

1° Edición del Salón de Soluciones Alimentarias

Las empresas participantes establecieron interesantes relaciones comerciales

El Salón de Soluciones Alimentarias fue una de las novedades de FITHEP 2015. Ocupó el Pabellón 4 del Centro Costa Salguero y congregó a proveedores de ingredientes, aditivos, envases, equipamientos y accesorios que ofrecen soluciones innovadoras a la industria de alimentos. El Salón estuvo acompañado por el Simposio sobre Innovación en Tecnología de Alimentos, organizado por el MITA-FAUBA y Publitec.



El Salón de Soluciones Alimentarias ocupó el Pabellón 4 del predio ferial y fue diseñado para recibir a todos los visitantes empresarios de cualquier sector de la industria alimentaria: frigoríficos, lácteos, bebidas, farináceos, etc., además de los clásicos visitantes de FITHEP. Según el Presidente del Comité Organizador, Néstor E. Galibert, "este salón está llamado a responder a las necesidades de nuestra industria procesadora de alimentos,

que hoy requiere nuevas formulaciones y nuevas aplicaciones de ingredientes y aditivos, nuevos diseños de envases y packaging en general para el transporte y conservación de alimentos, equipamientos versátiles y sistemas de control". La intensa actividad ferial y comercial del Salón se vio potenciada por la realización del Primer Simposio sobre Soluciones Alimentarias, que con el título de "Visión de la Innovación en Tecnología de Alimentos" se desarrolló durante la segunda jornada, el martes 2 de junio.

A lo largo de los cuatro días de la feria, las empresas participantes de Salón recibieron a un público interesado y muy profesional, que no sólo consultó sobre los productos y servicios ofrecidos sino que entabló relaciones comerciales muy interesantes y concretó operaciones. Un complemento ideal del Salón y de la FITHEP fue la realización de la "Ronda de Negocios Internacional de Maquinaria para la Alimentación, Ingredientes, Aditivos y Servicios para la Industria", que se llevó a cabo el 2 y 3 de junio con la organización de Publitec junto con el Programa PROARGENTINA, de la Subsecretaría de Comercio Exterior. En la ronda participaron empresas provenientes de Trinidad y Tobago, Nicaragua, Perú, Guatemala y Bolivia, y se concretaron



107 reuniones de negocios con 28 empresas nacionales de las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe. De las encuestas realizadas a los representantes argentinos, se destaca la positividad del encuentro y coordinación del mismo. Todas las empresas recibieron, al menos, una solicitud de cotización. Muchas de las empresas participantes pueden dar respuesta inmediata a la demanda del exterior e indicaron que las compañías invitadas fueron muy interesantes y con muchas posibilidades de negocios. Las empresas que ven la posibilidad de concretar negocios estiman operaciones por montos de entre U\$S 10.000 y 120.000.



El Simposio de Soluciones Alimentarias 2015

La innovación fue el eje del encuentro

Organizado por el Máster Internacional de Tecnología de los Alimentos (MITA) de la Facultad de Agronomía de la UBA (FAUBA) y Publitec, se desarrolló por primera vez el Simposio de Soluciones Alimentaria "Visión de la Innovación en la Industria de los Alimentos". Con la presencia de calificados disertantes de distintos sectores, centró su foco en la innovación. En un entorno de cordialidad y productivo intercambio, este evento reunió en un mismo ámbito a la industria, organismos estatales y docentes.



Durante la apertura del simposio, Ana María Galibert (Publitec) agradeció a Adela Fraschina y a Alessandro Piovesana, licenciados que dirigen el MITA, la organización de la exitosa jornada

La innovación pasa a jugar un papel fundamental en la política de las empresas, en particular de alimentos, por lo que se ha vuelto un tópico convocante en los grandes encuentros profesionales en todo el mundo. En esta primera edición, el Simposio de Soluciones Alimentarias 2015 puso a disposición de la industria de alimentos y bebidas herramientas útiles para enfrentar los desafíos de una realidad en continuo cambio. Un ejemplo son las presentaciones en el rubro de productos saludables, que son el foco de las novedades y desafíos en Sudamérica. Este segmento ofrece un gran campo de oportunidades y se ve representado en todos los ámbitos.

El Dr. Gabriel Raya Tonetti, Gerente Corporativo de Innovación de la empresa Arcor, inauguró el ciclo de conferencias con un resumen del trabajo de innovación abierta como herramienta para acelerar los tiempos de investigación y así lanzar productos en el mercado en plazos más cortos. Fue un valioso aporte de la visión de

una de las compañías más importantes de nuestro país. Por su parte, el Dr. Martín Villanueva, Director Nacional de Estudios del Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva, presentó "Proyectos de prospectivas, vigilancia e inteligencia en la industria de los alimentos", exponiendo una herramienta de vital utilidad para todos los integrantes de la industria y se refirió al reciente lanzamiento de la "Antena tecnológica". Explicó como esta plataforma contribuye de manera provechosa al análisis y exploración acerca de patentes, investigaciones y diversas informaciones, segmentada por tipo de industria y palabras claves de búsqueda, que nutren tanto a profesionales del área de la investigación como a los diseñadores de nuevos productos.

Cuando se habla de innovación no se debe olvidar el papel importante que ofrece un buen packaging a la hora de comunicar, por eso la tercera ponencia estuvo a cargo del Ing. Gustavo Silvestro, actual Gerente



cas de la industria a partir de análisis de recientes estudios de mercado de consultoras de referencia. Se pudieron así visualizar preferencias en alza y en baja de la industria con foco en la región de Sudamérica, también presentó el impacto de las grandes tendencias: alimentos saludables, alimentos de calidad, alimentos regionales y alimentos gourmet. La conclusión fue que *"visualizar el futuro permite aprovechar el tiempo y generar estrategias en las que sea posible transformar los retos en oportunidades generando ventajas competitivas"*.

El encuentro culminó con la presentación de las licenciadas Carolina Ferrero y Patricia Garbacz, ambas profesionales egresadas del MITA, que se desempeñan

de Operaciones de LSG SKY Chefs Argentina y profesor del MITA, quien definió al packaging como "el mejor socio del alimento". Silvestro aportó un valioso resumen de distintos lanzamientos históricos según sus 30 años de experiencia en las áreas de producción, investigación y desarrollo de empresas de renombre como Arcor, Nabisco/Kraft Foods (Mondelez) y Unipack, ofreciendo un aporte desde otra perspectiva.

La Ing. Química Silvia Marteau -Magister en Administración y personal de apoyo en la investigación científica y tecnológica en la Universidad de la Plata, Ganadora del Premio Innovar 2011 y también profesora del MITA, preparó un informe actualizado y regionalizado sobre tendencias de mercado y soluciones tecnológicas

en el área de Calidad y de Desarrollo, respectivamente, de la Compañía de Alimentos Granix. Presentaron en su conferencia el caso práctico sobre la Línea Saludable, basada en los pilares sabor, calidad y nutrición. Durante la presentación, las profesionales compartieron con los visitantes la puesta en práctica en su empresa de las tesis presentadas como cierre de su Máster en la institución.

Además de las distintas disertaciones, el Simposio de Soluciones Alimentarias ofreció la posibilidad del encuentro y la interacción entre asistentes y conferencistas del ámbito público y privado, siendo una manera de afianzar lazos y generar nuevos proyectos orientados al éxito de la empresa alimentaria.



INDESUR
BOMBAS NEUMATICAS





**SIMPLES
SEGURAS
CONFIABLES**



INFORMACIÓN Y VENTAS
VENTAS@INDESUR.COM.AR
+54 11 4206-1867 / 3908
INDESUR.COM.AR

CONTROL DE PLAGAS EN LA INDUSTRIA

Nos especializamos en (MIP)
para la Industria Alimenticia

Reportes de visita, Diagrama de planta c/cebaderas, tramp. de Luz, Informe de tendencias, Trat. de silos, Normas HACCP BPM, Limp de tanques de Agua



HABILITACION NACIONAL, PROVINCIAL Y MUNICIPALES

Dir. Tec. Ing. Agr. Gustavo Iván Adamec
Master en Control de Plagas - USAM

La Roche 839, Morón (1708)
Buenos Aires. Tel. 4627-1313



www.fumigadorasaba.com.ar

Empresas expositoras en Soluciones Alimentarias

ERNESTO AGUILERA - ADAMA

Nuestra empresa tiene más de 25 años en el mercado, en esta oportunidad estamos presentando nuestra nueva planta de producción, de mayor escala, mucho más evolucionada tecnológicamente y preparada para elaborar nuestros productos y jugar un papel más importante en la etapa que comienza. Adama tiene producción propia y además la representación en exclusiva de empresas del exterior, por ejemplo Purac, Ceamsa de España, AB Enzimas, etc, no sólo para la panificación sino también para otras industrias de alimentos. Dado que estamos inaugurando una nueva planta, que ya está operando, nos pareció razonable mostrarla a nuestros clientes. Es una apuesta importante por el país, porque confiamos que más allá de las situaciones

particulares, la industria argentina de alimentos es una potencia. También estuvimos en la edición de FITHEP en Resistencia, así que hemos confiado doblemente en la feria. Nos está yendo bien, nos visita mucha gente que ya conocemos, pero es una oportunidad para conversar con ellos temas que habitualmente no se hablan por la velocidad de las relaciones comerciales en el día a día. El contacto personal sigue siendo lo más importante.



BIOQ. WALTER FIORENTINO EL BAHIENSE

En esta edición estamos poniendo el foco en nuestros productos de fabricación, sobre todo en derivados del azúcar, como colorante caramelo, caramelo líquido, azúcar invertido, etc. También ponemos acento en otro producto de fabricación propia, el polvo para hornear, que tiene mucho éxito en el mercado local. Asimismo tenemos una sal reducida en sodio, que es una tendencia a nivel mundial para disminuir su contenido en los alimentos, apuntamos a brindar una solución a la industria en este aspecto. Esta feria nos sirve para reforzar lo que estamos haciendo en el mercado, ver posibilidades de mejora, entender lo que

necesitan los clientes y salir con alternativas superadoras. La recepción ha sido muy buena, nos encanta participar. Hemos estado en otras ediciones y vemos que esta es muy positiva porque nos permite llegar a todo el mercado y ver qué necesitan los clientes, cómo podemos acercarnos para darles soluciones, y de qué forma podemos ser socios en lo que hacen para darles una alternativa superadora.



DANIEL FANTÍN - CORPORACIÓN LODRA

En las ferias posicionamos nuestra empresa, nuestra marca. El objetivo desde hace varios años es posicionar a Lodra como marca y no sólo como una distribuidora. Tratamos de distinguirnos con el slogan: "Lodra marca la diferencia". Hay mucha gente joven en Corporación Lodra, a la que queremos darle espacio, apoyarlos en la parte logística, monitorearlos y acompañarlos, pero que tengan la libertad para desarrollarse y traer nuevas ideas. Eso es lo que hace que una empresa crezca y se fortalezca. Queremos que nuestra gente se identifique con la empresa y transmitirle eso a los clientes actuales y potenciales. Vamos a darle auge y apoyo a la elaboración de nuevos productos. No vamos a dejar de lado las commodities, porque gracias a ellos Lodra es lo que es hoy. Pero

ahora queremos afianzarnos en la línea de productos elaborados a medida para el cliente. Si bien tenemos un excelente equipo de desarrollo, no somos una empresa que entre en forma agresiva al mercado, nos tomamos nuestro tiempo para que los productos que lanzamos no desaparezcan sino que se consoliden y que ocupen el lugar que les corresponde. En este sentido, las ferias permiten conocer las necesidades del cliente. Estamos satisfechos y muy contentos de haber participado.



SABRINA GOTTIG, LUISA ACOSTA Y OSCAR IZQUIERDO - TECNOALIMENTI

Tecnoalimenti nació como una empresa distribuidora de ingredientes y aditivos para la industria frigorífica, pero dentro de los productos que comercializa hay muchos que son comunes para otras ramas de la industria de alimentos. Esta es nuestra primera participación en la feria, donde buscamos nuevas oportunidades de negocio a partir de los productos que ya comercializamos. Estamos viendo muy buena esta posibilidad de intercambiar con los visitantes y con otros fabricantes que se acercan para ver qué ofrecemos. Este es un puntapié inicial, porque Tecnoalimenti está más enfocada en el mercado cárnico, donde tiene una muy buena llegada, pero esta presencia nos posibilita acceder a otros sectores, como panificación, helados, golosinas y productos lácteos. Entre los productos para la industria de alimentos tenemos carrageninas, transglutaminasa,



conservantes, colorantes, podemos decir que casi todos los rubros que componen esta feria pueden utilizar los productos de Tecnoalimenti. Incluso podríamos hacer negocios con muchas empresas expositoras, porque nosotros ofrecemos los ingredientes puros que ellas utilizan para elaborar sus premezclas. La feria siempre es un punto de encuentro y de negocios, además de celebrar y estrechar la relación con los clientes propios.



NUTRALIA

FLEXIBILIDAD - CONFIANZA

antioxidantes NUTRAX®

formulaciones a medida
minerales

fortificación de alimentos
vitaminas

asistencia y asesoramiento técnico
nutrientes especiales

Av. Facundo Zuviría 6513
CP S30004LSM Santa Fe, Argentina
Tel: + 54 (342) 4841204/8407 - Email: info@nutralia.net

www.nutralia.net



CARLOS PAULI - DIAGRAMMA S.A.

Diagramma es una empresa de biotecnología, dedicada a la producción de bacterias lácticas, fundamentalmente fermentos para quesos y yogur, bacterias probióticas y cultivos para ensilados de pasturas y coadyuvantes para alimentación animal. Estamos mostrando en éste Salón de Soluciones las líneas de trabajo de alimentos funcionales y las de ingredientes para la industria láctea y cárnica. Tenemos bacterias probióticas, para aplicación en yogur o en cápsulas, fermentos para quesos y para yogur, y bioprotector para embutidos. Hemos recibido muchas con-

sultas sobre la aplicación de probióticos en otro tipo de alimentos, si bien todavía no lo tenemos en el mercado, estamos investigando y trabajando en ese tema. La feria nos ha sorprendido por el recibimiento y por la respuesta de la gente. Estamos muy conformes.



GUSTAVO ADAMEC FUMIGADORA SABA

Somos una empresa de control de plagas especializada en la industria de alimentos y estamos presentando el Manejo Integrado de Plagas (MIP), que es el enfoque más moderno para controlar este problema. Hace quince años que estamos en el medio y, aunque muchos ya nos conocen, la feria nos pareció una buena oportunidad para presentarnos al público visitante. El MIP va mucho más allá de las fumigaciones, contempla los aspectos edilicios, cerramientos, higiene, prevención, monitoreo, etc., y finalmente las aplicaciones. En general las industrias de alimentos llevan adelante un buen control; las empresas artesanales tienen más dificultades, sobre todo por cuestiones edilicias, con edificios muy viejos que requieren una inversión muy grande para reciclarse. Hay

panaderías, por ejemplo, que reciclan el salón de ventas pero no la cuadra. Pero cuando se construyen establecimientos nuevos, se nota que la gente se interioriza y toma en cuenta las recomendaciones. El control es más fácil, económico y efectivo cuando un establecimiento industrial o artesanal toma los parámetros adecuados. Ese también es nuestro trabajo, asesorar sobre cómo es un diseño adecuado para el buen control o establecer una escala de prioridades para ir adecuando una instalación ya en marcha.



GABRIEL SCLAR - CORDIS

Cordis está desde hace 55 años en la industria de alimentos, principalmente en el campo de importación de materias primas. Ahora hemos incorporado el segmento de sabores y le ofrecemos al mercado integrales para panificación, budines, tortas, polvos para hornear, levaduras, conservantes y la línea completa de aditivos para elaboración para panificados, helados y otros rubros de la industria alimentaria. Nuestro fuerte es respaldar a cada uno de los clientes que ganamos en estas décadas de trayectoria. Y año tras año vamos sumando empresas a esta verdadera familia de clientes. En esta edición queremos remarcar que estamos incorporando la línea de sabores junto con la gente de Compañía de Sabor. Hicimos un acuerdo de calidad y distribución: les proveemos algunas materias primas, ellos también importan

materias primas básicas, elaboran los sabores y nosotros distribuimos. Tenemos exclusividad en cuanto a la marca y un alto grado de responsabilidad en lo que respecta al control de calidad. Esta era una de las patas que nos faltaba para brindar un servicio completo a nuestro abanico de clientes. Al stand vino mucha gente de diversos rubros y escalas, desde una panadería chica hasta grandes panificadoras; también se acercó mucha gente del interior del país. Me gustó la variedad de los visitantes. Estamos muy satisfechos.



**SAHIL AOUNI
GUARNER ARGENTINA - AIT**

Estamos presentando nuestras nuevas líneas de productos. Principalmente la masa madre que hemos lanzado este año. Es un producto elaborado por AIT en Francia y lo estamos importando a la Argentina. Tenemos varias categorías de masa madre, para dar color y sabor al pan, y tenemos una particular –la “dos en uno”- que tiene una acción tecnológica en el pan similar a la levadura. Es un producto con funciones tecnológicas y organolépticas. La masa madre puede aportar una diversidad de sabores: a miel, a diversos cereales, a queso, etc. En la feria hemos tenido una excelente recepción, se acercó mucha gente a consultar sobre la masa madre, tanto del

interior de la Argentina como de países vecinos, como Bolivia, Chile y Perú. Nos visitó una gran empresa panificadora peruana que se interesó no sólo por la masa madre sino también por los otros productos que ofrecemos, como los mejoradores y los productos tecnológicos. En esta edición nos enfocamos en promocionar la masa madre, pero no hay que olvidar que en Guarner somos líderes en correctores de harina para la industria molinera.

**PAULO GARBELOTTO, VILMA LIMA Y
JORGE GONZÁLEZ - GRUPO SOLVAY**

El Grupo Solvay es una empresa química, pero que ofrece algunos productos para el mercado de alimentos. Uno de ellos es la vainillina y sus derivados. Nuestro grupo elabora el 50% de la vainillina que se consume en todo el mundo. En la vainillina tenemos una ruta de producción que está libre de contaminaciones que podrían traer problemas de salud. Otra línea dirigida al sector alimentario es el bicarbonato de sodio, en el cual también somos líderes. Es un producto que se vende “business to business”, pero en Europa también se vende en supermercados y es uno de los pocos productos con que Solvay llega al consumidor en forma directa y con marca propia. El tercer producto dirigido al sector alimentario es la sílice precipitada, un mineral sintético que se usa como aditivo para formulaciones en polvo y que tiene como función conseguir fluidez y evitar apelmazamientos. Finalmente tenemos el bicarbonato de amonio, que se utiliza para la fermentación en la elaboración de galletitas, el producto que se utiliza en la Argentina se fabrica en Brasil en la planta de Paulínia, es un producto totalmente impuesto que está desde hace 40 años en el mercado. Trabajamos con clientes de toda la escala. Con las empresas grandes en forma directa, y con los clientes más pequeños nos manejamos a través de distribuidores, que tienen todos nuestros pro-



ductos. En la Argentina Solvay tiene una estructura de 20 profesionales para atender el mercado nacional, y desde aquí también servimos a Chile, Uruguay, Paraguay y Bolivia. Son profesionales de ventas preparados, que conocen los productos y los mercados y que trabajan en línea con los especialistas en desarrollo de las plantas productoras. En la feria hemos recibido muchas consultas e inquietudes, estamos muy contentos. Muchos no nos conocían, ya que Solvay no tiene una historia identificada con el sector de alimentos en nuestro país, la marca conocida es Rhodia, que fue comprada a nivel internacional por Solvay hace tres años. La feria nos dio la oportunidad para que nos conozcan y para que identifiquen que líneas que tenemos para ofrecer al mercado.

SERGIO PAGANI
INDUSTRIA GRÁFICA PAGANI

Estamos presentando lo que hacemos: envases en cartulina y microcorrugado para todo tipo de industrias. En esta oportunidad nos enfocamos en la industria de alimentos, panadería, confitería, fábrica de helados, de pastas, etc. Trabajamos con impresión hasta en seis colores en línea, tintas especiales, terminaciones en distintos acabados: laminados en polietileno y polipropileno, barnices al agua, barniz UV, barnices sectorizados, relieves stamping, etc. Con todas las posibilidades de terminación y sistemas de envasado, automático o manual. Nos adaptamos al sistema de envasado que tiene el cliente, pero también le proponemos alternativas. Nuestro fuerte es el desarrollo de estructuras para envases, asesoramiento sobre velocidad de envasado, presentación, posibilidades de exhibición, etc. Trabajamos junto con nuestros clientes y con los

principales fabricantes de máquinas envasadoras con el objetivo de lograr envases prácticos, distinguidos y eficientes. Nuestros productos están dirigidos a empresas medianas y grandes, pero siempre consideramos a los clientes más chicos como a un potencial cliente grande, entonces hacemos todo lo posible para atenderlo. En la feria tuvimos sorpresas agradables y recibimos muchas consultas, no tuvimos tiempo ni de hablar entre nosotros. Teníamos dudas sobre el perfil de la feria en cuanto a cantidad y volúmenes que podrían necesitar los visitantes artesanales, pero han surgido clientes muy buenos para trabajar de aquí en adelante. Realmente fue muy interesante.



WALTER HERMANDINGER - DUSEN

Estamos dedicados a la provisión de especias y condimentos para el comercio y la industria de alimentos. Estamos muy apuntalados por la producción nacional y tenemos una empresa de Salta –Molinos Cerrillos– que nos provee de ají, pimentón, comino, anís, perejil, etc., con producción y procesamiento propios. El procesamiento incluye deshidratado y trituración o molienda. Desde hace varios años también venimos incursionando en la producción de chía, hace dos años inauguramos una planta de procesamiento, con la más avanzada tecnología disponible, que nos permite procesar desde chía hasta poroto pallar, con todos los calibres intermedios. Exportamos chía a Taiwan, Hong Kong, EE.UU., Europa, etc. A la feria trajimos chía negra –la convencional– y chía blanca, chía triturada,



harina de chía y aceite de chía. Si bien ya estuvimos en FITHEP Nordeste, es la primera vez que venimos a la feria en Buenos Aires, la experiencia es buena, nos ha conocido gente y hemos hecho muchos contactos, las expectativas son muy positivas.

DANIEL OCCHIUZI
PRODUCTOS QUÍMICOS MAGIAR

Estamos ofreciendo nuestra línea de productos para control de calidad de alimentos, importada de la firma Neogen de EE.UU. Son útiles para la detección de alérgenos, micotoxinas, microorganismos patógenos, bacterias contaminantes, y también para control de líneas de esterilización. Es la primera vez que participamos en este tipo de eventos. Ha venido mucha gente a consultar, especialmente pequeñas empresas familiares, y ha habido interés en algunos productos. Estos kits son adquiridos en general por empresas que ya tienen laboratorio propio o que están mandando a realizar los análisis fuera del estableci-

miento y quieren tener alguna pequeña facilidad en su planta como para llevarlos adelante. Estos métodos rápidos son indicados para eso, además permiten acortar el tiempo entre el envío de la muestra y la obtención de los resultados para poder liberar lotes de productos lo antes posible y facilitar la logística. Esperamos contar con nuevos clientes a partir de esta presencia en Soluciones Alimentarias.

