



CIBUS TEC, EL RENACIMIENTO DE UN ÍCONO FERIAL

EN PARMA, ITALIA, PRESENTÓ DEL 25 AL 28 DE OCTUBRE AMPLIOS ESPACIOS DEDICADOS A LA ROBÓTICA, LA LOGÍSTICA, EL PACKAGING Y PLANTAS DE PROCESOS

CIBUS TEC tiene, entre otros méritos, el de ser una de las más antiguas de Europa en el tema de los procesos alimentarios. A lo largo de sus 77 años ha logrado convertirse en la vidriera de las empresas proveedoras de tecnologías italianas. Fue y es la referencia de las pequeñas y medianas industrias y esto quedó demostrado en la última edición. Más de 1.200 empresas expositoras presentaron su oferta en los pabellones 2, 3, 4, 5 y 7 del predio Fiera di Parma. Alrededor de 35.000 visitantes provenientes de distintos puntos de Europa se hicieron presente en esa ocasión. La Alimentación Latinoamericana fue invitada a visitar esta edición 51° donde tuvo un lugar destacado la tecnología para procesamiento y conservación de carnes y derivados.

La renovación que mostró CIBUS TEC está directamente relacionada con el impulso que recibió a partir de la alianza estratégica con la Koelnmesse, organizadora de ANUGA, ANUGA FOOD TEC e ISM. Estas ferias alemanas lideran la convocatoria mundial y han generado con Fiera de Parma una plataforma común para la internacionalización de los negocios. La tecnología presentada estuvo orientada a la innovación, con amplios espacios dedicados a la robótica, la logística, el packaging y plantas de procesos. Los equipamientos se orientaron al procesamiento de productos cárnicos, con tecnologías para la industria frigorífica, herramientas y accesorios para el trabajo en plantas faenadoras e industriales, también de productos lácteos como quesos blandos y duros y de

Giancarlo Auricchio, Pte. de Fiera di Parma y Gerald Boese, Pte. de Messe Colonia. Ambas personalidades inauguraron CIBUS TEC, anunciando la unión de las dos organizaciones para internacionalizar los negocios de la feria italiana



todo tipo de conservas vegetales y animales. Las líneas para el tratamiento de frutas y verduras, entre las que el tomate merece un lugar de destaque, se presentaron con novedosos diseños basados en la tecnología digital.



FERIAS

CIBUS TEC es una marca reconocida por todos aquellos que están vinculados al mundo de la alimentación. Editorial Publitec ha tenido el privilegio de tomar contacto con esta organización hace ya muchos años y ver la evolución de la feria, sus progresos, sus dificultades en momentos difíciles de la economía y su renacimiento. Siempre fue un punto de referencia por la calidad del equipamiento expuesto, especialmente focalizado tecnologías para el sector lácteo y cárnico, en sistemas de procesamiento para verduras, frutas y vegetales en general y la incorporación reciente de tecnología para el sector de panificados, pastelería y heladería.



SOLUCIONES EN EMPAQUETADORAS PARA FILM TERMOCONTRAÍBLE

Si necesita resolver sus problemas de empaque de latas, conservas, bandejas, aguas, gaseosas, cervezas y aceites, consúltenos. Traíganos sus Packs y probamos la mejor solución.

Línea FP-FOOD apta para industria alimenticia.



▶▶ **Empaquetadoras Angulares**

Con el respaldo de
TECMI



▶▶ **Envolvedoras Semiautomáticas**

Tel./Fax: (54-11) 4228-8877 – info@smipack.com.ar – www.smipack.com.ar
Distribuidores en Prov. de Córdoba, República Oriental del Uruguay y Paraguay.



Izq. a der. Directora de Publitec, Ana Galibert con algunos de los empresarios invitados por el Instituto Italiano de Comercio Exterior. En la foto Ulises Crespo (Baggio), Ana Paula Ponce (De Mi Campo), Pablo Fernandez Pira (ICE), Gonzalo Espiñeira (Lácteos Verónica), Osvaldo Giardino (Frigorífico del Sud Este) y Daniel Kraitman (Frigorífico Soychú).

La alianza establecida entre Fiera di Parma (Italia) y Koelnmesse (Alemania) ha dado como producto el nacimiento de la “Kpe” Koeln Parma Exhibitions, brazo operativo de la sociedad italo-alemana cuya finalidad es internacionalizar la oferta italiana en el mundo. Para ello todas las empresas expositoras de CIBUS TEC tendrán condiciones diferenciadas para ser expositoras de las ferias Pro Food Tec en Estados Unidos, Anutec India, Anutec Brasil y Andina Pack Colombia. Todas estas ferias pertenecen a la organizadora alemana.

Entre las acciones para atraer profesionales internacionales, se contó con la invitación de 3.000 compradores provenientes de Estados Unidos, India, China, Turquía, Oriente Medio, Nueva Zelanda, Brasil, Colombia, Argentina, Chile, Ecuador y Perú. Este grupo identificado como “Top International Industry Buyers” fue especialmente atendido por la organización con salas de reuniones, servicios de traducción, traslados, visitas a establecimientos, servicios de gastronomía en la feria y atención personalizada.

ARGENTINOS EN CIBUS TEC

La presencia de empresarios argentinos fue una grata sorpresa para los organizadores de la feria. La eficiente labor del ITA (Italian Trade Agency), el ICE (Agencia Italiana para el Comercio Exterior) y la Cámara de Comercio Italiana de Rosario lograron generar tal interés que la representación argentina se contó entre las más numerosas de la feria.



Cibus recibió un importante contingente de visitantes argentinos. Hubo importante presencia de santafecinos, entrerrianos y bonaerenses.

INDUSTRIA 4.0

La CIBUS TEC fue un encuentro con la innovación, no sólo en la presentación de equipamientos novedosos sino también en el planteo de las problemáticas que deben encarar hoy las industrias que deseen contar con mayores porciones de mercado. Un interesante simposio sobre Industria 4.0 generó grandes expectativas entre los asistentes. El tema se plantea como la irrupción de la 4ª Revolución Industrial. Las etapas se estructuraron desde el uso del vapor a fines del siglo XVIII, la producción en serie y la electricidad a los inicios del siglo XX, el empleo de la electrónica y la automatización en los ´70 hasta arribar al uso de máquinas inteligentes interconectadas y ligadas a internet en nuestro siglo XXI.

Algunas características de esta revolución 4.0 tienen que ver con la robótica interconectada y fácilmente programable, la impresión en 3D conectada a software de desarrollo digital, la realidad aumentada con soportes de procesos productivos, la simulación entre máquinas interconectadas para optimizar los procesos, la integración de informaciones de la larga cadena de valor que va del fabricante al consumidor, la comunicación multi-direccional entre procesos productivos y productos, el tratamiento de gran cantidad de datos en un sistema abierto, seguridad durante las operaciones en red, análisis de una amplia base de datos para optimizar productos y procesos productivos.

Los beneficios que ofrece la industria 4.0 son numerosos:

- Mayor flexibilidad a través de la producción de pequeños lotes a costos semejantes a los de mayor escala.
- Mayor velocidad del prototipo a la producción en serie a través de tecnologías innovadoras.
- Mayor productividad empleando menor tiempo de set-up, reduciendo errores y optimizando el uso de las máquinas.
- Mejor calidad y menores materiales de descarte mediante sensores que monitorean la producción en tiempo real.
- Mayor competitividad del producto gracias a mayor funcionalidad derivada del “internet de las cosas”.

Estas condiciones muestran la transformación acelerada de los procesos productivos a partir de la intervención de la tecnología, el conocimiento digital e internet. El concepto fue acuñado por el gobierno alemán para describir la fábrica inteligente, una visión de la fabricación informatizada con todos los procesos interconectados por “internet de las cosas” (IOT)

Durante el seminario se presentaron varias empresas con perfil 4.0 o con posibilidad de llegar a serlo, se analizó el rol de estado y de la empresa privada y de los centros académicos y de investigación para promover este nuevo perfil.

Si bien los países más avanzados en este tema son Estados Unidos, Francia y Alemania, la industria 4.0 se extenderá rápidamente entre aquellos que mejor manejen las herramientas tecnológicas en el mundo. La industria de alimentos se presenta como un campo propicio para absorber esta tendencia capaz de vincular el mundo físico con el virtual.





ES INTERESANTE SABER COMO FIERA DE PARMA Y KOELN MESSE HAN LOGRADO CONSTITUIR UNA SOCIEDAD...

La sociedad Kpe es fruto de un trabajo que se inició hace ya varios años. En el 2008 se inició un trabajo de cooperación entre Cibus y Anuga para la promoción de productos alimenticios en Europa. El buen desarrollo de esas acciones fue habilitando espacios para generar esta nueva realidad que, consideramos, potencia enormemente a CIBUS TEC. El poder vincular de un modo directo ambas ferias le aporta a CIBUS TEC un valor agregado indiscutible. ANUGA TEC es la feria líder pero CIBUS TEC tiene un fuerte capital simbólico, dado por su trayectoria de 77 años, por la identificación que las empresas italianas tienen con su feria y por las propuestas de innovación que siempre presentó para las pequeñas y medianas empresas. CIBUS TEC tiene un futuro seguro de crecimiento al lado de ANUGA TEC.

¿YA HAY FRUTOS CONCRETOS EN ESTA EDICIÓN?

Hemos sabido complementar las acciones de unos y otros. CIBUS TEC y su equipo comercial se encargan de promover la participación de empresas de toda Italia y

FABIO BETTIO

“PODER VINCULAR DE UN MODO DIRECTO AMBAS FERIAS LE APORTA A CIBUS TEC UN VALOR AGREGADO INDISCUTIBLE”

Fabio Bettio es el brand manager de la Koeln Parma Exhibitions, organización mixta integrada por representantes de Fiera de Parma y de Koeln Messe. La Cibus Tech 2016 es la primera edición que se presenta como fruto del convenio entre ambas organizaciones.

ANUGA TEC se orienta a captar empresas internacionales para exponer en CIBUS TEC. De ese modo hoy tenemos en esta primera edición asociada un área de empresas provenientes de diversos países de Europa que hasta el momento no habían participado. Esto es ya un logro de una buena asociación.

¿CÓMO IMPACTA ESTA ASOCIACIÓN EN EL UNIVERSO DE EMPRESAS EXPOSITORAS DE CIBUS TEC?

Yo auguro un reposicionamiento de todas las empresas italianas a nivel de mercado internacional. Esto lo afirmo porque todas las empresas expositoras de CIBUS TEC tendrán soportes y condiciones especiales para participar de las ferias que la sociedad alemana desarrolla en Estados Unidos, Colombia, Brasil, India, etc. Nuestro interés está en ampliar la plataforma de negocios de nuestras empresas, abrir nuevos canales y darle visibilidad a la industria italiana que ha demostrado ser eficiente y exitosa en la producción industrial de alimentos.

¿QUÉ PARTICULARIDADES HAN MARCADO LA PRESENTE EDICIÓN?

Hemos destinado un importante presupuesto para invitar a compradores provenientes de economías emergentes necesitadas de nuestra tecnología. Esto fue un trabajo desarrollado con un grupo de profesionales y haciendo contactos directos previos con las diferentes regiones del mundo, encuestando y evaluando sus necesidades. A partir de allí se estructuró un staff de compradores que llegó a 3.000. A todos se les pagó el viaje hasta la feria, se les dio asistencia, se organizaron rondas de negocios, visitas técnicas, seminarios, actos sociales y cualquier otro servicio que hubieran necesitado para el mejor desarrollo de los contactos comerciales. Hemos tenido la satisfacción que se han concretado operaciones de envergadura y que iniciamos un proce-



so de fidelización de esta participación internacional. En cuanto a la feria misma hemos cambiado su visual, su estética, su organización del espacio. El predio ferial tuvo modificaciones arquitectónicas, se ampliaron y asfaltaron los estacionamientos, se destinó mayor número de salas para actividades especiales, se abrió un amplio sector con traductores, salas de reunión, mesas de trabajo y gastronomía para la atención de los 3000 invitados.

EN CUANTO A LAS ACTIVIDADES PROFESIONALES, ¿CUÁLES DESTACARÍA?

Hemos puesto al servicio de los visitantes un ciclo de seminarios y conferencias muy amplio y variado. El simposio sobre la Industria 4.0 creo que es fundamental. Es un tema que hoy se discute en todos los foros y creímos importante exponerlo aquí, en CIBUS TEC, invitando a empresas que están trabajando en esa línea y mostrando cómo será la industria de alimentos en un futuro cercano. La Industria 4.0 es un programa que requiere de la participación del sector privado, del estado, de los centros de investigación, de la innovación tecnológica. En una palabra del uso del conocimiento técnico-científico vinculado con las herramientas digitales e internet.

Otro proyecto muy interesante que estamos difundiendo en CIBUS TEC es el Programa de Innovación en Alimentos. El FIP (Food Innovation Program) es un máster internacional promovido por la Universidad de Estudios de Módena y Reggio Emilia, por el Future Food Institute de Bologna (FFI), y por el Instituto del Futuro de Palo Alto (IFTF) con el apoyo de la región de Emilia Romagna. Concretamente el proyecto consiste en la beca de 15 estudiantes internacionales provenientes de todo el mundo (Italia, Filipinas, Polonia, Brasil, Venezuela,

España, India, Etiopía, Turquía, Estados Unidos, Jordania y Egipto) para sumergirlos en el mundo de la innovación de los alimentos.

¿QUÉ CARACTERÍSTICAS TIENEN ESOS ESTUDIANTES?

Son estudiantes de alta calificación y diversa formación académica que están siendo acompañados por docentes de los más importantes centros italianos e internacionales. El objeto es explorar e identificar las tecnologías críticas para la agricultura, la distribución del alimento, la venta retail y el consumo, así como también la difusión y el desarrollo de innovaciones radicales en la industria de los alimentos a través de un enfoque global que considere la entera cadena agroalimentaria, en línea con la "Seed of Disruption Forecast Map". El master tiene una duración de doce meses y realizará una gira desde Italia a ciudades como Tel Aviv, Shanghai, Singapur, Kioto, Davis, Palo Alto, Boston, Londres, Wageningen y Barcelona. Trabajarán en todos estos centros y finalmente crearán prototipos de productos innovadores o productos y servicios fundados en los retos actuales que presenta el mundo de los alimentos.

¿EXISTE LA POSIBILIDAD DE QUE ESTUDIANTES AVANZADOS DE DISCIPLINAS VINCULADAS DE LA ARGENTINA PUEDAN REALIZAR PASANTÍAS EN INDUSTRIAS DE PARMA?

Parma es una pequeña ciudad pero plena de actividad para la industria de alimentos. Todo lo que aquí se procesa es de calidad y eso está reconocido en el mundo. Solo nombrar el prosciutto y el parmegiano regiano. Creo que esto es posible si recibimos la solicitud concreta de los interesados.