

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.

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

Bloque 1 - Tendencias de consumo de alimentos.

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

Bloque 2 - Sostenibilidad en la industria alimentaria.

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

Bloque 2 - Sostenibilidad en la industria alimentaria.



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

Bloque 3 - Transformación digital.

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 JEFEBÁ 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

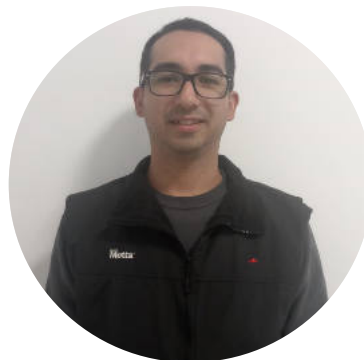


Denis Cattaneo

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







