

Gacetilla de Prensa

Junio, 2022

## Actualización profesional en Tecno Fidta: se realizó la III Jornada de Alimentos

Camila Loch  
Tel. +54 9 2324 558730  
cloch@mauroyasociados.com.ar  
www.argentina.messefrankfurt.com  
Gerente de Comunicación y Prensa  
Natalia Porta

**Organizada por Red Alimentaria y GS1 Argentina, la III Jornada de Alimentos: “Desafíos actuales del sector alimentario: producción y consumo sostenibles”; contó con la participación de especialistas del sector que presentaron diversas charlas y conferencias.**

El encuentro, que se llevó a cabo en el marco de Tecno Fidta 2022, se realizó de manera híbrida: por un lado, en formato virtual con oradores internacionales y por otro lado, presencial en el Salón Ceibo, Pabellón Blanco - La Rural Predio Ferial. Allí los especialistas enfocaron las charlas en el modelo de producción sostenible, el cual minimiza el uso de los recursos naturales y la formación de residuos contaminantes. Además, se tuvo especial consideración al último eslabón de la cadena: el consumidor.

En la apertura de la jornada, **Roxana Saravia**, Gerente de Innovación y Desarrollo y coordinadora regional de Trazabilidad LATAM en GS1 Argentina, expresó: *“Es un placer volver a encontrarnos de manera presencial. Las dos jornadas anteriores en pandemia fueron virtuales, estamos felices de que nos hayan acompañado y hoy poder reencontrarnos. En esta oportunidad se pondrá el foco especialmente en el consumidor, quien marca el rumbo hacia donde debe ir la producción de alimentos”*.

A continuación, **Dévora Dorensztein**, Directora de Red Alimentaria y organizadora de la jornada junto a Tecno Fidta y GS1 Argentina, señaló: *“Hoy compartimos el resultado del trabajo de muchas instituciones y empresas que en común diseñamos y elegimos esta jornada y esta temática. Deseamos que puedan capitalizar este encuentro, donde pretendemos diseñar un futuro, un espacio en el cual podamos construir en conjunto, compartir saberes; un lugar de intercambio y debate”*.

La III Jornada de Alimentos se dividió en dos ejes: Por un lado “Producción sostenible: Cómo avanzar hacia una producción más sostenible”; y por otro “Preferencias del consumidor: Conociendo al nuevo

**Messe Frankfurt Argentina**  
Mariscal Antonio José de Sucre 1530  
Piso 7  
C1428DUT – Buenos Aires  
Argentina

consumidor”.

El primer eje temático lo abrió **Juliana Cortez Danese**, jefa de los departamentos de Asuntos Institucionales y Política Ambiental de COPAL, quien brindó un panorama de la situación de la industria alimentaria y sus desafíos en materia de sostenibilidad. *“La industria de alimentos y bebidas es un entramado que alcanza a 14.500 empresas a lo largo de todo el país, del cual el 97% son PyMES. Esto nos permite dar cuenta de cómo esta industria contribuye en el desarrollo estratégico del país”*. A continuación detalló la evolución de la sostenibilidad en el mundo y cómo el sector lo fue incorporando en sus procesos.

El eje temático sobre producción sostenible continuó con **Martín Rodríguez Álvarez**, cofundador de la empresa ODS Protein, quien desde España habló de la fermentación orientada a la producción y desarrollo de, por ejemplo, proteínas alternativas. En su turno, la **Dra. Elsa Escobar**, de IONICS, abordó los desafíos en la irradiación de alimentos, desde su experiencia. Esta es útil para: prevenir los brotes que se pueden transmitir por los alimentos, aumentar la vida útil de estos alimentos, extender su maduración, evitar la utilización de sustancias que tóxicas y facilitar la logística y traslado de los productos alimenticios.

En el cierre del bloque, **Marcia Débora De Monte**, de Grupo Teva expuso acerca de lo que ocurre con los desechos luego de la producción. Para ello presentó casos de éxito en tratamiento de efluentes y el aprovechamiento de residuos y descartes de la industria alimenticia, en su caso industria pesquera en el sur del país.

Tras un receso, el segundo bloque se enfocó en el consumidor. En este sentido, **Marcela Leal**, de Red IESVIDAS, Investigación en Estilos de Vida Saludable, expuso acerca de la influencia del cambio climático en la salud y la nutrición del consumidor en un contexto de sindemia mundial (la sumatoria de pandemias que se dan en simultáneo): *“Para tratar esta problemática se debe tener un abordaje integral, con factores en común que disminuyan la obesidad, la malnutrición y que tengan un impacto positivo en el cambio climático”*, detalló.

El bloque continuó con la exposición de **Mara Galmarini**, del laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agrarias de la UCA, Pontificia Universidad Católica Argentina; CONICET, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Abordó desde la ciencia sensorial, nuevas técnicas para evaluar las preferencias y aceptabilidad de los consumidores: quienes cada día piden más información de los productos y a la vez son capaces de brindar información sobre sus gustos y preferencias a la hora de consumir alimentos. En el cierre, **Alejandra Picallo**, profesional de la Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires, Calidad de Productos Pecuarios y Estudios del Consumidor - Análisis Sensorial, mostró diferentes estudios que se realizaron con consumidores para evaluar su

percepción de productos sostenibles plant based.

### **El Comité organizador de la III Jornada de alimentos, estuvo conformado por:**

- **Ing. Qco. Dr. Sergio R. Vaudagna.** Director del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA) y del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Sistemas Alimentarios Sustentables (ICyTeSAS, UEDD-CONICET), en el marco del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).
- **Lic. Mariana Sánchez.** Jefa de Desarrollo de Nuevos Productos del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI).
- **Mgt. Marcela Leal.** Investigadora en Red IESVIDAS (Investigación en Estilos de Vida Saludable), la cual engloba investigadores de México, Colombia y Argentina. Consultora experta en sustentabilidad y desperdicio de alimentos.
- **Ing. Roxana Saravia.** Gerente de Innovación y Desarrollo y coordinadora regional de Trazabilidad LATAM en GS1 Argentina.

Las actividades de actualización profesional en Tecno Fidta continúan este viernes 1 de julio con la jornada académica "**Ley de etiquetado frontal - Retos a la reformulación de alimentos para la reducción de azúcares y grasas**", organizada por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). Tendrá lugar de 16 a 17h. en el Pabellón Blanco – Salón Ceibo.

Tecno Fidta se realiza hasta 1 julio del 2022 en La Rural Predio Ferial de Buenos Aires, Argentina.

Evento exclusivo para profesionales y empresarios del sector. Con invitación: sin cargo  
Para acreditarse debe presentar su documento de identidad. No se permitirá el ingreso a menores de 18 años incluso acompañados por un adulto ni a personas con cochecitos de bebé.

### **Más información:**

[www.tecnofidta.com](http://www.tecnofidta.com)

### **Información de prensa y material fotográfico:**

<https://tecnofidta.ar.messefrankfurt.com/buenos-aires/es/prensa/material-prensa.html>

### **Redes Sociales:**

[Facebook](#) | [Twitter](#) | [Instagram](#) | [LinkedIn](#)

### **Información adicional sobre Messe Frankfurt**

Messe Frankfurt es el organizador de exposiciones, congresos y eventos con recinto propio más grande a nivel mundial. El grupo de empresas de Messe Frankfurt cuenta con unos 2 500\* empleados en 30 filiales. En 2020, la empresa generó una facturación de unos 250\* millones de euros tras haber concluido el ejercicio 2019 con una facturación de 738 millones de euros. Incluso en los difíciles tiempos de la pandemia de coronavirus, Messe Frankfurt mantiene su conexión internacional con sus ámbitos de actividad. Gracias a su estrecha vinculación con diferentes sectores, representa de forma efectiva y eficiente los intereses empresariales de sus clientes en el marco de las áreas de negocios «Fairs & Events», «Locations» y «Services». Una de las principales características diferenciadoras de Messe Frankfurt es la red de comercialización global que abarca todas

las regiones del mundo. Una completa oferta de servicios —tanto a nivel presencial como en línea— garantiza una alta calidad y una flexibilidad constante en los servicios de planificación, organización y realización de los eventos de sus clientes en todo el mundo. Además, está ampliando su experiencia digital con nuevos modelos de negocio. La gama de servicios abarca desde el alquiler del recinto, el montaje de la exposición, los servicios de marketing, hasta la contratación de personal y del servicio de gastronomía. La sede principal de la empresa se encuentra en Fráncfort del Meno. Los socios son la ciudad de Frankfurt, con el 60 por ciento, y el estado de Hesse, con el 40 por ciento.

Más información en: [www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

\*cifras preliminares 2020

#### **Información adicional sobre Messe Frankfurt Argentina**

Es la filial de la empresa líder en organización de exposiciones profesionales del mundo. El objetivo de las muestras es promover encuentros de negocios reales que estimulen a los mercados regionales, alienten al mercado interno y a su vez insten al desarrollo del polo tecnológico en cada área. Actualmente el portfolio de eventos de Messe Frankfurt Argentina incluye las exposiciones: Automechanika Buenos Aires, BIEL Light + Building Buenos Aires, Confemaq, Emitex, ExpoCehap, ExpoFerretera, ExpoMant, Intersec Buenos Aires, Salón Moto, Simatex, Tecno Fidta. Además, realiza numerosos congresos y eventos especiales para terceros, como Argentina Oil & Gas Expo Buenos Aires, Argentina Oil & Gas Expo Patagonia y Arminera, entre otras.

Encontrará más información en [www.argentina.messefrankfurt.com](http://www.argentina.messefrankfurt.com)