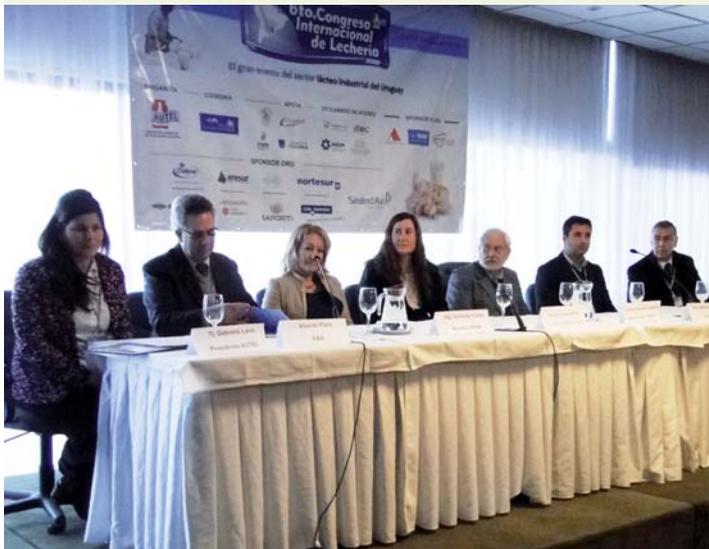


6° Congreso Internacional de Lechería de AUTEL

Tuvo lugar en Colonia del Sacramento el 14 y 15 de julio



Con todo éxito se llevó adelante el congreso de la Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería, coordinado por Portal Lechero. En esta oportunidad la sede fue el Hotel Mirador, ubicado en la histórica ciudad de Colonia del Sacramento, vecina a una de las áreas lecheras más importantes del país oriental.

Tec. Gabriela Lans (AUTEL), Vicente Plata (FAO), Ing. Carolina Cosse (Ministra de Industria), Dra. Soraya Bertin (Intendencia de Colonia), Ing. Gabriel Bagnatto (INALE), Ing. Francisco Cassanello (Ministerio de Ganadería), Prof. Carlos Mas (Escuela Superior de Lechería).

El objetivo de reunir al sector industrial lácteo para promover su desarrollo, brindando capacitación, actualización y espacios de reflexión, fue cabalmente cumplido en este congreso. El desafío fue mayor, dada la situación de la lechería internacional, con bajas generalizadas de precios que repercuten particularmente en un país, como Uruguay, que debe exportar el 75% de la leche que produce cada día. Frente a las dificultades, los organizadores advirtieron que el congreso era una oportunidad para buscar alternativas de mejora técnica, comercial y empresarial, que sostengan la rentabilidad de las empresas lácteas.

Así, con el apoyo de empresas privadas y de instituciones oficiales, el encuentro pudo reunir a la comunidad técnica, profesional, científica y empresarial del Uruguay relacionada a la industria láctea, acompañada por asistentes de la Argentina, Brasil, Cuba, Panamá, Perú, EE.UU. y Alemania. Se generó de este modo un espacio de capacitación, con intercambio de experiencias, ideal para fortalecer las relaciones interpersonales y fomentar la cooperación internacional. El programa estuvo orientado a la actualización técnica y empresarial, con temas que interesan a la industria láctea regional, con destacados disertantes uruguayos e internacionales.

El acontecimiento también sirvió para presentar dos importantes acontecimientos que tendrán lugar en 2016, el Tercer Seminario de PyMES Lácteas, que se realizará en abril en Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, Brasil, y el XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos, que se desarrollará en Montevideo del 13 al 16 de marzo.

En definitiva, nuevamente Uruguay demuestra que cuando se unen todos los sectores, academia, industria y gobierno, se pueden llevar adelante acciones positivas a pesar de las dificultades coyunturales. Y todo en el marco de la cordialidad y la belleza natural de Colonia del Sacramento, declarada por la Unesco Patrimonio Cultural de la Humanidad.



Participaron más de cien asistentes



Técnica Lechera Gabriela Lans
Presidenta de AUTEL

¿Qué características tiene este congreso?

Esta es la sexta oportunidad en que hacemos este congreso. Lo organizamos cada dos años, intercalado año por medio con un seminario de producción primaria. Desde hace varias ediciones tratamos de hacerlo más internacional, con disertantes que nos traen nuevas experiencias y con participantes del exterior. Hoy tenemos acá representantes de varios países de América Latina. Los temas son variados, se seleccionan a partir de la demanda de los actores que trabajan en las industrias lácteas. Para preparar el temario empezamos con un año de anticipación. Para nosotros es muy grato ver –a pesar de la crisis de la lechería en todo el mundo– la sala a pleno, con casi cien asistentes, y un muy buen apoyo de empresas que no dudan en acompañarnos. Eso habla de la importancia y el nivel que han tenido los congresos anteriores.

También tenemos el apoyo del Estado Uruguayo, que a través de sus Ministerios de Industria, de Turismo y de Educación lo declaran de interés. Tenemos la presencia de INALE, del Ministerio de Ganadería, de la Intendencia de Colonia y de la FAO.

¿Qué temas se tratan?

Siempre presentamos una charla central sobre la situación y las tendencias del panorama lácteo internacional, que este año atrajo una atención particular, porque todos queremos saber si la coyuntura actual se va a prolongar o no por mucho tiempo. Pero también hay temas bien técnicos, como químicas de sabores, tendencias en quesos muzzarella, uso de transglutaminasas, etc., más específicos de productos lácteos particulares. Y hay temas ambientales como tratamiento de residuos agroindustriales, que es un problema cada vez más importante a medida que las plantas van creciendo.

¿Cuántos socios tiene AUTEL?

Tenemos alrededor de 250 asociados, la mayor parte trabaja en Uruguay, pero también tenemos colegas que van al extranjero y que siguen siendo parte de nuestra asociación. Podríamos decir que el 99% de los socios es egresado de la Escuela Superior de Lechería de Colonia Suiza. Tanto en la industria como en producción primaria, los egresados nos desempeñamos en todas las empresas uruguayas, desde las grandes empresas lácteas a las pymes artesanales. Además de los congresos, AUTEL organiza cursos específicos y capacitaciones. Las empresas lácteas cada vez más recurren a nosotros en busca de capacitaciones específicas para su personal. Por ejemplo, hace un año organizamos un taller de evaluación sensorial con la colaboración del INTI de la Argentina, también trabajamos en buenas prácticas de manufactura, elaboración, etc.



Piedmont
AROMAS Y SABORES

**EN PIEDMONT SABEMOS
DE AROMAS Y SABORES**

Luis Viale 1867 (C1416DNA) CABA, Argentina | Tel: (54 11) 4584-8888
VISITE NUESTRA WEB www.piedmont.com.ar | piedmont@piedmont.com.ar

Creemos en el trabajo en equipo,
la integración de valores
y la mejora continua.

Los diez años de Portal Lechero

Un medio que crece de la mano de las nuevas formas de comunicación



Cecilia Agradi y Roberto Betancourt
Portal Lechero

¿Cómo nació Portal Lechero?

Portal Lechero nació en 2005 a raíz de la necesidad de un medio donde se traten noticias exclusivamente del sector lácteo. Nos propusimos hacer un portal de noticias que se actualizara a diario y que conjugara tanto la producción primaria como la industrialización, con temas de actualización técnica y capacitación. Fuimos creciendo, primero para Uruguay y luego en el exterior. Enseguida nos dimos cuenta que teníamos un gran público en diferentes países, en especial de América Latina. Hoy nuestros lectores están en México, Colombia, Argentina, Uruguay, Perú, Ecuador, Chile, Paraguay, EE.UU., Israel y España, más o menos en ese orden. El crecimiento trajo la incorporación de otras actividades, como la organización de capacitaciones técnicas, tanto a distancia como presenciales, organización de giras técnicas y servicio de asesoría. También organización de eventos, congresos, seminarios y jornadas, todos relacionados con el sector lácteo. Hace tres años nos renovamos, actualizamos nuestro logo y cambiamos la plataforma de internet, incorporando todo lo relacionado con redes sociales. Y hay nuevos proyectos por delante relacionados con la tecnología y con la posibilidad de compartir en red toda la información.

Además de la vía digital, ¿tienen otras herramientas de difusión?

Desde el año 2011 editamos en papel el Anuario de la Lechería Uruguaya. Lo hacemos en el mes de diciembre e incluye un resumen de las principales noticias del quehacer lácteo nacional e internacional, información técnica e información de productos novedosos surgidos en el último año. En esta ocasión hicimos una edición especial para celebrar los diez años de Portal Lechero, que se lanza en este 6° Congreso de Autel.

Hace diez años en Colonia Suiza nació un portal de internet, www.portalechero.com, con una idea que parecía muy simple: brindar información sobre el sector lácteo y actualizarse día a día. Hoy es un espacio de comunicación y actualización para todos aquellos relacionados con la cadena láctea en América Latina, recibe más de 30.000 visitas mensuales y tiene más de 11.000 suscriptores. Dialogamos con Cecilia Agradi y Roberto Betancourt, quienes "juntos a la par" hicieron realidad este sueño que sigue creciendo.



¿Cómo es el feed back con los usuarios del portal?

Siempre tuvimos mucha retroalimentación a través de mail y consultas que nos llegan día a día. Esto se ha visto incrementado por la posibilidad que tienen ahora los usuarios de hacer comentarios en la misma nota o de comunicarse por Twitter, Facebook o WhatsApp. Hoy hasta se puede conocer la cara del usuario, deja de ser un anónimo.

Han tenido el apoyo del sector industrial...

Nos han ido acompañando en este camino muchas empresas que han sido para nosotros un soporte fundamental. Y también hemos tenido el apoyo de la Escuela de Superior de Lechería y de la Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería, que siempre confían en nosotros, y de instituciones nacionales -como el Instituto de la Leche- e internacionales, como las asociaciones de pymes lácteas de la Argentina, Brasil, Uruguay y otros países latinoamericanos.

¿Qué profesionales colaboran con las acciones de capacitación?

Tenemos un grupo de técnicos lecheros, generalmente egresados de la Escuela Superior de Lechería, y profesionales de otras ramas (veterinarios, ingenieros agrónomos, especialistas en relaciones internacionales, comercio exterior, etc.) que forman un buen equipo. De acuerdo a la temática del curso, se eligen los que harán de tutores o asesores. Tenemos un área de capacitación a distancia vía web, y también cursos intensivos presenciales, debido a que vienen muchos interesados del exterior, que duran de cuatro a siete días y donde nos enfocamos mucho en la parte práctica, sobre todo en el caso de elaboración de productos lácteos. También hacemos asesorías técnicas en planta.

¿Qué características tienen las giras técnicas?

Organizamos dos tipos de giras: receptivas, donde los interesados se inscriben y realizan la gira orientada a la producción primaria o a la producción industrial en empresas uruguayas, y giras en el exterior, donde participantes uruguayos, argentinos y de otros países visitan empresas y que en general se organizan alre-

dedor de un evento importante. Organizamos giras en Francia, Israel y países latinoamericanos. En este caso interactuamos mucho a través de la Red GTI (Giras Técnicas Internacionales), así podemos ofrecer las mejores giras y no sólo en el ámbito de la lechería, sino también en ganadería de carne, agricultura, maquinaria agrícola, etc.

¿Qué objetivos tienen por delante?

Seguir acompañando el avance tecnológico, incorporando nuevos medios de interacción con nuestro público, sean anunciantes o lectores. También tenemos la organización de importantes eventos, como el Tercer Encuentro Latinoamericano de PyMES Lácteas que se va a realizar en abril de 2016 en Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, Brasil. Y seguiremos con las giras técnicas y las capacitaciones, que son muy buscadas por las empresas de países latinoamericanos. Y sobre todo, seguir en este ejercicio de escucharnos entre todos los actores de la cadena láctea, -juntos a la par, como decía Pappo- para enfrentar nuevos desafíos.



DIVISIÓN LÁCTEA

en permanente incorporación de tecnología e innovación para el sector

- Tanques silo para leche y suero
- Pasteurizadores e intercambiadores de calor a placas o tubulares
- Tanques de proceso para yogurt, suero, crema, fermento y helados.
- Equipamientos para elaboración de quesos: tinas doble "0", sistemas de desuerado, moldeo y prensado.
- Mecanización de queserías de mediana y gran capacidad.
- Líneas continuas para enfriado y secado de quesos.
- Túneles para aplicación de solución antimoho
- Saladeros y sistemas para tratamiento de salmuera.
- Elaboración de dulce de leche en pailas o sistema continuo por evaporación.
- Túneles para lavado de moldes y/o bandejas.
- Plantas de limpieza CIP
- Equipos para concentración y secado de leche y suero.



Asema S.A. Ruta Prov. N° 2 - altura 3900 (km. 13) - Tel/Fax: 54-(0)342-4904600 (rot) - CP3014 Monte Vera Pcia. Santa Fe - Argentina - asema@asema.com.ar - www.asema.com.ar