



Ciclo de Encuentros para Pymes: “Tendencias en la industria de alimentos”.

Innovación. Certificaciones. Inmersión digital de pymes.

INFORME DE EVALUACIÓN

Entre los meses de junio y julio de 2023, se realizaron cuatro encuentros destinados a Pymes del sector agroalimentario: **“Tendencias en la industria de alimentos”. Innovación. Certificaciones. Inmersión digital de pymes.**

A continuación, se detallan las provincias en donde se llevaron a cabo los encuentros y sus respectivas fechas:

- **San Miguel de Tucumán, Tucumán:** jueves 22 de junio
- **Paraná, Entre Ríos:** jueves 29 de junio
- **Mar del Plata, Buenos Aires:** viernes 7 de julio
- **San Fernando del Valle de Catamarca, Catamarca:** jueves 27 de julio

Cada encuentro fue organizado por la Sagyp en el marco del Plan Federal de Mejora de Gestión para Empresas de Alimentos y Bebidas - PotenciAR Alimentos-, con financiamiento del PROCAL IV, en forma conjunta con las distintas contrapartes locales y contaron con el apoyo de la Subsecretaría de Desarrollo Emprendedor perteneciente a la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo, del Instituto de Tecnología Industrial (INTI) y del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM).

Se generaron espacios interdisciplinarios y de capacitación para empresarios de PyMEs agroalimentarias de todo el país interesados en las tendencias de consumo de alimentos, en incorporar agregado de valor a sus productos y adquirir herramientas que les permitan adaptarse a las nuevas tendencias, aumentar la rentabilidad y mejorar su posicionamiento en el mercado.

El objetivo de los eventos fue ofrecer un panorama actualizado sobre las tendencias globales para el sector agroalimentario. Las jornadas tuvieron tres ejes temáticos con 47 oradores, entre especialistas y pymes como casos de éxito, y un moderador por bloque bajo el formato de living. Las exposiciones de cada uno estuvieron orientadas a temas de: Tendencias de consumo, Sostenibilidad en la industria alimentaria y Transformación digital.

Se inscribieron 407 productores y empresarios de pymes de alimentos, entre otros.



Se contó con la participación de los siguientes funcionarios provinciales: el Ministro de Desarrollo Productivo del Gobierno de la Provincia de Tucumán, Ing. Álvaro Simón Padrós; el Ministro de Inclusión Digital y Sistemas Productivos de la provincia de Catamarca, el Doctor Dalmacio Mera; el Secretario de Desarrollo Productivo e Innovación de la Municipalidad de General Pueyrredón, Cdor. Adrian Consoli y el Doctor Pablo Basso, Director del Instituto de Control de Alimentación y Bromatología de Entre Ríos.

A continuación, se informan los resultados obtenidos de las jornadas, basados en la evaluación del evento entregada por los asistentes.

ORGANIZACIÓN LOCAL

Para el desarrollo de los eventos, se contrató, mediante el proceso “Comparación de Precios” a la Empresa Eventos Corporativos S.A. quien a su vez brindó el servicio a través de proveedores locales en cada provincia.

La mayoría de los asistentes quedaron conformes con la organización del evento, ya que para el 88% la disposición fue muy buena y para el 12% restante fue buena (Gráfico 1).

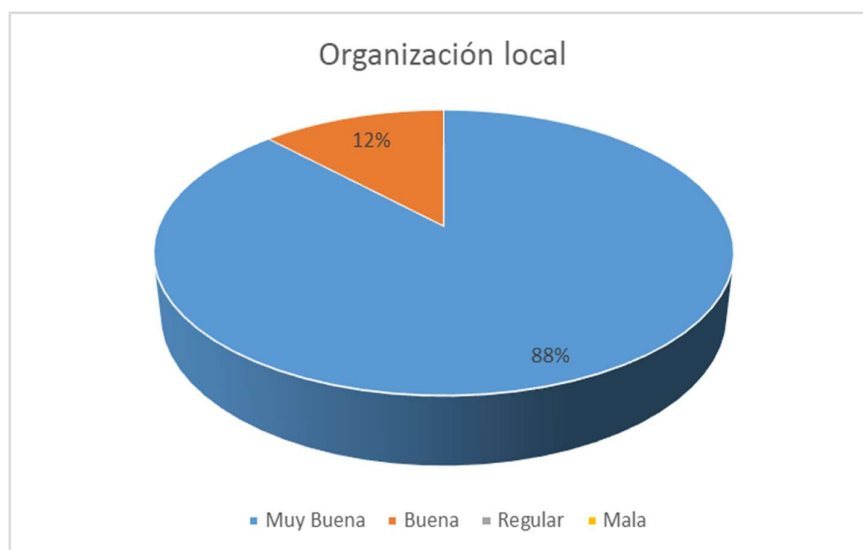


Gráfico 1: Organización del Evento

DISERTACIONES

Las disertaciones estuvieron a cargo de profesionales expertos en el tema del IRAM, INTI y de la Subsecretaría de Desarrollo Emprendedor perteneciente a la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo de la Nación, acompañados por casos reales de empresas invitadas.



En cuanto a los contenidos y la dinámica de los ejes, se puede decir que tuvieron amplia aceptación, según lo demuestran los siguientes resultados:

Eje 1: Tendencias de consumo de alimentos

Fueron cubiertas las expectativas acerca de los contenidos expresados en los tres 3 ejes a lo largo de todas las jornadas.

Un 89% de los asistentes calificó el contenido del eje 1 como muy bueno, un 10% como bueno y solo un 1% lo consideró regular (Gráfico 2).

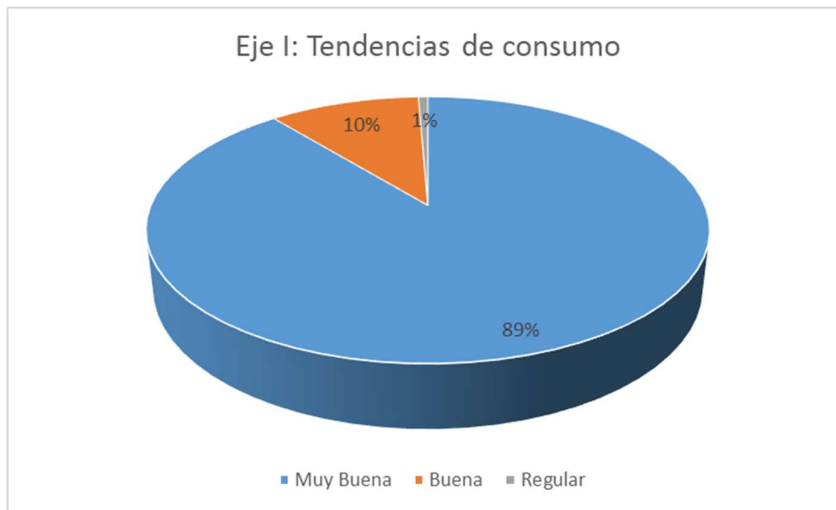


Gráfico 2: Eje I: Tendencias de consumo

Eje 2: Sostenibilidad en la industria alimentaria

El 81% calificó el contenido de este eje como muy bueno, el 18% como bueno y un 1% regular (Gráfico 3).

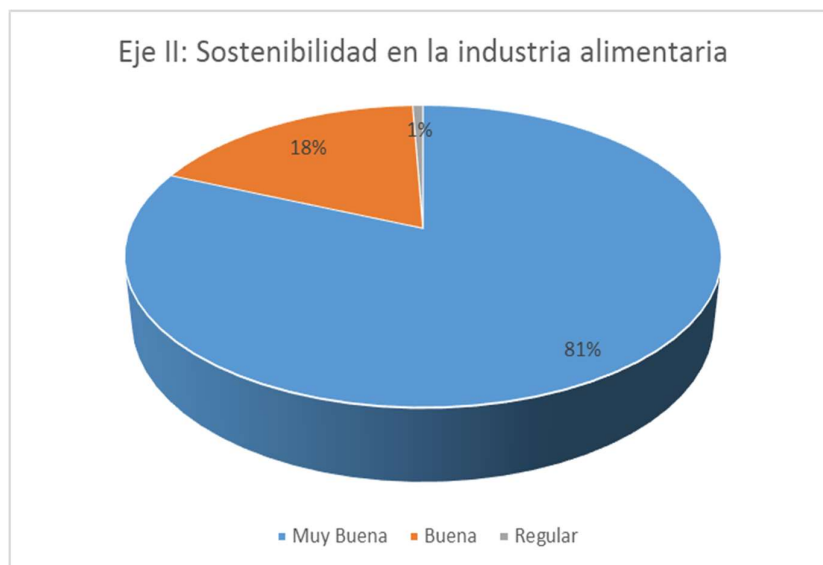


Gráfico 3: Eje II: Sostenibilidad en la industria alimentaria



Eje 3: Transformación digital

La mayoría de los participantes, un 92%, consideraron muy buenos los contenidos de este eje, y solo un 8% lo calificó como bueno. (Gráfico 4).

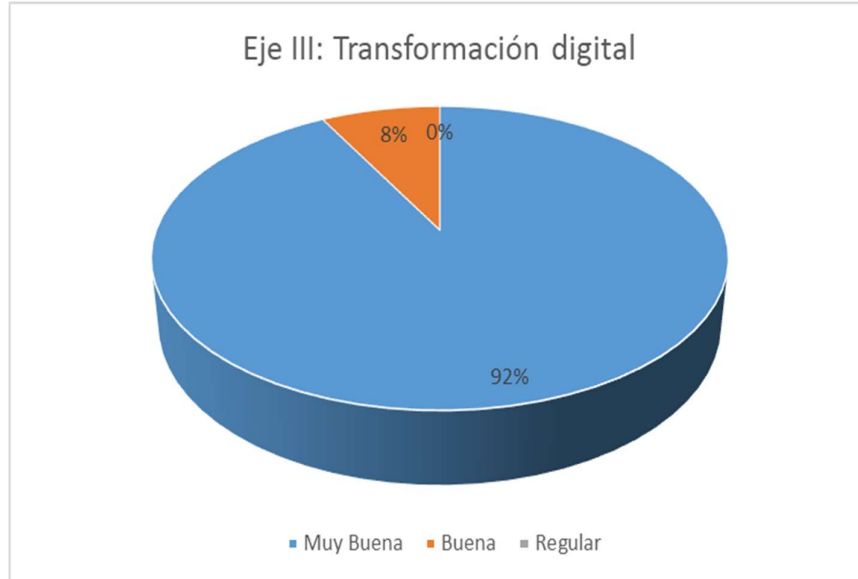


Gráfico 3: Eje III: Transformación digital

En cuanto a la función de los moderadores de direccionar la charla de cada eje y aportar información creando un hilo conductor entre el programa propuesto, los aportes de los profesionales expositores, las empresas invitadas y la participación del público; los resultados demuestran que se cumplió de manera exitosa con la expectativa. Un 91% de los encuestados consideraron que la dinámica del mismo fue totalmente interesante, solo un 9% lo consideró parcial (Gráfico 4).

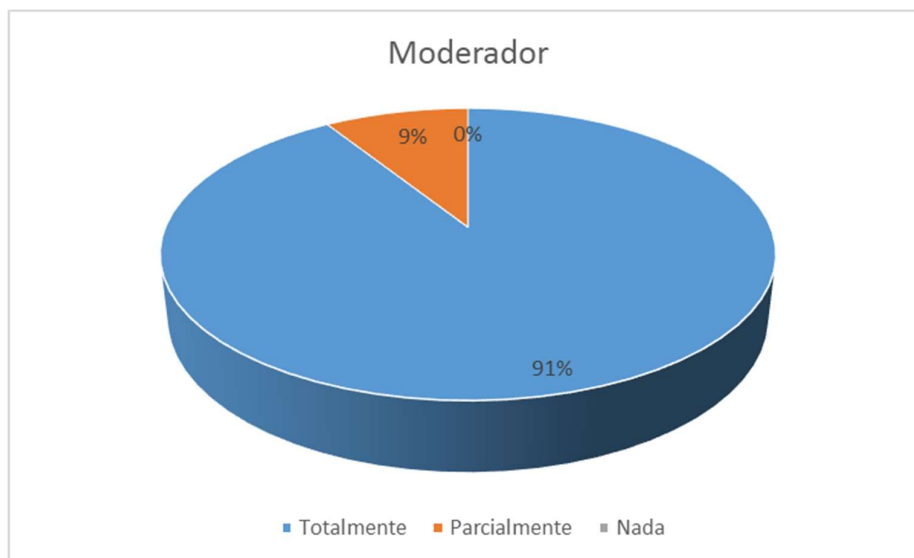


Gráfico 4: Moderador



CASOS / EMPRESAS EXPOSITORAS

El auditorio calificó como muy bueno, con un 82%, las exposiciones de las empresas invitadas para a conocer sus experiencias como casos reales referidos a los temas tratados, un 16% lo consideró bueno y un 2% restante como regular (Gráfico 5)

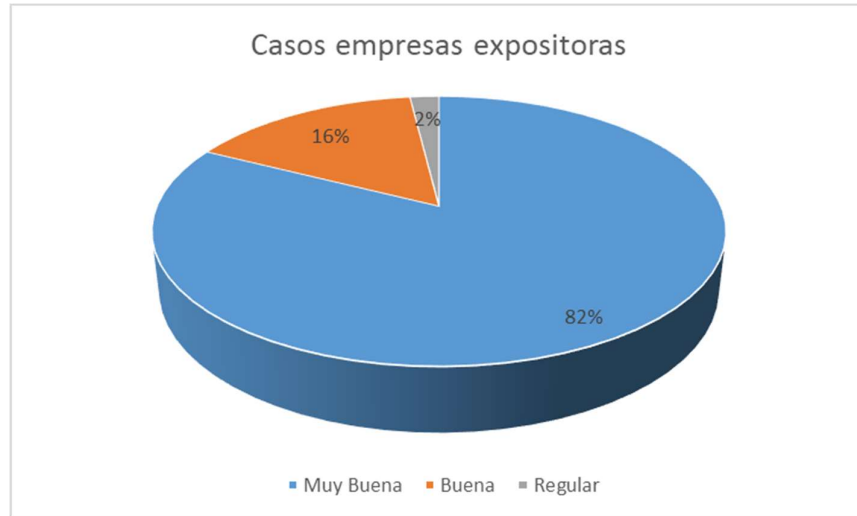


Gráfico 5: Casos empresas expositoras

Respecto a la información brindada durante todas las jornadas, los encuestados respondieron en un 85% que les resultó muy útil para mejorar y aplicar nuevas herramientas a su pyme/negocio/emprendimiento, solamente a un 9% les resultó poco útil (Gráfico 6).

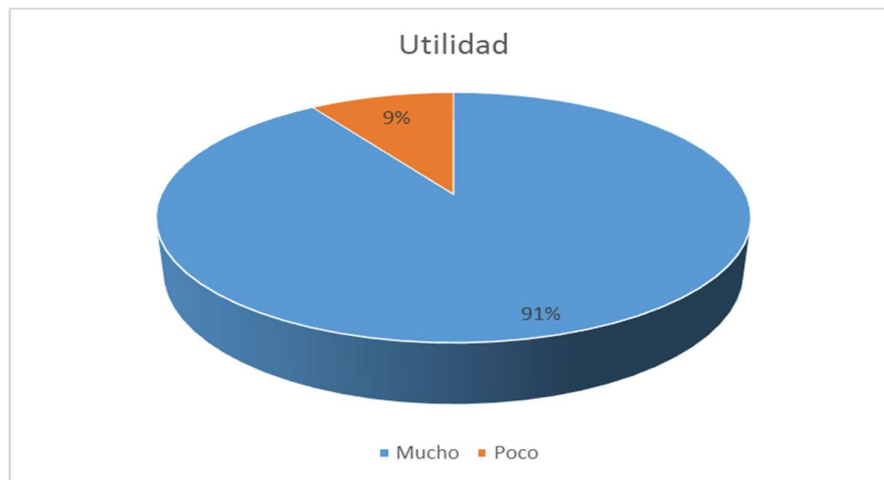


Gráfico 6: Utilidad

COMUNICACIÓN

Se diseñaron flyers de difusión para cada uno de los eventos (así como también, banners y cartelería, entre otros) los cuales fueron compartidos por todas las contrapartes involucradas, a saber:





Asimismo, realizó una página web exclusiva del ciclo de encuentros en donde se volcó la información descriptiva de cada uno: características, programa, portfolio de los oradores, entre otros (ver anexo). Actualmente la misma cuenta con material fotográfico de cada sede y próximamente se incorporará material audiovisual.

Link sitio web:

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/Tendencias en la Industria de Alimentos/>

SEDES

A continuación encontrará el botón de inscripción de la provincia que corresponda para que lo redirija al formulario, y su programa correspondiente.

Tucumán	Entre Ríos	Buenos Aires	Catamarca
22 de JUNIO de 2023	29 de JUNIO de 2023	07 de JULIO de 2023	27 de JULIO de 2023
Inscripción finalizada	Inscripción finalizada	Inscripción finalizada	Inscripción finalizada
Información + programa	Información + programa	Información + programa	Información + programa



Ciclo de Encuentros para Pymes

“Tendencias en la industria de alimentos”

En el marco del Plan Federal de Mejora de Gestión para Empresas de Alimentos y Bebidas – PotenciAR Alimentos–, destinado a mejorar y desarrollar las capacidades de gestión a través de la oferta de programas de formación, y con apoyo del Programa PROCAL IV, se llevarán a cabo cuatro (4) encuentros presenciales sobre “Tendencias en la industria de alimentos” en distintas provincias del país.

Los mismos están dirigidos a productores/as y elaboradores/as de alimentos, y tienen por objetivo ofrecer un panorama actualizado sobre las tendencias globales para el sector agroalimentario.

Son organizados en colaboración con los gobiernos de las provincias de Tucumán, Entre Ríos, Buenos Aires y Catamarca, la Subsecretaría de Desarrollo Emprendedor perteneciente a la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo, el Instituto de Tecnología Industrial (INTI) y el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM).

Características

Dinámica: implica 3 ejes temáticos - Nuevas Demandas de Consumo, Certificaciones Sostenibles e Innovación Tecnológica, en formato de living (ver programa en cada sede).

Modalidad: Presencial.

Costo: Son gratuitos y para participar se requiere inscripción previa por CUPOS LIMITADOS.

Duración: 4 horas.

Certificado: Se emitirá un certificado de participación al finalizar cada jornada.



Contacto
Dirección: Paseo Colón 922, 2º piso, of. 22B CABA Argentina
Código postal: C1063ACW
Teléfono: +54 11 4349-2253
Mail: capacitaciondna@magyp.gob.ar



Con el objeto de conocer el impacto de la difusión se les consultó a los participantes acerca de cómo se enteraron del evento. A continuación, se reflejan las respuestas (Gráfico 7):

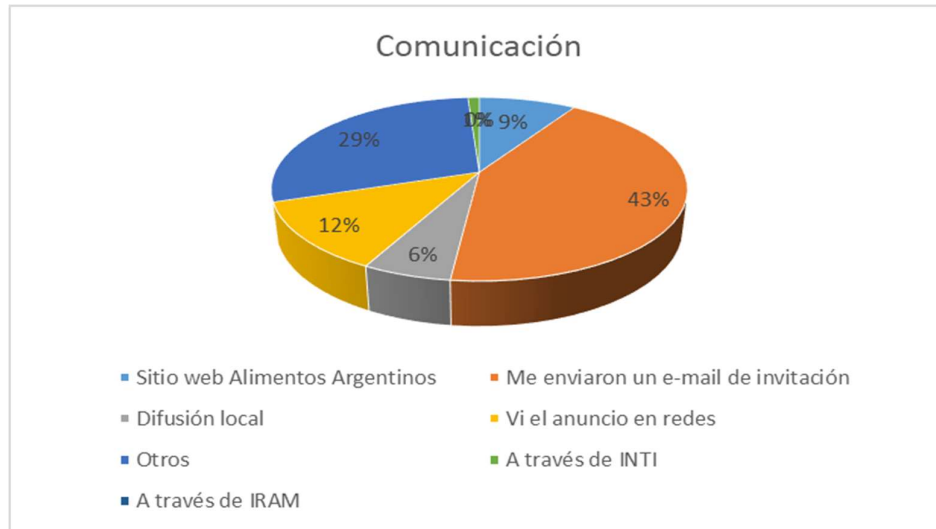


Gráfico 7: Comunicación

A continuación, se mencionan algunos temas en los que, al público asistente, les gustaría capacitarse:

- Productos veganos
- Métodos nuevos de conservación
- Industria alimentaria
- Sustentabilidad
- Economía circular
- Habilitaciones / Marco legal
- Exportación de alimentos (como empezar a exportar)
- Financiamiento
- Gestión agropecuaria (maíz, soja, trigo, poroto)
- Producción animal
- Producción vegetal
- Comercialización y Mktg para Pymes
- Producción orgánica
- Huella ambiental e impacto ambiental
- Programas y herramientas para Pymes
- Nanotecnología en alimentos
- Tendencias de consumo
- Transmisión digital
- Certificaciones
- Industria 4.0
- Normativa alimentaria
- Encurtidos-chacinados
- BPM, HACCP, MIP
- CRM, SCM, PLM
- Biotecnología
- Venta digital
- Geolocalización



Algunas sugerencias de los encuestados acerca de las jornadas en general:

- Transmisión digital
- Streaming
- Más espacio físico
- Avisar con más tiempo sobre el evento
- Mayor tiempo de debate
- Capacitaciones todo el año
- Ampliar la difusión
- Permitir uso de PPT
- Rondas de negocios

Imágenes del ciclo de encuentros para Pymes:







ANEXOS

TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha: Jueves 22 de junio de 2023.

Lugar: Facultad de Agronomía, Zootecnia y Veterinaria de la Universidad Nacional de Tucumán, Finca El Manantial, F. Ameghino s/n. B° Mercantil, Tucumán.

Costo: Gratuito

Modalidad: Presencial. Se requiere inscripción previa.

Certificado: Se emitirá un certificado de participación al finalizar la jornada.

Nuevas Demandas de Consumo
Certificaciones Sostenibles
Innovación Tecnológica

PotenciAR | Plan de la Secretaría de Agricultura,
alimentos Ganadería y Pesca

 PROCAL



Subsecretaría de
Desarrollo Emprendedor

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina



PROGRAMA

09:00 - 09:20 hs.	Acreditación con coffee break.
09:20 - 09:30 hs.	<p>Apertura y palabras de bienvenida.</p> <p>Ing. Martín Lazarte - Secretario de Estado de Desarrollo Productivo del Ministerio de Desarrollo Productivo de la Provincia de Tucumán.</p> <p>Med. Vet. Eduardo Castro - Secretario de Coordinación y Control de Gestión del Ministerio de Desarrollo Productivo de la Provincia de Tucumán.</p> <p>Lic. Gabriela Marcello - Directora de Alimentos de la Secretaría de Desarrollo Productivo del Ministerio de Desarrollo Productivo de la Provincia de Tucumán.</p> <p>Dr. Pablo Morón - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.</p>
09:30 - 10:10 hs.	<p>Tendencias de consumo de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">- Concepto de una sola salud (persona + ambiente + animal).- El consumidor consciente, alimentos nutricionalmente adecuados (menos o sin sellos) de etiquetas claras con un mínimo impacto sobre el medio ambiente y animales.- Aumento de la categoría de productos a base de plantas y los productos orgánicos. <p>Orador: Lic. Mariana Sanchez, Directora de Asistencia Tecnológica - Subgerencia Operativa de Tecnología de Alimentos - Instituto Nacional de Tecnología Industrial.</p> <p>Empresa caso: Eduardo Idigoras - Que lo Paleó, Yerba Buena, Tucumán.</p> <p>Moderador: Dr. Pablo Morón - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.</p>
10:10 - 10:20 hs.	Bloque de preguntas



Sostenibilidad en la industria alimentaria.

"Las certificaciones de alimentos como compromiso con la sostenibilidad"

- Certificaciones que aportan a la sostenibilidad a lo largo de la Cadena Agroalimentaria.
- El rol de la certificación de normas internacionales en el nivel de competencia en inocuidad, higiene, seguridad alimentaria y sistemas de calidad. Compromiso con la seguridad del consumidor y las relaciones con los grupos de interés.
- Certificaciones asociadas a lo sostenible y las nuevas tendencias de consumo. Herramientas para evidenciar el cumplimiento de los mismos.

10:20 – 11:10 hs.

Orador: Lic. Claudia Eugenia Papini - Coordinadora Técnica de Certificación Agroalimentos y Sistemas - IRAM Región Norte-Centro

"Cálculo de huellas ambientales en alimentos"

- Problemática del cambio climático, inventario nacional de gases de efecto invernadero, emisiones nacionales y unitarias. Huellas de carbono organizacional y de producto. Metodología Análisis de Ciclo de Vida. Ejemplos de casos de estudio desarrollados por el INTI.
- Ecoetiquetas tipo I, II y III. Declaraciones ambientales de producto. Servicios que brinda el INTI.

Orador: Ing. Leticia Tuninetti - sede Córdoba de INTI.

Empresa caso: Ramiro Díaz Lozano - CMZ Citrus, San Miguel de Tucumán.

Moderador: Gabriela Marcello - Ministerio de Desarrollo Productivo del Gobierno de la Provincia de Tucumán.

11:10 – 11:20 hs.

Bloque de preguntas

11:20 - 11:40 hs.

Coffee Break



<p>11:40 – 12:20 hs.</p>	<p>Transformación digital.</p> <ul style="list-style-type: none">- ¿Qué es la Transformación Digital?- Beneficios y desafíos. La importancia de la toma de decisiones en base a datos.- Situación de las PYMES Argentinas.- Nuevas tecnologías 4.0.- Programas de apoyo para la transformación digital.- Diferencias entre digitalización y transformación digital: pandemia (ecommerce, mkt digital, trabajo remoto) vs TD (cultura digital, cambio organizacional, software de gestión de la producción, sensorización, etc.).
<p>11:40 – 12:20 hs.</p>	<p>Orador: Cdra. Analuz Vidal - Coordinadora de Transformación Digital e Industria 4.0 de la Subsecretaría de Emprendedores de la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo.</p> <p>Empresa caso:</p> <ul style="list-style-type: none">- David Alfonso Dentice - “Llamas La Candelaria” San Miguel de Tucumán.- Ricardo Parra - “Las Quinas” Empresa Organica, Buenos Aires. <p>Moderador: Ambrosio Pons Lezica - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.</p>
<p>12:20 – 12:30 hs.</p>	<p>Bloque de preguntas</p>
<p>12:30 - 13:00 hs.</p>	<p>Cierre y entrega de certificados</p>
	<p>Ing. Álvaro Simón Padrós - Ministro de Desarrollo Productivo del Gobierno de la Provincia de Tucumán.</p> <p>Ing. Susana Monserrat - Decana de la Facultad de Agronomía, Zootecnia y Veterinaria, Universidad Nacional de Tucumán.</p>

DISERTANTES

Lic. Mariana Sánchez



Licenciada en Tecnología de Alimentos de la Pontificia Universidad Católica Argentina Santa María de los Buenos Aires (UCA), Facultad de Ciencias Agrarias (1988). Cuenta con una Especialización en Calidad Industrial de Alimentos de la Universidad de San Martín, Instituto Nacional de Tecnología Industrial (2006) y un Posgrado en Alimentos funcionales de FANUS - Universidad de Maimonides (2010).

Actualmente, se desempeña en el Instituto Nacional de Tecnología Industrial como Directora de Asistencia Tecnológica en la Gerencia de Servicios Industriales; es Jefa de Departamento de Desarrollo de Nuevos Productos en Gerencia de Desarrollo e Innovación y Responsable Técnica de Plantas Elaboradoras (PTM-INTI).

Es docente de la Cátedra de Industrias Cárnicas en la UCA y en la carrera de Ingeniería en Alimentos y Producción Agropecuaria, UNSAM.

Lic. Claudia Eugenia Papini

Licenciada en Bioquímica de la Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Químicas. Cuenta con un Diplomado en Sistemas de Gestión de la calidad e Inocuidad Alimentaria- IRAM; es Formadora de Auditores Líderes en sistemas de gestión de calidad, según Certificación IRCA A17256 y Auditora IRAM, líder en BPM, BPM SERVICIOS, HACCP, SAA, EVAL. DE PROVEEDORES, MIP 14115 Manejo Integrado de Plagas, SELLO Vegano/Vegetariano, SELLO Covid, IRAM 3825 Procedimientos de limpieza. Auditor ISO 9001:2015.



Actualmente se desempeña en el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), como Coordinadora de Certificación de Agroalimentos y Sistemas de Gestión, de las regiones de Córdoba, NOA, Cuyo y Comahue. Auditora de Alimentos, Capacitadora, Testificador de Auditores-Integrantes en reuniones de Normalización.

Ing. Leticia Tuninetti



Ingeniera Industrial, Especialista en Ingeniería Ambiental. Se desempeña en la realización de estudios de análisis de ciclo de vida completos, en colaboración con otros centros del INTI y con organismos de ciencia y técnica como INTA. Cuenta con estudios realizados para Pymes y grandes industrias, cámaras, asociaciones y entidades públicas. Experiencia en cadenas agroalimentarias como la manisera, trigo, maíz, carne bovina, carne de pollo, algodón, cebada y cadena vitivinícola, entre otras.

En INTI lidera la línea de trabajo, mostrando el avance y resultados de sus investigaciones en Congresos, seminarios y jornadas en todo el país. Ha dictado numerosos cursos y talleres en ámbitos públicos y privados. Junto al INTA organizó el Encuentro Argentino de Ciclo de Vida y Encuentro de la Red Argentina de Huella Hídrica “ENARCIV” en las ediciones 2015 y 2022.

Cdora. Analuz Vidal

Contadora Pública Nacional y docente. Se desempeña en la Subsecretaría de Emprendedores de la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo del Ministerio de Economía Nacional, como Coordinadora del Programa de Transformación Digital e Industria 4.0, destinado a los emprendimientos de estado incipiente y desarrollo inicial. Es Asesora Técnica de la Comisión Directiva de JEFEBAs. Cuenta con 15 años de experiencia en el sector empresarial, tanto público como privado, en gestión empresarial y gestión de equipos.



MODERADORES

Dr. Pablo Morón

Abogado especializado en agronegocios, marcos regulatorios para alimentos y en estrategias competitivas basadas en diferenciación de productos. Cuenta con los siguientes Posgrados: en Derecho Alimentario (UNER); en Asesoramiento Jurídico de Empresas (UCA); en Alta Dirección en Agronegocios y Alimentos (UBA); y una Maestría en Gestión de Empresas Agroalimentarias en la Universidad Católica Argentina (UCA).

Actualmente se desempeña como Director del área de Alimentos en la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.



Lic. Gabriela Marcello

Licenciada en Biotecnología de la UNT, Facultad de Bioquímica, Química, Farmacia y Biotecnología. Cuenta con los siguientes posgrados: en “Gestión de la Seguridad Alimentaria” Universidad Isalud; “Probióticos y Alimentos Funcionales”(CERELA); “Toxicología Alimentaria” (UNT); “Epidemiología Nutricional, Diseño y Análisis de Estudios de Evaluación del Estado Nutricional de Poblaciones” (UNT); “Biotecnología y Química de la Fermentación Aplicada a la Industria farmacéutica” (UNT).



Actualmente se desempeña como Directora de Alimentos de la Secretaría de Desarrollo Productivo del Ministerio de Desarrollo Productivo del Gobierno de la Provincia de Tucumán. Es Representante por el Ministerio de Desarrollo Productivo de Tucumán en la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) y en la Comisión Asesora para la Producción Orgánica; Consejera en representación del Gobierno de la Provincia de Tucumán en el Consejo del Centro Regional Tucumán Santiago del Estero del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA); Referente técnico por alimentos y producción orgánica en el Consejo Asesor Regional NOA del INTI.

Cdor. Ambrosio Horacio Pons Lezica

Contador Público Nacional, con una Maestría en Gestión de la Empresa Agroalimentaria (tesis en elaboración) y especialización en gestión de la Empresa (UCA). Actualmente se desempeña como Coordinador de Agregado de Valor de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. También coordina las acciones del Programa Sumar Valor para mejorar la competitividad de las Pymes Agroalimentarias PROCAL IV del BID desde el año 2014. Cuenta con más de 10 años de experiencia en gestión de proyectos en el ámbito nacional dirigido a pymes agroalimentarias en las áreas de gestión empresarial, calidad y diferenciación. Como contador ejerce la profesión como especialista impositivo.





DISERTANTES - CASO EMPRESA



Eduardo Idigoras

Empresa: Que lo Paleó
Yerba Buena, Tucumán.



Ramiro Díaz Lozano

Empresa: CMZ Citrus
San Miguel de Tucumán.



David Dentice

Empresa: Llamas La Candelaria
San Miguel de Tucumán.



Ricardo Parra

Empresa: Las Quinas
Empresa Orgánica.
Buenos Aires.

TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha: Jueves 29 de junio de 2023.

Lugar: Centro Provincial de Convenciones, sito en Gral. José de San Martín 15 - PB, Paraná, Entre Ríos.

Costo: Gratuito

Modalidad: Presencial. Se requiere inscripción previa.

Certificado: Se emitirá un certificado de participación al finalizar la jornada.

Nuevas Demandas de Consumo
Certificaciones Sostenibles
Innovación Tecnológica

PotenciAR | Plan de la Secretaría de Agricultura,
alimentos Ganadería y Pesca

 PROCAL


INTI

 IRAM
Instituto Argentino
de Normalización
y Certificación

 enterrerios
GOBIERNO

Subsecretaría de
Desarrollo Emprendedor

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina



PROGRAMA

14:00 - 14:20 hs.	Acreditación con coffee break.
14:20 - 14:30 hs.	Apertura y palabras de bienvenida a cargo de Autoridades nacionales y provinciales.
14:30 - 15:10 hs.	<p>Tendencias de consumo de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">Transformación del patrón de consumo y producción de alimentos, y el enfoque "Una sola salud"Consumidor consciente, su salud y bienestar, la comunicación, tecnología y sostenibilidad como aspectos claves.Evolución de los productos "a base de plantas" y de los productos orgánicos. <p>Orador: Mg. Lic. Natalia Paola Masferrer - Jefa de Departamento de Alimentos Centro - Subgerencia Operativa Regional Centro - Instituto Nacional de Tecnología Industrial.</p> <p>Empresa caso: Denis Cattaneo - Soyland, Entre Ríos.</p> <p>Moderador: Dr. Pablo Morón - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación</p>
15:10 - 15:20 hs.	Bloque de preguntas
15:20 - 16:10 hs.	<p>Sostenibilidad en la industria alimentaria.</p> <p>"Las certificaciones de alimentos como compromiso con la sostenibilidad"</p> <ul style="list-style-type: none">Certificaciones que aportan a la sostenibilidad a lo largo de la Cadena Agroalimentaria.El rol de la certificación de normas internacionales en el nivel de competencia en inocuidad, higiene, seguridad alimentaria y sistemas de calidad. Compromiso con la seguridad del consumidor y las relaciones con los grupos de interés.Certificaciones asociadas a lo sostenible y las nuevas tendencias de consumo. Herramientas para evidenciar el cumplimiento de los mismos. <p>Orador: Lic. Eugenia Colomar – Responsable de certificaciones, Auditora y Capacitadora - IRAM</p> <p>"Cálculo de huellas ambientales en alimentos"</p> <ul style="list-style-type: none">Problemática del cambio climático.



- Metodología Análisis de Ciclo de Vida
- Huellas de carbono organizacional y de producto. Huella del agua por escasez.
- Declaraciones ambientales de producto. Servicios que brinda el INTI
- Economía Circular. Valorización de residuos. Gestión de la energía. Optimización de sistemas de tratamiento de efluentes.

Orador: Mg. Lic. Mariano Minaglia - Director Técnico Centro Oriental - Subgerencia Operativa Regional Centro - Instituto Nacional de Tecnología Industrial.

Empresa caso: Luis Agustín Poós y Mailén Perone - CALISA, Entre Ríos

Moderadora: Lic. Marcia Palamara - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

16:10 - 16:20 hs.

Bloque de preguntas

16:20 - 16:40 hs.

Coffee Break

16:40 - 17:20 hs.

Panel de exposición sobre transformación digital.

Transformación digital.

- ¿Qué es la Transformación Digital?
- Beneficios y desafíos. La importancia de la toma de decisiones en base a datos.
- Situación de las PYMES Argentinas
- Nuevas tecnologías 4.0
- Programas de apoyo para la transformación digital
- Diferencias entre digitalización y transformación digital: pandemia (ecommerce, mkt digital, trabajo remoto) vs TD (cultura digital, cambio organizacional, software de gestión de la producción, sensorización, etc)

Orador: Cra. Analuz Vidal - Coordinadora de Transformación Digital e Industria 4.0 de la Subsecretaría de Emprendedores de la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo.

- Empresa caso: Santiago Romero Ayala. Lumi Agro, Paraná, Entre Ríos.

Moderador: Cdr. Ambrosio Pons Lezica - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación



17:20 - 17:30 hs.

Bloque de preguntas

17:30 - 18:00 hs.

Cierre y entrega de certificados

DISERTANTES

Mg. Lic. Natalia Paola Masferrer



Licenciada en Nutrición. Magíster en Tecnología de los Alimentos. Especialista en Gestión de la Innovación y Vinculación Tecnológica con un Diplomado en Integración Regional y Desarrollo Sustentable.

Actualmente se desempeña como Jefa del Departamento de Alimentos de la Región Centro del Instituto Nacional de Tecnología Industrial. Es docente coordinadora del módulo gestión de calidad e inocuidad en cadenas alimentarias en la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional de Córdoba, profesora en la cátedra gestión de calidad e inocuidad de los alimentos en la Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud y docente en el módulo de gastronomía molecular en la diplomatura en gastronomía, Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Católica de Córdoba.

Posee más de 20 años de experiencia en el desarrollo, implementación y auditoria de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos en la cadena agroalimentaria, en la aplicación de mejoras tecnológicas y agregado de valor en productos y procesos, y en la formación de recursos humanos.

Lic. Eugenia Colomar

Licenciada en Química Industrial de la Facultad Católica de Química e Ingeniería "Fray Rogelio Bacon" -P.U.C.A.- Rosario (Sta. Fe). Auditora líder desde el 2001 en BPM (IRAM 324), HACCP, ISO 9001, ISO 22000 y SQMS. Se desempeña como Responsable de certificaciones, auditora y Capacitadora en IRAM desde el 2002 a la fecha y como docente universitaria desde 1995 a la actualidad. Fue responsable de producción en Yomo Helados de 2002 a 2003, Auditora de Sistemas de Calidad de Coca-Cola Company en la Consultora Mazars Ecoquality de 2000 a 2001 y Responsable del Control de Materias Primas y Microbiología, Coordinadora del Sistema de Gestión Ambiental y Equipo de Manejo de Emergencia, en EDASA – Coca-Cola Rosario de 1998 a 2000. Posee amplia experiencia profesional en actividades de consultoría de sistemas de gestión BPM – HACCP – ISO 9001 en los rubros de panificado y frigorífico de carne vacuna. Dictó numerosos cursos de capacitación sobre Auditor Interno Integrado ISO 9001- HACCP, Planificación e implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, según la Norma ISO 22000 y Monitoreo del Sistema HACCP, entre otros, desde el 2002 al 2010.



Mg. Lic. Mariano Minaglia



Licenciado en Bromatología. Facultad de Bromatología. U.N.E.R. Magister en Gestión Integral del Recurso Hídrico. UNL. Facultad de Ingeniería y Ciencias Hídricas.

Director Técnico del Centro de Investigaciones INTI-Oriental, Entre Ríos y Jefe Departamento Medio Ambiente. Región Centro. Realiza tareas de asesoramiento Técnico y Analítico en matrices ambientales, energías renovables, eficiencia energética, sistemas de tratamiento de agua y efluentes y auditorías ambientales.

Integrante del grupo interdisciplinario de RED Biogás-INTI, Red Residuos Sólidos Urbanos y Red de Huellas Ambientales y Análisis de Ciclo de Vida.

Asesor Técnico: IRAM Comité Técnico de química del agua. Comité de Sistemas de Gestión Ambiental. Comité de Etiquetado y Declaraciones Ambientales. y Comité de Análisis de ciclo de vida. Experto Técnico: Red Argentina de Huella Hídrica / Red Argentina de Análisis de ciclo de vida / Miembro de la Comisión de Huella Hídrica en Alimentos de INTI (COHHAL).

Cdora. Analuz Vidal

Contadora Pública Nacional, con una Diplomatura en Gestión de Pyme y docente. Se desempeña en la Subsecretaría de Emprendedores de la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo del Ministerio de Economía Nacional, como Coordinadora del Programa de Transformación Digital e Industria 4.0, destinado a los emprendimientos de estado incipiente y desarrollo inicial. Es Asesora Técnica de la Comisión Directiva de JEFEBAs colaborando con jóvenes de dicha institución. Cuenta con 15 años de experiencia en el sector empresarial, tanto público como privado abarcando áreas impositivas, contables, recursos humanos y gestión de equipos.



MODERADORES

Dr. Pablo Morón

Abogado especializado en agronegocios, marcos regulatorios para alimentos y en estrategias competitivas basadas en diferenciación de productos. Se desempeña como Director del área de alimentos en la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.





Lic. Marcia Palamara

Licenciada en Nutrición especializada en gestión de la Seguridad Alimentaria. Se desempeña como Coordinadora del área de Alimentos en la formulación de políticas públicas tendientes a mejorar la competitividad de las empresas alimentarias argentinas.



Cdor. Ambrosio Horacio Pons Lezica



Contador Público Nacional, con una Maestría en Gestión de la Empresa Agroalimentaria (tesis en elaboración) y especialización en gestión de la Empresa (UCA). Actualmente se desempeña como Coordinador de Agregado de Valor de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. También coordina las acciones del Programa Sumar Valor para mejorar la competitividad de las Pymes Agroalimentarias PROCAL IV del BID desde el año 2014. Cuenta con más de 10 años de experiencia en gestión de proyectos en el ámbito nacional dirigido a pymes agroalimentarias en las áreas de gestión empresarial, calidad y diferenciación. Como contador ejerce la profesión como especialista impositivo.

DISERTANTES - CASO EMPRESA



Denis Cattaneo

Soyland, Libertador San Martín, Entre Ríos.

Luis Agustín Poós

CALISA, Gral. Racedo, Diamante, Entre Ríos.





Mailén Perone

CALISA, Entre Ríos

Santiago Romero Ayala

Lumi Agro, Paraná, Entre Ríos



TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha: Viernes 7 de julio de 2023, Mar del Plata, Buenos Aires.

Lugar: Centro Cultural Victoria Ocampo / Villa Victoria, sito en Matheu 1851, Mar del Plata, provincia de Buenos Aires.

Costo: Gratuito

Modalidad: Presencial. Se requiere inscripción previa.

Certificado: Se emitirá un certificado de participación al finalizar la jornada.

Nuevas Demandas de Consumo
Certificaciones Sostenibles
Innovación Tecnológica

PotenciAR | Plan de la Secretaría de Agricultura,
alimentos Ganadería y Pesca



Subsecretaría de
Desarrollo Emprendedor

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina



PROGRAMA

09:00 - 09:20 hs.	Acreditación con coffee break.
09:20 - 09:30 hs.	Apertura y palabras de bienvenida. Dirección General de Cooperativas y Mutuales, Municipalidad de General Pueyrredón, Dr. Jorge Pablo Nogues Secretario de Desarrollo Productivo e Innovación, Municipalidad de General Pueyrredón, Cdor. Adrián Consoli Director Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Dr. Pablo Morón
09:30 - 10:10 hs.	Tendencias de consumo de alimentos. <ul style="list-style-type: none">• Tendencias de consumo y producción de alimentos. ¿Hacia dónde va el mundo y la Argentina? Nuevos ingredientes, nuevas proteínas• Alimentación Saludable. El consumidor consciente• Prospectiva: ¿Cómo serán los procesos productivos y los alimentos en las próximas décadas?• Rol del Estado en los alimentos del futuro. Orador: Lic. Juan Martín Oteiza – Centro de Investigación y Asistencia a la Industria CIATI. Empresa caso: Ing. Guillermo Lentini - Director de Investigación, Desarrollo e Innovación - Empresa Tomorrow Foods. Moderador: Dr. Pablo Morón - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.
10:10 - 10:30 hs.	Bloque de preguntas
10:30 - 11:20 hs.	Sostenibilidad en la industria alimentaria. "Las certificaciones de alimentos como compromiso con la sostenibilidad" <ul style="list-style-type: none">• Certificaciones que aportan a la sostenibilidad a lo largo de la Cadena Agroalimentaria.• El rol de la certificación de normas internacionales en el nivel de competencia en inocuidad, higiene, seguridad alimentaria y sistemas de calidad. Compromiso con la seguridad del consumidor y las relaciones con los grupos de interés.• Certificaciones asociadas a lo sostenible y las nuevas tendencias de consumo. Herramientas para evidenciar el cumplimiento de los mismos.



Oradora: Lic. Cristina Sainz Biurrun – Gerente Regional Buenos Aires Sur – Instituto Argentino de Normalización y Certificación IRAM.

"Cálculo de huellas ambientales en alimentos"

- Problemática del cambio climático.
- Metodología Análisis de Ciclo de Vida
- Huellas de carbono organizacional y de producto. Huella del agua por escasez.
- Declaraciones ambientales de producto. Servicios que brinda el INTI
- Economía Circular. Valorización de residuos. Gestión de la energía. Optimización de sistemas de tratamiento de efluentes

Oradora: Ing. Justina Garro - Jefa del Departamento de Sistemas y Herramientas para el Desarrollo Sustentable del Instituto Nacional de Tecnología Industrial INTI.

"La acción ambiental desde la política municipal"

- Magnitud de la problemática ambiental en el municipio
- Política municipal ambiental: como se involucra a la población
- Que es el Programa Distintivo Verde
- Cómo funciona
- Primeros resultados

Orador: Abogado Juan Matias Cosso - Director General de Ambiente y Desarrollo Sostenible del Municipio General Pueyrredón.

Empresa caso: Ing. Ayelen Zurman - Coordinadora de Sustentabilidad Empresa Cabrales S.A.

Moderadora: Lic. Marcia Palamara - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

11:20 - 11:30 hs.

Bloque de preguntas

11:30 - 11:50 hs.

Coffee Break



Transformación digital.

- ¿Qué es la Transformación Digital?
- Beneficios y desafíos. La importancia de la toma de decisiones en base a datos.
- Situación de las PYMES argentinas
- Nuevas tecnologías 4.0
- Programas de apoyo para la transformación digital
- Diferencias entre digitalización y transformación digital: pandemia (ecommerce, mkt digital, trabajo remoto) vs TD (cultura digital, cambio organizacional, software de gestión de la producción, sensorización, etc)

11:50 – 12:40 hs.

Oradora: Cra. Analuz Vidal - Coordinadora de Transformación Digital e Industria 4.0 de la Subsecretaría de Emprendedores de la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo.

Empresa caso 1: Gustavo Abel, “Trazable”.

Empresa caso 2: Ricardo Parra, “Las Quinas” Buenos Aires.

Empresa caso 3: Ignacio Mesa, Laboratorios Pharmamerican – Saint Gottard, Buenos Aires.

Empresa caso 4: Maria Alejandra Riveros, Consultora en Procesos y TICS, Buenos Aires.

Moderador: Cdor. Ambrosio Pons Lezica - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

12:40 – 12:50 hs.

Bloque de preguntas

12:50 – 13:30 hs.

Cierre y entrega de certificados

DISERTANTES

Lic. Juan Martin Oteiza

- Licenciado en Ciencias Biológicas (UNMdP).
- Doctor en Ciencias Exactas (UNLP).
- Investigador del CONICET.
- Presidente de la División Alimentos Medicamentos y Cosméticos (DAMyC) de la Asociación Argentina de Microbiología (AAM).
- Responsable del área de I+D y del laboratorio de microbiología de los alimentos del CIATI (Centro Tecnológico).
- Autor de capítulos de libros y publicaciones científicas en temas vinculados con peligros químicos y biológicos en alimentos y su impacto a nivel industrial.



Lic. Cristina Saíz Biurru

Es Licenciada en Administración de la Universidad Nacional de Mar del Plata y Magister en Gestión Empresarial de la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco.

Desde el año 2003, laboralmente es integrante del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) y actualmente ejerce el cargo de Gerente de la Región Buenos Aires Sur de IRAM.

Profesionalmente también es Auditora líder en Sistemas de Gestión de Calidad (ISO 9000) de IRAM. Ejerce la docencia en temáticas de Gestión de la Calidad en la Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco; en carreras de grado y posgrado en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Fasta; y en el Diplomado en Gestión Ambiental, Energía y Economía Circular y en Cursos de Gestión de Riesgos en IRAM.

Ing. Justina Garro

Ingeniera Química y Especialista en Ingeniería Ambiental (UTN-FBRA). Me especialicé trabajando en proyectos sobre diagnóstico y control ambiental y análisis de ciclo de vida en el INTI. Lideró proyectos internacionales de metrología aplicada al ambiente y participó en trabajos de Análisis de Ciclo de Vida, Huella de Agua y Huella de Carbono con diversas empresas. Actualmente Jefa del Departamento de Sistemas y Herramientas para el Desarrollo Sustentable del INTI, en el cual gestiona las líneas de trabajo en Economía Circular, Análisis de Ciclo de Vida, Gestión de Residuos y Gestión Ambiental.





Abogado Matias Cosso

Abogado especialista en Derecho Ambiental y Energías Renovables, actualmente a cargo de la Dir Gral de Ambiente y Desarrollo Sostenible del Municipio General Pueyrredon. Anteriormente se desempeñaba como Jefe de Departamento de Gestión Ambiental de Obras Sanitarias (OSSE) en Mar del Plata.

Cra. Analuz Vidal

Contadora Pública Nacional y docente. Se desempeña en la Subsecretaría de Emprendedores de la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo del Ministerio de Economía Nacional, como Coordinadora del Programa de Transformación Digital e Industria 4.0, destinado a los emprendimientos de estado incipiente y desarrollo inicial. Es Asesora Técnica de la Comisión Directiva de JEFEDA. Cuenta con 15 años de experiencia en el sector empresarial, tanto público como privado, en gestión empresarial y gestión de equipos.



MODERADORES

Dr. Pablo Morón

Abogado especializado en agronegocios, marcos regulatorios para alimentos y en estrategias competitivas basadas en diferenciación de productos. Cuenta con los siguientes Posgrados: en Derecho Alimentario (UNER); en Asesoramiento Jurídico de Empresas (UCA); en Alta Dirección en Agronegocios y Alimentos (UBA); y una Maestría en Gestión de Empresas Agroalimentarias en la Universidad Católica Argentina (UCA).

Actualmente se desempeña como Director del área de Alimentos en la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.



Lic. Marcia Palamara

Licenciada en Nutrición especializada en gestión de la Seguridad Alimentaria. Se desempeña como Coordinadora del área de Alimentos en la formulación de políticas públicas tendientes a mejorar la competitividad de las empresas alimentarias argentinas.



CPN Ambrosio Horacio Pons Lezica

Contador Público Nacional, con una Maestría en Gestión de la Empresa Agroalimentaria (tesis en elaboración) y especialización en gestión de la Empresa (UCA). Actualmente se desempeña como Coordinador de Agregado de Valor de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. También coordina las acciones del Programa Sumar Valor para mejorar la competitividad de las Pymes Agroalimentarias PROCAL IV del BID desde el año 2014. Cuenta con más de 10 años de experiencia en gestión de proyectos en el ámbito nacional dirigido a pymes agroalimentarias en las áreas de gestión empresarial, calidad y diferenciación. Como contador ejerce la profesión como especialista impositivo.



DISERTANTES - CASO EMPRESA

Guillermo Lentini

Tomorrow Foods, Buenos Aires



Ayelen Zurman

Café Cabrales



Ricardo Parra

Las Quinas - Empresa Orgánica,
Buenos Aires





Guillermo Abel

Trazable, Buenos Aires



Ignacio Mesa

Laboratorio Pharmamerican
- Saint Gottard” Buenos Aires



Maria Alejandra Riveros

Consultora en Procesos y TICS,
Buenos Aires

TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha: Jueves 27 de julio de 2023, Catamarca.

Lugar: OSDE. Av Enrique Ocampo 279, San Fernando del Valle de Catamarca

Costo: Gratuito

Modalidad: Presencial. Se requiere inscripción previa.

Certificado: Se emitirá un certificado en formato papel.

Nuevas Demandas de Consumo
Certificaciones Sostenibles
Innovación Tecnológica

PotenciAR | Plan de la Secretaría de Agricultura,
alimentos Ganadería y Pesca



INTI



Instituto Argentino
de Normalización
y Certificación



Ministerio de Inclusión
Digital y Sistemas Productivos
Catamarca Gobierno

Subsecretaría de
Desarrollo Emprendedor

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina



PROGRAMA

14:00 - 14:20 hs.	Acreditación con coffee break.
14:20 - 14:30 hs.	Apertura y palabras de bienvenida.
14:30 - 15:30 hs.	<p>Panel de exposición sobre tendencias de consumo de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Consumidor consciente, su salud y bienestar, la comunicación, tecnología y sostenibilidad como aspectos claves.• Evolución de los productos: etiquetado frontal, "a base de plantas" y de los productos orgánicos. <p>Oradores:</p> <p>Ing. Daniel Aranda - Instituto de Tecnología Industrial (INTI)</p> <p>Lic. María del Carmen Sosa - Colegio de Nutricionistas de Catamarca</p> <p>Empresa caso: Ing. Daiana Martin Loz - Empresa láctea Micky</p> <p>Moderador: Pablo Morón - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación</p>
15:30 - 16:20 hs.	<p>Panel de exposición sobre sostenibilidad en la industria alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none">• Certificaciones que aportan a la sostenibilidad a lo largo de la Cadena Agroalimentaria.• El rol de la certificación de normas internacionales en el nivel de competencia en inocuidad, higiene, seguridad alimentaria y sistemas de calidad. Compromiso con la seguridad del consumidor y las relaciones con los grupos de interés.• Certificaciones asociadas a lo sostenible y las nuevas tendencias de consumo. <p>Guía de sostenibilidad vitivinícola</p> <p>Oradores:</p> <p>Tec. Brom. Maria Fernanda Montoya - Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM)</p> <p>Ing. Jesus Cabrera - Instituto de Tecnología Industrial (INTI)</p> <p>Empresa caso: Oscar Andretta - Bodega Michango</p> <p>Moderadora: Ing. Rocio Leiva - Secretaría de Producción y Tecnología Agropecuaria del Ministerio de Inclusión Digital y Sistemas Productivos de la provincia de Catamarca</p>



16:20 – 16:40 hs.

Coffee Break

16:40 – 17:20 hs.

Panel de exposición sobre transformación digital.

- ¿Qué es la Transformación Digital?
- Beneficios y desafíos. La importancia de la toma de decisiones en base a datos.
- Situación de las PYMES argentinas
- Nuevas tecnologías 4.0
- Programas de apoyo para la transformación digital
- Diferencias entre digitalización y transformación digital

Orador: Ing. Pedro Alejandro Basara - Director de Crecimiento y Desarrollo en ESEADE INSTITUTO UNIVERISTARIO.

Empresa caso: Roberto Farias - Erevan-Helatuc

Moderadora: Angeles Mazzurco - Secretaría de Inclusión Digital

17:20 – 17:40 hs.

Bloque de preguntas

17:40 – 18:00 hs.

Cierre

DISERTANTES

Ing. Daniel Aranda



Ingeniero en Alimentos por la Universidad Nacional de Santiago del Estero. Actualmente se desempeña como Ingeniero en el Departamento de Agroalimentos del Instituto de Tecnología Industrial (INTI) donde brinda asesoría técnica a empresas en gestión de calidad, eficiencia, reglamentaciones bromatológicas y diseño de proyectos de inversión. Se ha desempeñado como asesor en LA CIUDADELA SRL., en AICAT S.E. ;

Ministerio de Inclusión Digital y Sistemas Productivos de la provincia de Catamarca, en Carnicerías La Tradición, como asesor en proyectos productivos en la Municipalidad de Icaño y como Supervisor de seguridad alimentaria en la empresa ARCOR SAIC.



Lic. María del Carmen Sosa - Referente FOP (Ley De Promoción De La Alimentación 27624) por la Federación Argentina de Nutrición

Licenciada en nutrición por el Instituto De Ciencias De La Salud “Fundacion Barcelo”.

Actualmente, forma parte del equipo técnico de la Dirección Provincial de Promoción Socio Alimentarias Sub Secretaria de Familia y de la Dirección Igualdad de Oportunidades Ministerio de Desarrollo Social; equipo técnico de la Dirección Provincial de Políticas Socio Educativas Ministerio de Educación .Ha sido Presidente del Colegio de Graduados de Nutrición de Catamarca y actualmente se desempeña como Secretaria General del Consejo directivo de esa misma institución. Asimismo es Referente FOP (Ley De Promoción De La Alimentación 27624) por la Federación Argentina de Nutrición.



Tec. Brom. Maria Fernanda Montoya



Auxiliar técnico en bromatología por la Universidad Nacional de Córdoba, especializada en sistema de gestión de calidad con amplia experiencia en calidad, certificación y seguridad alimentaria. Actualmente se desempeña como Gerente - Región Norte-Centro en el "IRAM - Instituto Argentino de Normalización y Certificación - Filial Mediterráneo" donde es responsable de la planificación y seguimiento de los procesos de certificación de sistemas de gestión, alimentos y productos, asegurando el cumplimiento de los procedimientos y actividades desde el inicio como nuevo cliente hasta el desarrollo y la finalización de cada actividad. Además, es responsable de identificar y gestionar las necesidades de capacitación del personal interno y externo, como auditores e inspectores, y realizar el seguimiento y verificación del cumplimiento de los procedimientos administrativos, indicadores de gestión, facturación, quejas y reclamos.

Ing. Jesus Cabrera - INTI

Ingeniero Industrial graduado de la Universidad Católica de Salta, con un título de Magíster en Gestión Ambiental de la misma institución y un Diplomado en Gestión Energética de la Universidad Nacional de Jujuy. Posee una amplia experiencia en el asesoramiento técnico y científico en temas de sustentabilidad ambiental y optimización de recursos. Actualmente, se desempeña como Jefe del Departamento de Producción Sustentable NOA en el INTI, además de ejercer como docente universitario y de postgrado en las Facultades de Ingeniería e Informática de la Escuela de Negocios y la Universidad Católica de Salta.





Ing. Pedro Alejandro Basara



Ingeniero Industrial por la Universidad Tecnológica Nacional, con maestrías en administración de empresas y una Especialista en Gestión de Nuevas Tecnologías por la Ajou University de Korea. Se desempeña actualmente como Director de crecimiento y desarrollo en ESEADE INSTITUTO UNIVERISTARIO. Profesional especializado en procesos de gestión en transformación digital de las organizaciones, posee amplia experiencia comercial y en el desarrollo de nuevos negocios. Experto en innovación educativa y capacitación; y en la aplicación de tecnologías emergentes que contribuyen a la eficiencia y a la productividad.

MODERADORES

Moderador – Dr. Pablo Morón

Abogado especializado en agronegocios, marcos regulatorios para alimentos y en estrategias competitivas basadas en diferenciación de productos. Cuenta con los siguientes Posgrados: en Derecho Alimentario (UNER); en Asesoramiento Jurídico de Empresas (UCA); en Alta Dirección en Agronegocios y Alimentos (UBA); y una Maestría en Gestión de Empresas Agroalimentarias en la Universidad Católica Argentina (UCA).

Actualmente se desempeña como Director del área de Alimentos en la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.



Moderadora - Ing. Rocio Leiva



Ingeniera Química por Universidad Nacional de Córdoba (UNC), especializada en sistemas de gestión de calidad, en producción y comercialización de alimentos orgánicos, y en identificación, formulación, evaluación y gestión de proyectos productivos. Cuenta con formación en: “Implementación de la normativa orgánica argentina aplicada a la cadena olivícola y vitivinícola. Actualmente es Directora provincial de certificación, comercialización y agricultura sostenible en la Secretaría de Producción y Tecnología Agropecuaria del Ministerio de Inclusión Digital y Sistemas Productivos de

Catamarca. Es también representante de provincia ante la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, la Mesa Regional de Producción y Consumo de Agricultura Orgánica y Agroecología del NOA. Coordinadora de la Mesa de Producción Orgánica y Agroecológica de la Provincia Catamarca.

Moderadora - Angeles Mazzurco

Master en Neuromanagement por el Cerem International School España. Licenciada en Ingeniería Comercial por la Universidad Abierta Interamericana. Especialista en Formulación de Proyectos de Inversión, consultor en Emprendedurismo, Comercialización e Innovación. Actualmente se desempeña como Asesora en la Secretaría de Inclusión Digital y se encuentra llevando a cabo la segunda edición del Programa de Emprendedores de la Puna-Antofagasta.



DISERTANTES - CASO EMPRESA



Daiana Martin Lazo

Empresa láctea Micky



Oscar Andretta

Bodega Michango



Roberto Farias

Erevan-Helatuc



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina