



CIBUS TEC, UNA REFERENCIA PARA EL EMPRESARIADO ARGENTINO

EDITORIAL PUBLITEC FUE INVITADA A VISITAR CIBUS TEC, FERIA EMBLEMÁTICA DE ITALIA QUE REÚNE LO MEJOR DE LA PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA CON LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

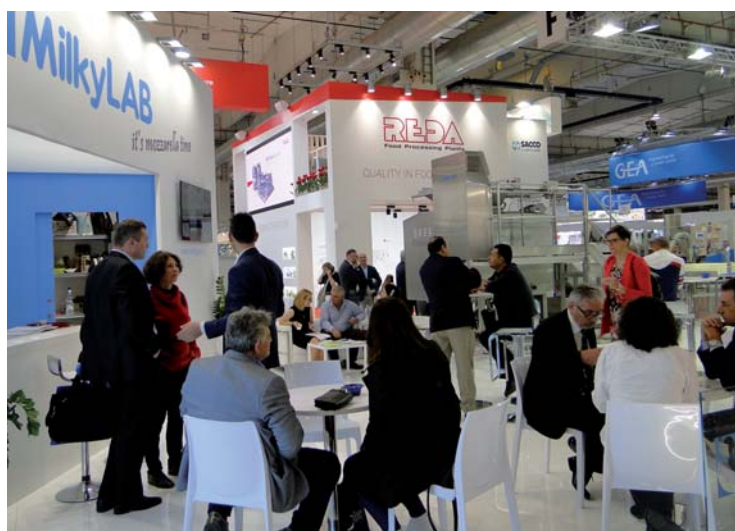
Del 22 al 25 de octubre, Parma fue la ciudad en donde expertos de la industria procesadora de alimentos y bebidas de 105 países buscaron las soluciones para su mejor desarrollo. Los 120.000 m² ocuparon cinco pabellones del predio ferial en los cuales se exhibieron tecnologías para la transformación de derivados lácteos, helados y postres, carne y derivados, platos preparados e ingredientes, equipos para procesamiento de frutas y vegetales, embalajes, sistemas de etiquetado y codificación, logística y automatización. También se podían apreciar tecnologías para elaboración de productos al horno y derivados de cereales, snacks y productos dulces, sistemas de embotellado y procesos para bebidas y alimentos líquidos. Además se destinaron amplios auditorios para importantes foros y conferencias internacionales. La Koeln Parma Exhibition, sociedad integrada por la alemana Koelnmesse y la italiana Fiere di Parma, celebraron con satisfacción los resultados. Más de 35 mil compradores asistieron a la convocatoria.



La organización de la feria reunió un total de tres mil “buyers”, compradores especialmente seleccionados que provenían de todo el mundo. Según Fabbio Bettio, gerente de Cibus Tec, se puso especial atención a compradores de Latinoamérica, ya que el vínculo con Italia es muy fuerte y la transferencia de tecnologías es perfectamente compatible con sus necesidades. Invitados por la Oficina en Buenos Aires del Instituto Italiano de Comercio Exterior (ICE), bajo la dirección del Analista de Comercio Exterior Pablo Fernández Pira, empresarios argentinos se sumaron al contingente de entusiastas compradores que asistieron a CIBUS TEC. Hubo productores de lácteos y de embutidos que mostraron su satisfacción por encontrar los equipamientos que necesitaban para ampliar su producción. Mireya Suárez y Alfredo Trucchia, de Establecimiento Don Eugenio (Pergamino, Buenos Aires) explicaron que fueron en busca de tecnologías para pymes. *“El objetivo es diversificar nuestra producción. Con lo que nos da nuestro tambo y sin incorporar más litros de leche, queremos generar productos de mayor valor agregado. Aquí, en CIBUS, encontramos equipamiento para fabricar muzzarella. También tenemos en estudio fabricar nuestro propio helado.”* En otros casos el interés de los argentinos se focalizó en equipamientos frigoríficos y también en sistemas logísticos. Todos coincidieron que CIBUS TEC ofrece propuestas para pequeños y medianos fabricantes de alimentos y eso hace viable la compra de bienes a pesar de las dificultades económicas por las que atraviesa la Argentina.

EL WORLD FOOD FORUM - INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

Una iniciativa que pone el acento en el cuidado del planeta y los medios que se usan para su explotación. Las palabras claves fueron “sustentabilidad” y “economía circular”. Se trató de una jornada intensiva donde se analizó la situación del intercambio mundial de bienes alimentarios. Nuevos enfoques y reglamentaciones para respetar protocolos que protejan el medio ambiente. Los oradores provinieron de las universidades de Bologna, Parma y Ferrara. En uno de los análisis expuestos se mostró cómo evolucionó la fabricación de bienes desde la revolución industrial hasta la actualidad y cómo hoy, producto de diversas variables, estamos frente a una sociedad internacional que presenta grandes inestabilidades y desequilibrios. Según el Dr. Patrizio Bianchi, vivimos en el siglo de la incertidumbre estructural. A tal punto, que en un extremo se encuentra un sector social que goza de la posibilidad del consumo y controla la mayor parte de los medios de producción y en el otro extremo, se encuentran aquellos que están fuera del mercado laboral y de consumo. Esta tensión genera en los últimos un sentimiento de “rencor” y en los primeros de “temor”. Una sociedad fundamentada en estos sentimientos se vuelve en sí misma poco sustentable. De ahí, la necesidad de revisar las claves por las que transcurre la producción y los intercambios, las relaciones sociales y las políticas que trabajen para luchar contra la desigualdad extrema. Según los panelistas, la tecnología es una aliada para provocar los cambios necesarios para corregir muchos de los desequilibrios pero para ello es necesario hacer inversiones crecientes en el conocimiento. *“Necesitamos una nueva ciencia para una nueva industria.”* El Foro continuará sus presentaciones en la edición de CIBUS (alimentos) del año próximo.





CFT Group es una empresa líder a nivel internacional en el diseño y construcción de máquinas llave en mano destinadas al sector del food y bebidas.

En la 52ª Edición de Cibus Tec contó con un imponente stand de 2400 metros cuadrados. Su tecnología está dirigida a la sostenibilidad, inocuidad alimentaria, automatización, robótica y digitalización. Sus equipamientos para todo el procesamiento y packaging del tomate en sus distintas presentaciones cuentan con reconocimiento mundial. CFT es una de las empresas sponsors del Congreso Mundial del Tomate que se desarrollará en la Argentina.

Los robots han ingresado como protagonistas preferenciales en muchos sistemas de producción. Se suma a ello el 3D, los controles digitales, la

inteligencia artificial y la internet de las cosas que en su conjunto continúan liderando la industria 4.0.

En la feria se refleja todo el universo de la tecnología para lácteos, como moldes para quesos de diversos tipos, bateas, fabricadoras de ricota y de mozzarella, formas para quesos duros..., todo lo que requiere una industria que ha alcanzado en Italia un rango de excelencia. Del mismo modo la oferta para equipamientos grandes y pequeños para el sector cárnico y de embutidos permitió dar respuestas concretas a los requerimientos de los visitantes.

El packaging, hoy un elemento analizado en clave ecológica, estuvo presente con su “onda verde”. La economía circular exige que envases y embalajes se adecuen a este concepto que se ha instalado en el mercado. Las empresas que mejor adopten estos criterios estarán en ventaja para ganar mercados en relación con los que demoren su instrumentación.

TOMATO DAY. EL ORO ROJO.

Italia es la tierra del “pomodoro”. Podría decirse que forma parte de sus productos estrella y por ello se llevó a cabo una presentación donde se mostraron los números de la producción tanto en Italia como en distintos países, como Estados Unidos y la Argentina. La mesa de discusión abordó la temática del tomate como producto vegetal benéfico para la salud y que se produce de modo sustentable. Se mostraron ejemplos de campañas para promover su consumo. Se proyectaron los distintos programas que están en vigencia en Europa y América. Uno de los disertantes, el Ing. Guillermo Quiroga, expuso sobre la realización del próximo Congreso Mundial del Tomate en la Argentina en marzo de 2020, en la provincia de San Juan. Mostró cómo creció la producción gracias a las tecnologías de irrigación por goteo que se aplican y las expectativas favorables para aumentar la superficie de cultivo de este fruto.

LOS PABELLONES

CIBUS nació hace ochenta años como una feria vidriera de toda la amplia y rica producción alimentaria de Italia para el mundo. Luego fue necesario poner el foco en las tecnologías de transformación y así ganó su lugar CIBUS TEC. La innovación en la ingeniería de procesos ha crecido de un modo extraordinario en los últimos años. Italia, el país de las pequeñas y medianas empresas, ha desarrollado equipamientos a medida que facilitan el trabajo del empresario y le dan las herramientas para invertir y crecer.

Caminando por los pabellones puede verse cómo gana terreno la robótica aplicada a sinnúmero de acciones. Desde servir café y cargar repollos en cintas transportadoras, hasta apilar cajas o limpiar superficies.



LA ACTIVIDAD DE LA AGENCIA ITALIANA PARA EL COMERCIO EXTERIOR (ICE)

Este año, así como en anteriores ocasiones, la Oficina de Buenos Aires del ICE - Agencia Italiana para el

Comercio Exterior, organizó una misión de empresas de la Argentina y Uruguay al CIBUS TEC 2019 de Parma. En el caso de Argentina, participaron dos empresas productoras de quesos y productos lácteos (MAN S.A. - Quesos Migue y Establecimiento Don Eugenio S.R.L.), el Frigorífico Gorina y Walmart Argentina. Por Uruguay participaron dos fábricas de productos lácteos, Los Tamberitos y Pippo's. La coordinación de este operativo estuvo a cargo del analista de comercio exterior Pablo Fernández Pira bajo la dirección del Dr. Luigi D'Apra. Por cuenta de Feria de Parma, fueron invitadas además diversas empresas argentinas y uruguayas que cuentan en sus establecimientos con tecnología italiana de alimentos y bebidas. La misión coordinada por Fernández Pira participó de numerosas reuniones de negocios entre las empresas argentinas con fábricas italianas de líneas de embotellamiento, envasado, etiquetado, rotulado, corte y packaging. Se organizaron también visitas a fábricas, entre ellas a una de producción de "parmigiano-reggiano" (adherida al "Consorzio" de Tutela de dicho producto) gracias a la magnífica organización de Feria de Parma y la Agencia.

Para las empresas argentinas y uruguayas fue una magnífica experiencia que les permitió conocer las últimas tecnologías en robótica aplicada a cada uno de los procesos de transformación, envasado y packaging de la leche, la carne, las frutas y vegetales, además de las bebidas, las comidas preparadas, los productos de



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

panadería y snack. Tratándose en algunos casos de empresas de mediana dimensión, han encontrado soluciones adaptadas a sus necesidades y de acuerdo con sus producciones, tanto en los quesos como en los

productos lácteos en general, así como tecnología de alta versatilidad que puede utilizarse para la elaboración de diversos alimentos y bebidas. Varias de las empresas también se interesaron en visitar los stands de firmas de cogeneración de energía y de biogás, así como de soluciones logísticas automatizadas, de máquinas para el traslado y armado de cajas y de automatización para el envasado al vacío. El interés en general estuvo muy orientado a la evaluación y posterior adquisición de alta tecnología y robótica, dada la amplia oferta internacional y el altísimo nivel de los expositores italianos.

El Dr. Luigi D'Apra, Director de esta Oficina, tiene a su cargo un amplio territorio de acción que abarca la Argentina, Paraguay y Uruguay. Su objetivo es llegar a todos los productores, importadores y distribuidores para poner a disposición de los mismos la potencialidad de la industria italiana y su avanzada tecnología para nuevos negocios con empresas de los tres países de competencia territorial. La Agencia Italiana para el Comercio Exterior está presente en la Argentina desde hace casi 50 años, generando políticas de intercambio de tecnología y oportunidades económicas para ambos países. Esta misión forma parte de su trabajo, que incluye también manifestaciones y misiones comerciales en diversos sectores de la industria y el comercio. Para mayor información, los interesados pueden contactar a la Agencia en el teléfono (11)4807.1414 o por mail a buenosaires@ice.it



Alfredo Trucchia y Mireya Suarez (Est. Don Eugenio), Miguel Nucete (Man S.A.), Ariel Alonso (Frigorífico Gorina), Gonzalo Madero (Walmart Argentina). De Uruguay, Richard Bevegni (Los Tamberitos), Martín Pippo (Pippo's), acompañados por Pablo Fernández Pira y Ana María Galibert

FABIO BETTIO

Project Manager de la feria CIBUS

"Hemos abarcado unos setenta países en colaboración con el ICE. Con América Latina tenemos una relación muy fuerte y preferencial, fueron muchos los que llegaron de esa región."

¿CÓMO EVALÚA ESTA EDICIÓN DE LA FERIA?

Abrimos la 52ª edición de CIBUSTEC festejando los primeros ochenta años de historia. La primera edición se llevó a cabo en 1939 y estamos muy orgullosos de la trayectoria recorrida. También es una edición récord, hablando en términos de números. Tenemos cerca de 1300 expositores con un crecimiento del 30% con respecto a la edición anterior. También hay un crecimiento importante de visitantes. Esperamos alrededor de 40.000, con una fuerte presencia de industrias alimentarias extranjeras. Nuestro target llega a unos 80 países. Por estos cuatro días, Parma se convierte en un centro de la tecnología alimentaria y de la innovación.

LA INNOVACIÓN ES MUY IMPORTANTE EN ESTA FERIA. PARA MUCHOS DE LOS ARGENTINOS FUE LA OPORTUNIDAD DE ENCONTRAR TECNOLOGÍAS PARA PYMES. PERO TAMBIÉN HAY TODO UN DESARROLLO DE LA ROBÓTICA Y DEL TEMA 4.0...

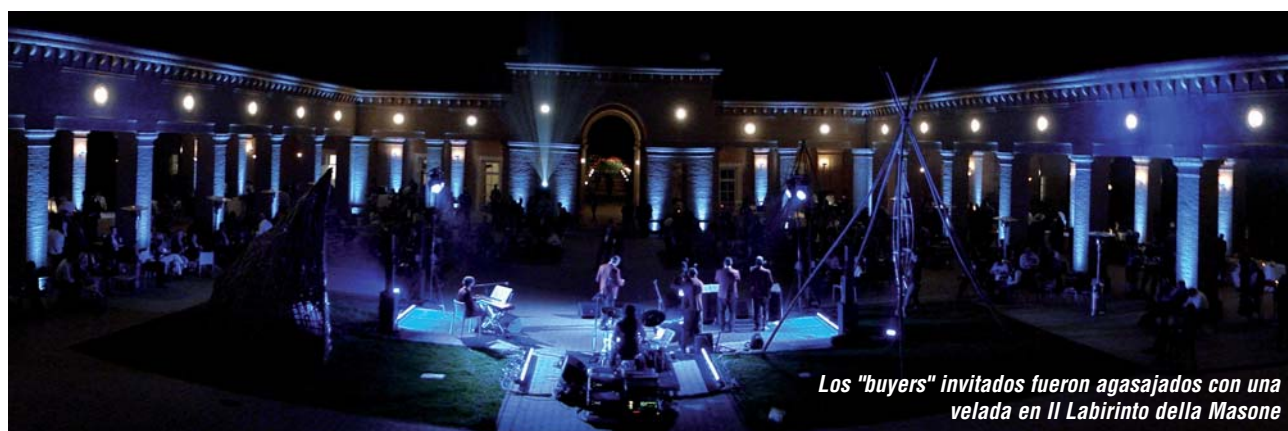
Sí, en las últimas ediciones hemos iniciado un trabajo muy importante y nos hemos convertido en una plataforma completa de tecnologías. Para el sector lácteo partimos de los ingredientes y seguimos por la tecnología para la producción y elaboración y llegamos hasta el envasado. Y desde esta edición logramos llegar a todas las soluciones que vienen después del primer envasado: embalaje y movilización del producto, siempre con tecnologías muy innovadoras, fuertemente automatizadas que van desde los robots hasta sistemas de sensores,



de visión, de control, todos sistemas para la seguridad alimentaria con el fin de garantizar a la industria la posibilidad de producir bien, con estándares cualitativos elevados. Aquí se encuentran diversas soluciones, con pro y contras, con ventajas para una u otra producción. Pero están todas las soluciones para producir bien, de forma rápida, ahorrando recursos como agua o energía eléctrica, y al mismo tiempo garantizando un elevado estándar de inocuidad del producto.

OTRO CONCEPTO RECURRENTE EN ESTA FERIA ES EL DE SUSTENTABILIDAD...

La sustentabilidad no sólo representa una necesidad, sino también un tema que ocupa a muchos expositores. Se habla mucho de que este planeta necesita una atención y cuidado particular. Seguramente, el sector de la



Los "buyers" invitados fueron agasajados con una velada en el Labirinto della Masone

tecnología alimentaria sólo es un pequeño nicho, pero contribuye brindando soluciones que permiten reducir los desechos alimenticios, que son un elemento importante de nuestra sustentabilidad. Se necesitan envases que hagan llegar al consumidor el producto en las mejores condiciones, pero también en la cantidad necesaria. O sea, evitar el desecho. El tema de los materiales, del plástico, un poco demonizado en los últimos años, seguramente necesita una profundización todavía mayor porque para ciertas producciones, con los conocimientos actuales, el plástico no puede ser completamente eliminado. Y tampoco se puede asegurar que los otros materiales sean más sustentables que el plástico. Así que es necesaria una visión razonada y una educación distinta. Sin duda, el tema tiene que ser analizado con una mayor atención y con una capacidad de querer resolver los problemas con una visión competente y global.

¿POR QUÉ EN LA FERIA ES TAN RELEVANTE EL TEMA DE LOS ENVASES?

Es interesante que CIBUS TEC haya sido elegida como una plataforma donde discutir sobre las acciones que se puedan llevar a cabo para ayudar a resolver el problema. El envase es muy importante porque tiene que



On line en
www.publitec.com

Av. Honorio Pueyrredón 550 - Piso 1 (1405) CABA - ARGENTINA
Tel.: +54 11 6009 3067 - info@publitec.com.ar

Publitec S.A.
ARGENTINA

1966 - 2019
53
años
difundiendo ciencia
y tecnología alimentaria



conservar bien el alimento y debe evitar que el alimento se deteriore. Y entonces surgen soluciones que combinan plástico y papel con la posibilidad de reciclar el producto de forma simple. Los productos se separan o se buscan otras soluciones, como una laca a base de agua, utilizada sobre productos como el papel, o materiales compostables como el maíz, o un plástico hecho de un solo material apto para empaquetar y conservar el alimento. Pero al mismo tiempo, estos productos pueden retornar a una economía circular donde todo se puede compostar o reciclar.

SE HABLÓ DE TAMBIÉN DE SUSTENTABILIDAD SOCIAL, NO SÓLO REFERIDA A RECURSOS NATURALES...

Es un tema muy importante. Se habla siempre de reducir el hambre en el mundo. Tenemos instituciones que trabajan para ello, como la FAO, con buenos resultados. Pero el problema sigue estando, no fue resuelto. Seguramente, la tecnología puede tener un rol importante. Hay casos muy interesantes que concierne a pequeñas comunidades. Pequeños proyectos capaces de resolver particulares problemas locales. Seguramente, el problema a nivel global implica un cambio cultural importante.

¿CÓMO ELIGIERON LOS TEMAS QUE SE PRESENTAN EN LAS CONFERENCIAS?

Hemos escuchado las necesidades del mercado. Las de nuestros expositores, pero sobre todo las necesidades de la industria alimentaria. Albergamos alrededor de cincuenta conferencias sobre diferentes temas, entre otros, los problemas ligados a la seguridad alimentaria. Hemos abordado temas relacionados a la tecnología y a la higiene, incluso sobre el correcto diseño de las máquinas para garantizar su perfecta limpieza e higienización. Hemos hospedado al International Biofilm Summit, un evento dedicado a

buscar soluciones para combatir la listeria y la salmonelosis y que representa el evento más importante del mundo sobre el biofilm. O sea, los riesgos de contaminación del alimento, de las superficies, de los elementos de trabajo, de los equipos. Ahora vamos por la tercera edición y estamos evaluando dónde se realizará la siguiente, si en Italia o aprovechar nuestra asociación con las ferias de Colonia y darle un impacto internacional.

TAMBIÉN FUE MUY INTERESANTE EL WORD FOOD FORUM...

Andrea Caraffini es el responsable del World Food Forum, que enfoca el tema de elaboración y el comercio entre países. También es un evento muy importante donde se ha hablado de los próximos escenarios. Este evento seguramente se repetirá en CIBUS en mayo de 2020 porque queremos ver también la otra cara de la moneda. En CIBUS TEC hablamos de tecnología, pero también tenemos la CIBUS que es la feria más importante del mundo de productos alimenticios italianos. Entonces, cambiando un poco la visión, trataremos una vez más los escenarios de la producción alimentaria italiana y global. Se hará referencia a la tecnología, indispensable para producir bien y crear nuevos productos, pero con una visión muy ligada a la exportación y a la innovación del producto alimenticio.

¿LAS CONCLUSIONES DE ESTOS FOROS LLEGAN A LOS ESCRITORIOS DE LOS FUNCIONARIOS POLÍTICOS?

Es difícil, pero ahora CIBUS TEC tiene un eco en Italia y en el exterior más importante que en el pasado. Continuamos con lo que sabemos hacer mejor: comunicar, promover, hablar. Tenemos esta fuerza como feria, para ampliar los contenidos que se tratan en CIBUS TEC.