



¡Se acerca Tecno Fidta 2024! Conocé todas las actividades que se realizarán

Buenos Aires, julio de 2024.- **Lo último en Inteligencia Artificial llega a la exposición de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes y ya están abiertas las acreditaciones. En septiembre, actores destacados del procesamiento de alimentos se encuentran y presentan sus novedades frente a las marcas más destacadas en la 16° edición de Tecno Fidta 2024.**

Cada vez falta menos para que se reúna toda la cadena productiva del procesamiento alimentario en Tecno Fidta 2024. **Del 17 al 20 de septiembre de 2024 en el Predio Ferial La Rural**, se concentrarán todas las novedades del sector para actualizarse y generar sinergia entre todos los actores de esta industria, propiciando la concreción de negocios y el intercambio de estrategias. ¡Agendá esta cita imperdible!

Quienes deseen asistir, **ya pueden acreditarse online** en tecnofidta.com.ar para participar de todas las actividades pensadas para potenciar al sector. En esta edición, destacan las charlas de la **Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)**, una oportunidad ideal para conocer las últimas novedades en torno a la elaboración de alimentos. Los temas que se abordarán:

- **“Los desafíos para la habilitación de una industria alimentaria en la Argentina”**. Disertará la Dra. María Paula Salas
- **“Inteligencia Artificial como aliada para la inocuidad alimentaria”**. Disertará el Ing. Pablo Barbuto.
- **“Alimentos del Futuro: Innovaciones de la Industria 4.0 con Impresión 3D e Inteligencia Artificial”**. Disertará la Mgt. Ing. Analía Colletii

A su vez, tendrán lugar las actividades del **Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica (CPIA)**, bajo el eje temático **"Gestión para la inocuidad, ambiente y tecnología alimentaria"**. Se presentarán especialistas destacados y este será el cronograma:

- "Avances y Beneficios de los Sistemas de Gestión de Inocuidad Reconocidos por GFSI". Disertará el Ing. Alim. Gerardo Blasco.
- "Huella de Carbono Corporativa: Conceptos y Estrategias para un Futuro Sostenible". Disertará el Ing. Alim. Eduardo Peralta.
- "Importancia de la Atmósfera Modificada: Aplicación para la Inocuidad Alimentaria y Gestión Ambiental". Disertará el Ing. Alim. Marcelo Caldas.
- "Innovación en Tecnología Alimentaria: Aplicaciones y Beneficios de la Proteína Vegetal".
- Ronda de preguntas. A cargo de la Lic. en Tec. Alim. Mariana Sanchez e Ing. Qca. Sofía Eder.

Los pasillos de Tecno Fidta 2024 se disponen para ser un núcleo de contacto entre los principales referentes del sector, con participaciones destacadas de los mercados nacionales e internacionales. En conjunto, se ofrecerá un panorama completo de los últimos desarrollos en productos y servicios relacionados con el procesamiento; envasado y embotellado; aditivos; ingredientes y materias primas; refrigeración; laboratorios y control de calidad; automatización y control; higiene industrial para plantas alimenticias y de bebidas; accesorios y periféricos y servicios para la industria.

Tecno Fidta 2024 se realizará del 17 al 20 de septiembre en el Predio Ferial La Rural, 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

Información de prensa y material fotográfico:

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

Redes Sociales:

<https://www.facebook.com/TecnoFidta>

<https://twitter.com/TecnoFidta>

<https://www.instagram.com/tecnofidta/>

<https://www.linkedin.com/showcase/tecnofidta>



Contacto:

Ignacio Pérez

Analista de Prensa y Comunicación

Tel: +54 11 7078 4844

ignacio.perez@argentina.messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Argentina

Mariscal Antonio José de Sucre 530

1428 Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Camila Loch

Consultora de prensa

Mauro y Asociados

Tel: +54 2324 558730

cloch@mauroyasociados.com.ar

<https://mauroyasociados.com.ar/>

Información de Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/background-information

Sustentabilidad en Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/sustainability-information

