



Con sus máquinas encendidas, comenzó una nueva edición de Tecno Fidta 2024

Buenos Aires, Septiembre de 2024.- **Este martes, el evento cumbre de la industria del procesamiento alimentario reunió a los actores principales de la cadena de valor. Un espacio de innovación, actualización de conocimientos e intercambio de experiencias que se realiza hasta el 20 de septiembre de 2024 en el Predio Ferial La Rural.**

Con los pasillos colmados de innovación y tecnologías, comenzó la Exposición de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes. Están presentes más de 500 marcas nacionales e internacionales de países como Brasil, China, Alemania, Italia y España, quienes exponen las novedades para el sector, en un espacio propicio para el intercambio con colegas, clientes y la generación de nuevos contactos y negocios.

En el acto de inauguración, donde estuvieron presentes autoridades nacionales y sectoriales, el Presidente y CEO de Messe Frankfurt Argentina, Fernando Gorbarán, expresó: *“Esta exposición significa mucho para Messe Frankfurt porque fue una de las primeras que realizamos luego de la crisis del 2001. Veinte años después, estar nuevamente haciendo esta exposición nos llena de alegría. Sin lugar a dudas, Tecno Fidta ha ayudado a Argentina como país exportador de alimentos. Antes, la tecnología venía del mundo hacia nuestro país, en un momento también empezamos a producir tecnología y esta convergencia agrega valor a la cadena de productos de la industria alimentaria”*. Y agregó: *“Cada exposición que realizamos es una oportunidad para que cientos de PyMES puedan presentar sus productos”*.

Por su parte, el Presidente de la Federación de Industrias Frigoríficas Regionales de Argentina (FIFRA) y Consejero del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna (IPCVA), Daniel Urcía, señaló: *“Tecno Fidta 2024 se ha constituido en el evento más importante que tiene el sector en Argentina y la región; en la industria cárnica es referente y la participación es prácticamente obligatoria. La feria, no solamente es el punto de encuentro para buscar tecnología, también es un lugar para compartir con colegas que tal vez afuera somos competencia, pero acá estamos todos atrás de un fin común: de captación, de búsqueda de desarrollo, de incorporar tecnología y ser cada vez más eficientes y más productivos”*.

Entre las autoridades presentes, también participaron de la inauguración y corte de cinta: el Consejero de Agricultura y Alimentación de la Embajada de la República Federal de Alemania, Christoph Nietzel; el Presidente del Consejo de los Profesionales del Agro, Alimentos y Agroindustria, Claudio Gonzalez; el Representante de Maquinarias Argentinas y Presidente del Capítulo Argentina-Uruguay-Paraguay-Bolivia del Instituto Internacional de Refrigeración con Amoníaco, Luis Adur; y la Directora de Red Alimentaria, Devora Dorensztein.

En paralelo a la exposición, se lleva a cabo una agenda completa de actividades académicas pensada para la actualización profesional del sector. En la primera jornada, se inauguró el **Congreso de Refrigeración por amoníaco**, que se realiza en el espacio de **Maquinaria Argentina para Alimentos**. Allí, el Instituto Internacional de Refrigeración Natural (IIAR) brinda una serie de charlas de interés para el sector bajo el título "Seguridad, innovación y conocimiento". En el siguiente link se encuentra el programa de los próximos días: [Maquinaria Argentina para Alimentos - Congreso de Refrigeración por amoníaco](#)

Además, tuvo lugar la **Conferencia de la Asociación Periodistas Agroalimentarios** bajo el lema: "Auditorías de Comunicación: el eje transversal de todo proceso". El encuentro apuntó a evidenciar el valor de la comunicación en el contexto de las empresas agroalimentarias para construir estrategias efectivas según sus objetivos comunicacionales. Encabezó la charla Gabriela Heitman, Presidente del Instituto Certificador de la Comunicación Organizacional Normalizada (ICCON), que destacó la necesidad de una normativa que funcione como modelo estándar para lograr la verificación de los procesos de comunicación. Completaron el panel de disertantes María Mercedes Conde, Vicepresidenta del ICCON y Elina Moreno, Prosecretaria de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de CABA.

En los próximos días, los visitantes podrán asistir a la **5° Jornada de Alimentos**, organizada conjuntamente por GS1 Argentina, Red Alimentaria, INTI, INTA y Tecno Fidta, con la coordinación de la Secretaría de Bioeconomía, donde se desarrollarán diversas capacitaciones orientadas a las industrias. La Jornada tiene como objetivo actualizar el panorama en torno a la innovación tecnológica y la digitalización para el acceso a nuevos mercados.

Además, se realizará el **Seminario de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)**, una oportunidad ideal para conocer las últimas novedades en torno a la elaboración de alimentos. Las temáticas que se abordarán serán: Desafíos de habilitación, inocuidad alimentaria con Inteligencia Artificial e Innovaciones con Impresión 3D. Y 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 para disertar sobre temas como sistemas de gestión de inocuidad, huella de carbono corporativa, gestión ambiental e innovaciones en proteína vegetal.

Por su parte, el 18 y 19 de septiembre, se desarrollará el **Ciclo de Conferencias en el Pabellón Alemán**, donde el **Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania** realizará diferentes charlas como: "Reducción de azúcar, grasa y sal: retos para la industria alimentaria" y "Normas: maldición o bendición". En tanto, el día 18 tendrá lugar la **Jornada de Refrigeración Industrial: "Eficiencia Energética"**, con tres ejes temáticos: aspectos de diseño que impactan en la eficiencia de los sistemas de refrigeración industrial; evolución y tendencia de evaporadores para cámaras y almacenes de congelados, y el importante impacto que tiene el aceite en el ahorro energético.

Como en cada edición, se desarrolla la **Ronda Internacional de Negocios del Sector Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes**, que lleva adelante Messe Frankfurt Argentina en conjunto con Maquinaria Argentina; una gran oportunidad para dar a

conocer a la industria nacional a escala internacional. Además, se realizan las **Conferencias de los Expositores**. Para conocer el cronograma completo de la Expo ingresá a: <https://tecnofidta.ar.messefrankfurt.com/buenos-aires/es/eventos.html>

Tecno Fidta 2024 tiene lugar hasta el 20 de septiembre en el Predio Ferial La Rural, de Buenos Aires.

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>

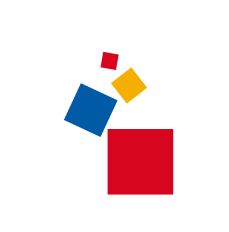
Redes Sociales:

<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