## tecnofidta

# Tecno Fidta 2024 cerró sus puertas luego de cuatro días de negocios y récord de visitantes

Buenos Aires, septiembre de 2024.- Con la participación de más de 12.000 visitantes, la Exposición de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes fue un éxito absoluto, y se convirtió en el centro de la innovación, tecnología y actualización profesional.

Una vez más, Tecno Fidta 2024 demostró por qué es el evento más importante para el sector en la región. Con la participación de más de 500 marcas nacionales e internacionales de países como Brasil, China, Alemania, Italia y España, quienes exhibieron sus maquinarias, productos y servicios ante más de 12.000 visitantes especializados. Organizada por Messe Frankfurt Argentina, la exposición fue el marco ideal de actualización y capacitación profesional, de intercambio con colegas, clientes y la generación de nuevos contactos y negocios.

El presidente y CEO de Messe Frankfurt Argentina, Fernando Gorbarán, señaló: "Estamos muy contentos y orgullosos por el resultado de Tecno Fidta 2024. Pudimos vivenciar la fortaleza y calidad de esta industria, con la presentación de nuevos productos, nuevas tecnologías y lanzamientos; y la calidad de los participantes especializados que colmaron los pasillos y los auditorios a lo largo de los cuatro días. Un agradecimiento especial a los expositores por las propuestas innovadoras que trajeron, los esperamos a todos en la próxima edición".

La exposición también contó con la participación de jóvenes y estudiantes interesados en conocer cada etapa de la cadena de valor en la industria del procesamiento de alimentos. Más de 230 alumnos recorrieron Tecno Fidta, donde tuvieron la oportunidad de interiorizarse en las últimas novedades del sector, además de participar de actividades académicas y vincularse con los principales actores del sector.

#### La capacitación profesional fue la gran protagonista de esta edición

Se desarrolló el **Congreso de Refrigeración por amoníaco**, que se realizó en el espacio de **Maquinaria Argentina para Alimentos**. Allí, el Instituto Internacional de Refrigeración Natural (IIAR) brindó una serie de charlas de interés para el sector bajo el título "Seguridad, innovación y conocimiento".

Por otro lado, se realizó la **Conferencia de la Asociación Periodistas Agroalimentarios** bajo el lema: "Auditorías de Comunicación: el eje transversal de todo proceso". Organizada por la Asociación de Periodistas Agroalimentarios fue una oportunidad para evidenciar el valor de la comunicación para que las empresas agroalimentarias puedan construir estrategias efectivas según sus objetivos comunicacionales.

También tuvo lugar la **5° Jornada de Alimentos**, organizada conjuntamente por GS1 Argentina, Red Alimentaria, INTI, INTA, con la coordinación de la Secretaría de Bioeconomía, La Jornada dividió en dos bloques con temáticas estratégicas: **Productos Vegetales y Productos Cárnicos**; y tuvo como objetivo actualizar el panorama en torno a la innovación tecnológica y la digitalización para el acceso a nuevos mercados. Entre las disertaciones, se destacaron la producción hortícola y trazabilidad; sistemas inteligentes para control; tecnología en productos cárnicos como sistemas de preservación; sistemas de envasado vinculado a la vida útil.

Además, Red Alimentaria y GS1 Argentina organizaron 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.

El **Ciclo de Conferencias en el Pabellón Alemán** también tuvo su auditorio colmado. Allí el **Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura de Alemania** llevó adelante diferentes conferencias enfocadas en: "Reducción de azúcar, grasa y sal: retos para la industria alimentaria", y "Normas: maldición o bendición".

También, se realizó 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. Se abordaron temáticas como: Desafíos de habilitación, inocuidad alimentaria con Inteligencia Artificial e Innovaciones con Impresión 3D. Por su parte, el **Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica (CPIA)** presentó una seria de charlas enfocadas en temáticas como sistemas de gestión de inocuidad, huella de carbono corporativa, gestión ambiental e innovaciones en proteína vegetal.

#### Un encuentro para hacer nuevos contactos y generar negocios

Por primera vez, se desarrolló la **Ronda Nacional de Negocios del Sector Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes**. Con la organización de Messe
Frankfurt Argentina en conjunto con Maquinaria Argentina para Alimentos, contó con la
participación de empresas alimenticias de primer nivel. Sin dudas, fue una gran
oportunidad para dar a conocer a la industria nacional y estrechar lazos con el
mercado internacional.

### Así vivieron Tecno Fidta 2024 los expositores

#### Food T - Victoria Roncarolo Administración y Marketing

"Nuevamente, queremos dar las gracias a Tecno Fidta. Estamos muy orgullosos de poder compartir con todos nuestros proveedores, nuestros clientes y potenciales clientes; todo el espacio que esto conlleva, el networking, el posicionamiento de marca de los productos que tenemos para presentar, estamos muy felices".

#### Equindo Fragol - Nicolás Goldfinger Director de Operaciones Equindo

"Para nosotros fue un placer brindar nuestras novedades en un evento de tal magnitud. Desde el primer día lleno de clientes, con gente muy optimista y con ganas de hacer negocios. Presentamos un montón de máquinas, desde las formadoras más modernas del mercado, formadoras de hamburguesas, de salchichas, sierras automáticas, emulsores, líneas de preparación de masa, hornos. Como siempre, vamos a estar en cada edición de Tecno Fidta".

#### Mitmag - Carlos Montaño Presidente Mit Maguinarias S.A.

"Para nosotros es una feria muy importante, nos preparamos durante dos años para tener esta ocasión de encontrarnos con nuestros clientes y ofrecer lo nuevo que tenemos para la industria. Es un momento importante también como país y como región, y confiamos en que esto nos va a dar mucha perspectiva de nuevos negocios".

#### Farmesa - Agustín Pérez Gerente de Comercialización

"Es una nueva edición de Tecno Fidta en la que participamos, un lugar espectacular porque te encontrás a todos los clientes, conocidos y amigos en un ambiente mucho más relajado donde no sólo hablas de negocios, sino también de la vida. Estamos muy contentos de estar acá, y obviamente nos vamos a ver en la próxima edición".

#### **Bombadur - Darío Adur**

"Fue una feria muy importante para toda Latinoamérica, donde conocimos nuevos clientes, encontramos clientes viejos, y colegas que siempre están dispuestos a hacer intercambios de conocimientos y nuevas experiencias para los mercados".

#### Rapela - Diego Rapela, Director del Laboratorio Biomédico Dr. Rapela

"Es la primera vez que estamos como expositores. La verdad que este año la exposición estuvo muy buena, nosotros siempre la visitamos, pero es la primera vez que exponemos. Queríamos estar presentes para tener contacto presencial con clientes y otros expositores. Creemos que va a ser muy positivo para la empresa".

La próxima edición de Tecno Fidta será en septiembre 2026. Podés encontrar más información en tecnofidta.com.ar.

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.messefrankfuert.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