porcina. Primer Simposio de Nuevas Tecnologías y Herramientas para el Aseguramiento de la Inocuidad y Seguridad Alimentaria. Red de Inocuidad y Seguridad Alimentaria, RISA, INTA, 8 de septiembre 2021.
- Danasekaran, R. (2024). One health: A holistic approach to tackling global health issues. *Indian J Community*; 49:260-3.
- Dash, S. and Rath, A.P. (2021). Environmental health: The most neglected part of one health. *Environment Conservation Journal* 22 (3):133-136, 2021. Doi: <https://doi.org/10.36953/ECJ.2021.22316>
- Dave, L.A., Hodgkinson, S.M., Roy, N.C., Smith, N.W. & McNabb, W.C. (2023). The role of holistic nutritional properties of diets in the assessment of food system and dietary sustainability, *Crit. Rev. in Food Sc. and Nut.*, 63:21, 5117-5137, DOI: 10.1080/10408398.2021.2012753
- EFSA (European Food Safety Authority), Maggiore A, Afonso A, Barrucci F, De Sanctis G. (2020). Climate change as a driver of emerging risks for food and feed safety, plant, animal health and nutritional quality. EFSA supporting publication: EN-1881. 146pp. doi:10.2903/sp.efsa.2020.EN-1881
- Forsyth, C., Agudelo Higueta, I.A., Hamer, S.A., Ibarra-Cerdeña, C.N., Valdez-Tah, A., Stigler Granados, P., Hamer, G.L., Vingiello, M., Beatty, N.L. (2024). Climate change and Trypanosoma cruzi transmission in North and central America. *Lancet Microbe*; 5: 100946. <https://doi.org/10.1016/j.lanmic.2024.07.009>.
- Grunert, K. (2005). Food quality and safety: consumer perception and demand. *European Review of Agricultural Economics*, Vol 32 (3) pp. 369-391. doi:10.1093/eurrag/jbi011
- IRAM-ISO. (2015). Sistema de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario. IRAM-ISO 9000:2015.
- Kniel, K.E., Kumar, D, Thakur, S. (2018). Understanding the complexities of food safety using a "one health" approach. *Microbiol Spectrum* 6 (1): PFS-0021-2017. doi: 10.1128/microbiolspec.PFS-0021-2017.
- Purslow, P.P. (edit). (2017). *New Aspects of Meat Quality, From Genes to Ethics*. Woodhead Pub. ISBN: 978-0-08-100593-4.
- Rivera-Ferre, M.G. (2012). Framing of Agri-food Research Affects the Analysis of Food Security: The Critical Role of the Social Science. *Int. Jour. of Soc. of Agr. & Food*, Vol. 19, No. 2, pp. 162-175.
- Rodríguez, R. (2006). Calidad Integral de Alimentos y Ecología Microbiana. *Anales de la Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria de Argentina*. Tomo LX. pp. 75-130.
- Rodríguez, R., Irurueta, M. y Vaudagna, S. (2014). Tecnologías transversales del procesamiento de alimentos. Calidad integral. En, Estado del arte y tendencias de la ciencia y tecnología del procesamiento de alimentos. Serie Documentos de Trabajo N°3. Pensel, N. (Compilador). Pag. 66- 78. Proy. MinCyT-BIRF Estudios del Sector Agroindustria. Min. Cien. Tecnol. e Innov. Productiva, Argentina.
- Rodríguez-Melcón, C., Alonso-Calleja, C., & Capita, R. (2024). The One Health approach in food safety: Challenges and opportunities. *Food Frontiers*, 5, 1837-1865. <https://doi.org/10.1002/fft2.458>
- Sánchez, A., Contreras, A., Corrales, J. C., y De La Fe, C. (2022). En el principio fue la zoonosis: One Health para combatir esta y futuras pandemias. Informe SESPAS 2022. *Gaceta sanitaria*, 36, S61-S67.
- Sociedad Argentina de Nutrición, SAN. (2014). Alimentación Vegetariana. Grupo de Trabajo Alimentos. SAN.
- Traverso-Yepez, M. and Hunter, K. (2016). From "Healthy Eating" to a Holistic Approach to Current Food Environments. 2016. SAGE Open, 1-9 DOI: 10.1177/2158244016665891.
- WHO. (2023). One Health. Key facts. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/one-health>
- Wolf, O. and Nilsagard, H. (2002). Reversed Food Chain. From the Plate to the Farm Priorities in Food Safety and Food Technology for European Research. Report EUR 20416 EN. European Commission. Joint Research Centre (DG JRC). Institute for Prospective Technological Studies.



Congreso
ALACCTA - ADOPTA
2026



Save the date!

18 al 20 de noviembre de 2026



**Punta Cana
República Dominicana**

www.alaccta.org



GUÍA DE PROVEEDORES ANUNCIANTES

INDICE ALFABÉTICO

3L INDUSTRIA

Parque Industrial Pergamino
Parc. 9 y 10
(2700) Pergamino
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 2477-346251
WhatsApp: 2477-569021
3lindustria@3lindustria.com.ar
www.3lindustria.com.ar
Somos una empresa familiar con más de 15 años en el mercado, dedicada a la inyección de baldes y envases plásticos, especialmente para la industria alimentaria.

ASEMA S.A.

Ruta Provincial N°2 al 3900 (Km 13)
(3014) Monte Vera - Santa Fe - Arg.
Tel.: (54 342) 490-4600 Líneas rotativas
Fax: (54 342) 490-4600
asema@asema.com.ar
www.asema.com.ar
Asesoramiento, diseño y fabricación de equipos para la industria alimentaria, transportes sala de despostes y empaque. Tanques sanitarios. Intercambiadores de calor. Tecnología en concentración y secado. Túneles de congelado I.Q.F.

BACIGALUPO

9 de Julio 2189 (1702)
Ciudadela - Bs. A. - Argentina
Tel.: (54 11) 6009-9696
wApp: +549 11 6994 4830
alimentos@bacigalupo.com.ar
www.bacigalupo.com.ar
Fábrica de caramelo líquido natural, colorante caramelo líquido natural. Salsas de frutilla, caramelo, chocolate, durazno y maracuyá. Productos elaborados con azúcar de primera calidad. Asesoramiento y desarrollo de productos en laboratorio propio.

BIOTEC S.A.

Lavalle 1125 Piso 11 (1048) Bs. As.
Tel.: (54 11) 4382-8332
biotec@biotecsa.com.ar,
www.biotecsa.com.ar
Empresa argentina de aditivos alimentarios, elaboración de formulaciones especiales del área de estabilizantes, espesantes y gelificantes. Coberturas para quesos y medios de cultivo a medida de las necesidades de la industria.

DEIMAN ARGENTINA

Madariaga 1187
(B1852AHI) Burzaco
Prov. Buenos Aires - Arg.
Tel.: 7503-0988
info@deiman.com.ar
www.deiman.com.ar
Empresa dedicada a la elaboración de esencias para la industria alimentaria. Sabores de calidad con innovación, tecnología y compromiso. Amplia variedad de dulces, salados, cítricos, picantes y panificados.

FABRICA JUSTO S.A.I.C.

Fructuoso Rivera 2964 1437GRT)
Villa Soldati. Bs. As. - Argentina
Tel.: (54 11) 4918-9055/4918-3848
Fax: (54 11) 4918-9055
WApp: (+54 911) 5143-5376
admvtas@fjusto.com.ar
www.fabricajusto.com.ar
Elaboración de Colorantes Caramelo para distintos usos, abasteciendo el mercado de gaseosas, licores, amargos, cervezas, aditivos alimenticios, alimentos para mascotas, panadería, pastelería, café soluble, salsas, caramelos, vinagre, etc., estando en condiciones de desarrollar y producir a pedido del cliente el Colorante Caramelo que requiera. Más de 70 años en la industria alimentaria lo avalan.

FRIO 21

Av. Hipólito Yrigoyen 6835
(1826) Lanús
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 54 11 5263 2114/15
WhatsApp 54 9 11 6678 2530
info@frio21.com.ar
www.frio21.com.ar
Enfriadores de agua de fabricación nacional para panificados, helados y otras aplicaciones alimentarias.

FRIO RAF SA

Lisando de la Torre 958
(S2300DAT) Rafaela - Santa Fe - Arg.
Tel.: (54 3492) 43 2174
info@frioraf.com
www.frioraf.com
Experiencia, tecnología, servicio y calidad en refrigeración industrial.

FULL COMPLEMENTS INDUMENTARIA

Av. Alberdi 2145
(1406) CABA, Argentina
Tel.: +54 11 6913-6050
WhatsApp: +54 9 11 6913-6050
info.fullcomplements@gmail.com
www.fullcomplements.com.ar
Indumentaria para el sector gastronómico y la industria alimentaria. Uniformes para elaboración y salón. Vestimos tu negocio.

GIVOT SRL

Diag. Salta 1074
(B1640) Martínez, Prov. Buenos Aires - Arg.
Tel.: 54 11 2175-7419
info@givot.com.ar
www.givot.com.ar
GIVOT es el distribuidor exclusivo de Mercotac para Argentina, Chile y Uruguay.

GRANOTEC ARGENTINA S.A.

Einstein 739 (1619)
Parque Industrial OKS,
Garín - Bs. As. - Argentina
Tel.: (54 3327) 444415 al 19
granotec@granotec.com.ar;
sac@granotec.com.ar;
www.granotec.com/argentina
Nos especializamos en el desarrollo de soluciones nutricionales, tecnológicas y aplicaciones biotecnológicas para la elaboración de alimentos sanos, funcionales y eficientes, satisfaciendo las nuevas demandas alimenticias de la población y optimizando los procesos productivos de nuestros clientes.

INGREDIENTS SOLUTIONS S.A.

J.A.CABRERA 3568, 1°PISO
(C1186AAP) CABA - ARGENTINA
Tel.: (54 11) 4861-6603
info@ingredients-solutions.com
www.ingredients-solutions.com
Soluciones integrales en agentes de batido. Estabilizantes y agentes de textura Tailor Made. Deshidratados naturales. Enzimas, preservantes y antioxidantes naturales. Ingredientes nutricionales. Colorantes naturales. Edulcorantes. Aromas.

INGRASSI SRL

Bv Carcano 578
CP 5903 Villa Nueva
Córdoba - Argentina
(0353) 155693267
info@ingrassi.com
https://www.ingrassi.com
Utilizamos tecnología aplicada a insu-
mos, ingredientes y coadyuvantes que
permiten al elaborador lácteo lograr
una mejor capacidad productiva mejo-
rando además la calidad de sus pro-
ductos.

IONICS

José Ingenieros 2475 (B1610ESC)
B° Ricardo Rojas - Tigre - Arg.
Tel.: (54 11) 2150-6670 al 74
comercial@ionics.com.ar
www.ionics.com.ar
Ionización gamma de: Alimentos -
Agronómicos - Nutracéuticos -
Farmacéuticos - Cosméticos -
Dispositivos médicos - Veterinarios -
Domisaniarios.

IP INSUMOS PATAGONIA SRL

Av. Argentina 6625 (C1439HEG)
CABA - Arg.
Tel.: (54 11) 2104-8523 / 3055
(54 11) 2105-6473 / 9812
(54 11) 4686-5299
info@insumospatagonia.com.ar
www.insumospatagonia.com.ar
Proteínas, Carrageninas, Fosfatos,
Conservantes y Sistemas Funcionales
para la Industria Alimentaria.

MEDIGLOVE

Pedro Mendoza 1883 (B1686)
Hurlingham - Bs. As. - Argentina
Tel. y wApp: (54 911) 3199 0590
Skype: leonardo.menconi
115301-5394
ventas@mediglove.com.ar
www.mediglove.com.ar
Especialistas en guantes
descartables de látex, nitrilo,
vinilo, polietileno y domésticos.

MERCOFRÍO SA

Av. Roque Sáenz Peña 719
(S2300) Rafaela
Santa Fe - Argentina
Tel.: (54 3492) 452191/433162/ 503162
http://www.mercofrío.com.ar
Servicio Post Venta, mantenimiento,
puesta en servicio, ingeniería y super-
visión de obras de equipos frigoríficos

NOVA S.A.U.

RN9 Km 373,9, S2500.
Cañada de Gómez, Santa Fe
Teléfono: +54 9 03471 422312
info@laboratoriosnova.com
www.laboratoriosnova.com
Desarrollo y producción de enzimas

PONIS S.A.

Humbolt 148
(1414) CABA - Argentina
Tel.: (54 11) 4856-9977
ventas@ponis.com.ar
www.ponis.com.ar
Sistemas de pesaje, dosificación,
automatismos y transportes. Finales
de línea y optimización de procesos
en líneas de alimentos.

REFRIGERATION QUALITY SERVICE S.A.

Lisandro de la Torre 931
(2300) Rafaela -
Prov. Santa Fe - Arg.
Tel.: 0800-444-3746
www.rqs-sa.com
Nos enfocamos en la ejecución de ser-
vicios técnicos como reparación de
compresores recíprocos y de torni-
llos, intercambiadores de calor a pla-
cas, automatización y monitoreo de
componentes/ sistemas y estudios
predictivos como análisis de vibracio-
nes y termografías.

SIMES S.A.

Ruta Provincial N°2 altura 3800
(3014) MONTE VERA - SANTA FE
Tel.: (54 342) 412-5308 / 412-6073
ventas@simes-sa.com.ar
info@simes-sa.com.ar
Calidad y tecnología argentina para la
industria de proceso.
Equipos de mezclado. Bombas inox
sanitarias.

SIPEA

Puente del Inca 2450
Polo Industrial Ezeiza calle 11
Lote 237. CP 1806 Tristán Suarez
Buenos Aires- Argentina
ventas@sipea.net
www.sipea.net
Somos fabricantes e importadores.
Productos de calidad, durabilidad y
fácil limpieza. Líderes en fabricación
de pallets y contenedores plásticos.

TESTO

Yerbal 5266 4° Piso
(C1407EBN) CABA - Argentina
Tel.: (54 11) 4683 -5050
Fax: (54 11) 4683-2020
info@testo.com.ar /
www.testo.com.ar
Instrumentos de medición para la
verificación y monitoreo de calidad de
los alimentos.

VMC REFRIGERACIÓN

Av. Roque Sáenz Peña 729
(S2300) Rafaela - Santa Fe - Arg.
Tel.: (54 3492) 432277/87
ventas@vmc.com.ar;
www.vmc.com.ar
Producción, instalación y puesta en
marcha de sistemas de frío industrial.

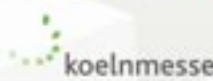


CIBUSTEC

INNOVATIONS FOR GLOBAL TRENDS IN FOOD AND BEVERAGE TECHNOLOGIES


27|30 OCT. 2026
PARMA | ITALY

cibustec.com | info@cibustec.com  



In collaboration with
Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



A close-up photograph of a chef's hand wearing a purple nitrile glove. The hand is positioned as if about to touch or serve a dish. The chef is wearing a white uniform. In the foreground, a black plate contains a mound of food, possibly a salad or a burger patty, garnished with green herbs. The background is dark and out of focus.

**Cuidamos
mucho más
que tus
manos.**



MEDIGLOVE

Especialistas en guantes descartables para industria,
medicina, hogar, gastronomía y más.