PROGRAMA OFICIAL

III Jornadas Tecnoalimentaria - Seminarios Internacionales

14 al 16 de octubre de 2026 - Centro de Convenciones Córdoba

Publitec s.a. ARGENTINA · SISTEMA MITA · UBA AGRONOMÍA Facultad de Agronomía · UNIVERSITÀ DI PARMA

Durante tres jornadas, Tecnoalimentaria reunirá a especialistas nacionales e internacionales para analizar los principales desafíos que enfrenta la industria alimentaria. Un programa pensado para actualizar conocimientos, intercambiar experiencias y acercar herramientas concretas para mejorar la competitividad del sector.

FECHA	HORARIO	ACTIVIDAD	MODALIDAD / INSCRIPCIÓN
14 OCT	14:00 – 17:30	III Jornada de Eficiencia Operacional para la Competitividad en la Industria de los Alimentos	Gratuita *(inscripción + acreditación)*
14 OCT	17:00	PRESENTACION: "Cadena de valor, de la producción a la mesa" A cargo del Chef Asesor Andrés Chaijale	Gratuita *(acreditación a la feria)*
15 OCT	11:00 – 13:00	Seminario Internacional: Acuerdo Mercosur–UE	Gratuita *(inscripción + acreditación)*
15 OCT	14:00 – 16:00	Seminario Internacional: La Inteligencia Artificial en el Sector Alimentario	Gratuita *(inscripción + acreditación)*
16 OCT	14:00 – 16:00	Seminario: Del campo al mercado global. Trazabilidad basada en evidencia	Gratuita *(con inscripción + acreditación)*
16 OCT	16:00 - 17:00	Envases plásticos alimentarios - Tendencias en evaluación de la inocuidad y aspectos medioambientales. **Organizado por: Instituto Argentino del Envase.**	Gratuita *(inscripción + acreditación)*
16 OCT	17:00 – 19:00	Mesa Empresaria: Pérdidas y desperdicios de alimentos **Organizado por: Ministerio de Producción de Córdoba.**	Gratuita *(con inscripción + acreditación)*

14 de octubre de 2026

EFICIENCIA OPERACIONAL:
Clave para la competitividad en la industria de alimentos

Horario: 14 a 17 hs
Organiza: MITA – FAUBA - UNIVERSITÁ DI PARMA - BANCO NACIÓN

Actividad GRATUITA

Incripción: https://forms.gle/e9u7TQ58KXMqq93y8

Informes +54 9 11 2481-1465 / +54 9 11 3263-8036 | info@mita.ar

www.sistema-mita.com

Síntesis. Se trata de una propuesta clave y sumamente actual para la industria de los alimentos dictada por expertos, quienes analizarán los aspectos principales y desafíos en las importaciones y exportaciones agroalimentarias.

1. **Eficiencia operacional como eje de la competitividad en la industria de alimentos**

La eficiencia en procesos productivos, logísticos y de gestión como diferencial estratégico. Competitividad y márgenes. tendencias globales, desafíos locales. Claves para mejorar la performance operativa. Costos y finanzas, los grandes desconocidos.

2. **Eficiencia: limitaciones particulares de la industria de alimentos. Casos reales Condicionantes estructurales del sector**.

Variabilidad de materias primas, normativas sanitarias, requisitos de trazabilidad, vida útil del producto, picos de demanda estacionales y costos energéticos. Escala. Normativas de la UE – El caso VISEC.

3. **Los 8 tipos de pérdidas en las operaciones**

Principales causas de pérdidas y desperdicios en operaciones. que afectan la rentabilidad de las industrias de alimentos. El desperdicio de las habilidades del personal. Enfoque Lean, métricas indicadores y ejemplos de reducción de estos desperdicios.

4. **Incorporación de tecnologías para mejorar la eficiencia operacional. Casos**

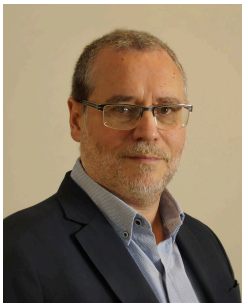
El uso de herramientas tecnológicas: Industria 4.0. Transformación digital e IA impacto en productividad, calidad y costos.

5. **El factor humano**: **más allá de la incorporación de tecnología.**

El rol decisivo del talento operativo y técnico del ser humano. No solo se trata de aplicar tecnología: Cultura de Calidad, Inocuidad y Mejora Continua, Capacitación y Reskilling. Gestión del cambio frente a la automatización. Equipos autónomos y empoderamiento del personal. No reemplazar la inteligencia humana, sino potenciarla.

Disertantes previstos.

- **Lic. Jorge Comesaña**



Cuenta con más de 30 años de experiencia en la industria de los alimentos (en empresas como Nestlé) y en la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Actualmente se desempeña como asesor de empresas, coordinador de Capacitación y Servicios del PCyT-FAUBA, y docente del M.I.T.A. Lic. en Química (Univ. de Morón) y Especialista en Calidad Industrial (Universidad Nacional de San Martín /INTI).

- **Ing. Patricio Tibaldi**



Amplia experiencia en desarrollo de medición de métodos y tiempos, estudio de líneas de producción, análisis de mejoras y estudios de productividad, y confección de estándares de líneas, mano de obra y energía. Cuenta con una amplia trayectoria en Nestlé Argentina, donde actualmente se desempeña como Corporate Continuous Improvement Manager para la Argentina y el Uruguay. Ingeniero industrial (UNLZ). Posgrado en Especialización en Costos para la Gestión Empresarial (UNLZ). Diplomatura en Transformación Digital Productiva e Industria 4.0 (UNSAM/INTI).

14 de octubre de 2026

PRESENTACIÓN: "Cadena de valor, de la producción a la mesa"

Horario: 17 hs

A cargo del Chef Asesor Andrés Chaijale

Actividad GRATUITA

Link de acreditación: https://www.indexeventos.com/aero/tecno-alimentaria/

PRESENTACIÓN: "Cadena de valor, de la producción a la mesa"
Cocina contemporánea con productos de calidad certificada. Integración Aceites, Quesos, Fiambres y Embutidos.

- Interacción con referentes y productores de los sectores que potencian la calidad de cada producto.

- **El nuevo "Brunch" en la cocina actual:** tostones con integración de productos (aceites de calidad, selección de quesos, fiambres y embutidos.

- **La Hora del "Vermuth":**

➢ Ritual hogareño llevado a la gastronomía de calidad
➢ La memoria emotiva de los alimentos nobles.



En colaboración con;

- **CLUSTER QUESERO DE VILLA MARIA**
- **CLUSTER CADENA PORCINA DE ONCATIVO**
- **CÁMARA OLIVÍCOLA DE LA RIOJA**

Cluster QUESERO de Villa María

CLUSTER DE LA CADENA PORCINA ONCATIVO

CAMARA OLIVICOLA RIOJANA

SEMINARIOS INTERNACIONALES

15 de octubre de 2026

Acuerdo Mercosur-UE: Aspectos Técnicos y Sanitarios en las Importaciones y Exportaciones Agroalimentarias. ***Situación actual, perspectivas y oportunidades***

Horario: 11 a 13 hs
Actividad gratuita con acreditación previa.

ORGANIZA: MITA – FAUBA - UNIVERSITÁ DI PARMA - BANCO NACIÓN

Link de inscripción: https://forms.gle/e9u7TQ58KXMqq93y8

Link de acreditación: https://www.indexeventos.com/aero/tecno-alimentaria/

Modalidad: Seminario- mesa redonda. Híbrida una parte de los oradores presentes en el auditorio de la feria y otros por videoconferencia.

Oradores:

- **Paolo Garzotti (videoconferencia)**

Jefe de la Unidad para América Latina y el Caribe, Dirección General de Comercio de la Comisión Europea



- **Marco Baldoni** (videoconferencia)

Secretario general de CAOBISCO (https://caobisco.eu/), la cámara europea que reúne industrias productoras de chocolate, caramelos y confectionary. https://caobisco.eu/



➢ **Francesco Casillo**

Presidente de Molino Casillo (https://molinocasillo.it/en), empresa productora de harinas y pasta de Italia.
https://molinocasillo.it/en



➢ **Jochem Versloot**

Presidente de CELCAA, organización marco europea para asociaciones comerciales agroalimentarias. Dir. Gral. Grupo Jan Zandbergen (imp/exp de prod. cárnicos y vegetales, Países Bajos) y Jan Zandbergen UK Ltd.



➢ **Giuseppe Durazzo**

Abogado para el sector agroalimentario en Europa y profesor de la Universidad de Parma.



➢ **Dr. Gustavo González Acosta**

Abogado. Doctorando en Derecho. Analista profesional ambiental y asesor legal. Director del Instituto de Derecho Agrario del Colegio Público de la Abogacía de la Capital Federal (CPACF).



➢ **Sofia Mantilla**

Directora del Instituto de Estrategia Internacional (IEI) de la Cámara de Exportadores de la República Argentina. CERA, https://www.cera.org.ar/



Moderador: Ricardo Vanella

Asesor estratégico internacional con más de tres décadas de experiencia acompañando a empresas e instituciones en estrategia, posicionamiento y desarrollo de negocios. https://ricardovanella.com/es/



15 de octubre de 2026

La inteligencia artificial en el Sector Alimentario: Del Dato a la Decisión.

Horario: 14 a 16 hs
Actividad gratuita con acreditación previa.

ORGANIZA: MITA – FAUBA - UNIVERSITÁ DI PARMA - BANCO NACIÓN

Link de inscripción: https://forms.gle/e9u7TQ58KXMqq93y8

Link de acreditación: https://www.indexeventos.com/aero/tecno-alimentaria/

El Prof. Francesco Fenga abordará los cambios que la IA está introduciendo de forma concreta en el sector alimentario, a través del estudio de casos a lo largo de la cadena de valor: agricultura, producción, control de calidad, seguridad alimentaria, cadena de suministro e I+D. Se propondrá una hoja de ruta práctica de adopción: cómo pasar de la prueba de concepto a una implementación sólida en tiempos rápidos. Por su parte, el Dr. Mario Rossi disertará sobre los fundamentos y el panorama general de la IA en esta industria, y sus usos en distintos sectores alimentarios.

Modalidad: Híbrida. El Prof. Francesco Fenga brindará su disertación por videoconferencia y el Dr. Mario Rossi, desde el auditorio del Centro Convenciones Córdoba.

Oradores:

- **Prof. Francesco Fenga** (Videoconferencia)

Licenciado en Ciencias y Tecnologías Alimentarias por la Universidad de Milán, es profesor asociado de Tecnología de los Productos de Confitería en la Universidad Católica del Sagrado Corazón de Milán y presidente del Colegio de Tecnólogos Alimentarios de Emilia-Romaña, Toscana, Marcas y Umbría. Cuenta con más de 40 años de experiencia en investigación y desarrollo, adquirida en las empresas Knorr, Pavesi, Barilla y Fenga Food Innovation (de la cual es fundador).



➢ **Dr. Mario Rossi** (Presencial)



Lic. en Ciencias Biológicas (UBA). Máster en Ciencias en Minería de Datos (UBA). Ph. D. en Biología Molecular y Celular (Universidad de Roma Tor Vergata, Roma, Italia). Jefe del Laboratorio de Genómica Funcional y Ciencia de Datos (IIMT CONICET | Universidad Austral. Docente de grado y de posgrado en diversas universidades (UBA, Univ. Austral) sobre inteligencia artificial en medicina, biología molecular y celular, y ciencia de datos aplicada a la biomedicina, entre otros. Miembro y consultor del CONICET. Consultor de la Agencia Nacional de Promoción Cientí ca y Tecnológica (ANPCyT). Miembro del Consejo de la Sociedad Argentina de Biología Molecular y Bioquímica (SAIB). Consultor (Focal Point), International Centre for Genetic Engineering and Biotechnology (ICGEB).

Caso de éxito de aplicación de IA

➢ **Ing. Daniela Aspilche**



Ingeniera en Alimentos (UNLu) con amplia experiencia en áreas relacionadas, con aseguramiento de calidad, investigación y desarrollo; sistemas de gestión y asuntos regulatorios en industrias de consumo masivo. Ocupa el cargo de director técnico/jefe de Calidad y Desarrollo en Babasal. Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos (convenio Univ. de Parma-UBA).

16 de octubre de 2026

Del campo al mercado global: trazabilidad basada en evidencia, interoperabilidad y las nuevas reglas del juego para las pymes agroalimentarias.

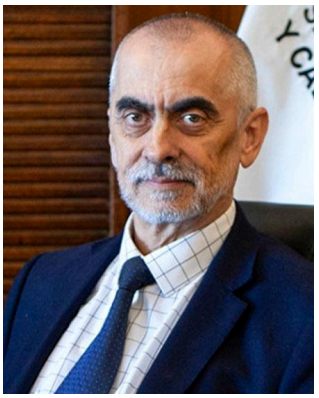
Horario: 14 a 16 hs
Actividad gratuita con acreditación previa.

Link de inscripción:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-f2bngqbGkh0VXJmjuP2jVBKeQ7s8KpIgMaDQqtlBoCvohA/viewform?usp=sharing&ouid=107960246987384831556

Link de acreditación: https://www.indexeventos.com/aero/tecno-alimentaria/

DISERTANTE:

- **Ing. Agr. Ms.Sc. Pablo Cortese**



Ex presidente del SENASA (2023–2025), Coordinador del Grupo de Trabajo Fitosanitario, Seed Association of the Americas (SAA), Profesor Asociado, Cátedra de Protección Vegetal y Cátedra de Fitopatología, FAUBA.

Además fue Director nacional de operaciones, SENASA (2022–2023) y Director de información estratégica fitosanitaria, SENASA (2018–2022) – Director de vigilancia y monitoreo de plagas, SENASA (1999–2017) – Experto científico OMC, Panel DS524 (2019–2020).

Es experto WG FAO-CIPF, Vigilancia Fitosanitaria y especialista en trazabilidad agroalimentaria, inocuidad y acceso a mercados internacionales

CONTEXTO Y JUSTIFICACIÓN

Las pymes agroalimentarias del centro y norte del país enfrentan un escenario de doble presión: la apertura de mercados exigentes, en particular la Unión Europea en el marco del acuerdo Mercosur-UE, y la competencia creciente de productos importados en el mercado doméstico. En ambos casos, la trazabilidad certificable ya no es un diferencial opcional: es condición de entrada.

Sin embargo, la mayoría de las pymes que ya cuentan con algún sistema de trazabilidad interna se encuentran con una brecha que pocas veces se nombra con claridad:

- **Trazabilidad basada en evidencia**: no alcanza con registrar datos internamente. La evidencia tiene que ser verificable, estructurada según estándares reconocidos y comunicable en el lenguaje que exige el comprador en destino. Sin esos tres atributos, el registro existe, pero no produce confianza exportable.

- **Interoperabilidad**: la capacidad de que el sistema de trazabilidad de una pyme argentina "hable" directamente con el sistema del importador europeo, el registro FDA de EEUU o el sistema GACC de China. Sin interoperabilidad, la trazabilidad interna es invisible para quien toma las decisiones de compra y de habilitación de mercado.

Los marcos normativos que sustentan estas exigencias, el Acuerdo SPS de la OMC, el Codex Alimentarius, la FDA Rule 204 (FSMA Traceability Rule), el Reglamento europeo de trazabilidad alimentaria, suelen presentarse de manera fragmentada y técnica. Esta disertación propone recorrer ese camino en sentido inverso: partir de la pregunta concreta que enfrenta cada pyme y construir desde ahí la comprensión del sistema, los Sistemas de Mitigación de Riesgo y las herramientas prácticas de implementación.

Desarrollo del seminario

Apertura, El escenario que viene (15 min)

Se presenta un caso disparador: una empresa cordobesa de alimentos elaborados recibe una notificación de recall de su importador en Rotterdam. Tiene 24 horas para responder con trazabilidad completa del lote. ¿Puede hacerlo? ¿Tiene la evidencia estructurada y en formato interoperable con el sistema del importador?

Se contextualiza la doble presión: acceso al mercado europeo post-acuerdo Mercosur UE como oportunidad real, y competencia de importados en el mercado doméstico como amenaza real. La diferencia entre quien aprovecha lo primero y quien sobrevive lo segundo no es el precio ni la calidad organoléptica, es la confianza demostrable a través de evidencia verificable.

Bloque 1, El marco normativo global (30 min)

Se explica la lógica del sistema internacional de regulaciones como arquitectura de responsabilidad, no como árbol burocrático:

- El Acuerdo SPS de la OMC: qué permite y qué limita a los países para imponer barreras fitosanitarias y de inocuidad
- CIPF (IPPC) y Codex Alimentarius como los pilares técnicos reconocidos por SPS
- Sistemas de Mitigación de Riesgo (SMR): cómo estos marcos se traducen en exigencias operativas, y por qué la evidencia trazable es el instrumento central de esos sistemas

Bloque 2, Las normas concretas: FDA 204 y Reglamento europeo (35 min) Se analizan en detalle las dos normativas más relevantes para los mercados prioritarios del público:

- FDA Rule 204 / FSMA Traceability Rule: alcance, alimentos cubiertos, información requerida, plazos de respuesta ante recall, consecuencias del incumplimiento
- EU DPP y Reglamento europeo de trazabilidad alimentaria: qué significa para el exportador del Mercosur, vinculación con el acuerdo bilateral, plazos de implementación
- Tabla comparativa: FDA 204 vs. EU, exigencias, alimentos alcanzados, plazo de respuesta, consecuencia del incumplimiento
- Hilo conductor de ambas normas: ambas exigen evidencia estructurada e interoperable, no simplemente registros internos
- Mención de China (GACC) y Medio Oriente (halal) como extensión del mismo principio

Bloque 3, Trazabilidad basada en evidencia e interoperabilidad (30 min)

Este bloque es el núcleo práctico de la disertación. Se desarrollan los dos conceptos que articulan toda la charla:

- Trazabilidad basada en evidencia: qué diferencia un registro interno de una evidencia verificable y auditable. Los tres atributos que debe tener la trazabilidad para ser aceptada por el comprador externo: verificabilidad, estructura normada y comunicabilidad.
- Interoperabilidad: por qué el mayor problema de las pymes no es la falta de datos sino la incapacidad de comunicarlos en el lenguaje que requiere el sistema del importador, el regulador o el certificador en destino.
- GS1/EPCIS como estándar de interoperabilidad con reconocimiento multilateral (FDA, EU, China): qué es y por qué importa
- Tres niveles de implementación con estimación honesta de inversión y plazos
- El error más frecuente: trazabilidad interna bien implementada pero no interoperable con el ecosistema del comprador
- Qué preguntar antes de contratar tecnología o consultoría para no gastar en sistemas cerrados.

Cierre, Posibilidades y limitaciones reales (15 min)

Se responde la pregunta del inicio con honestidad:

- Qué rubros de pymes cordobesas tienen chances reales en el mercado europeo post-acuerdo Mercosur-UE
- Qué barreras no se resuelven con trazabilidad sola (composición, etiquetado, certificaciones sectoriales)
- Autoevaluación de brechas: 5 preguntas concretas para que cada participante evalúe dónde está parada su empresa en términos de evidencia trazable e interoperabilidad.

16 de octubre de 2026
INSTITUTO ARGENTINO DEL ENVASE

Envases plásticos alimentarios - Tendencias en evaluación de la inocuidad y aspectos medioambientales.

Horario: 16 a 17 hs
Actividad gratuita con acreditación previa.

Link de inscripción:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-f2bngqbGkh0VXJmjuP2jVBKeQ7s8KpIgMaDQqtlBoCvohA/viewform?usp=sharing&ouid=107960246987384831556

Link de acreditación: https://www.indexeventos.com/aero/tecno-alimentaria/

DISERTANTE:

➢ **Mgter. Ing. Alejandro Ariosti**



Ingeniero Químico (UBA, 1981) con un Master en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad Nacional de Mar del Plata, 1983) y una Especialización de postgrado en Tecnología de Transformación de Plásticos (UNSAM, 2005). Se desempeñó desde 1981 hasta 2022 en el Centro de Plásticos, del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), del cual fue Director (2002-2007), en el campo de ciencia y tecnología de materiales plásticos, aptitud sanitaria y aspectos legislativos de envases alimentarios. De 1991 a 2022 representó al INTI en el Grupo de Envases Alimentarios del MERCOSUR.

Fue miembro de la Comisión de Postgrados del INTI. Desde 1987 ha tenido actividad docente como profesor de envases alimentarios en la Tecnicatura de Envases y Embalajes del Instituto Argentino del Envase (IAE) (luego incorporada a la Especialización de postgrado), la Universidad Nacional de Luján, la Facultad de Farmacia y Bioquímica-UBA, la UNSAM y la UCA.

Ha participado en varios Comités técnicos del IRAM, y actualmente es miembro del Subcomité de Irradiación de Alimentos, representando desde 2022 a la Facultad de Farmacia y Bioquímica-UBA.

Es docente del Postgrado Especialización en Tecnología de Envases y Embalajes del IAE, así como miembro de su Comisión Académica y coordinador de Módulos. Colaboró con el IAE en la evaluación de cursos sobre envases ofrecidos por instituciones internacionales para optar por su reconocimiento por el Comité de Educación de la World Packaging Organization (WPO). Fue miembro del Grupo Técnico de Desperdicio de Alimentos del Instituto para la Cooperación Científica en Salud y Ambiente (ICCAS, antes ILSI (International Life Sciences Institute) -Argentina). Fue coordinador nacional de proyectos iberoamericanos CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo) de Investigación y Desarrollo.

Es autor de numerosas publicaciones técnicas en castellano e inglés. En las últimas dos décadas se ha especializado en la evaluación de tecnologías de reciclado de PET post-consumo grado alimentario, en legislaciones comparadas sobre envases alimentarios, y en el entrenamiento técnico de profesionales del INTI, y de la industria y de gobiernos latinoamericanos.

Es miembro de la ONG científica Global Harmonization Initiative (GHI), con sede en Viena (Austria). Desde 2011 se desempeña como miembro de los Comités Científicos de los Simposios ILSI-Europe (Bruselas, Bélgica) sobre desarrollos científicos en inocuidad e innovación de envases alimentarios.

Ejes temáticos:

- Aporte de los envases a la disminución de pérdidas y desperdicio de alimentos.
- Aptitud sanitaria de envases alimentarios
- Tendencias legislativas: evaluación de la inocuidad y reciclado grado alimentario en el MERCOSUR y la Unión Europea.
- Avances en reciclado mecánico y químico de envases plásticos, envases plásticos retornables y bioplásticos.

Ministerio de Producción de Córdoba - Mesa empresarial

De la teoría a la planta: articulación público-privada y eficiencia industrial para reducir las pérdidas de alimentos

Horario: 17 a 19 hs

Actividad gratuita con acreditación previa.

Link de inscripción: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd-f2bngqbGkh0VXJmjuP2jVBKeQ7s8KpIgMaDQqtlBoCvohA/viewform?usp=sharing&ouid=107960246987384831556

Link de acreditación: https://www.indexeventos.com/aero/tecno-alimentaria/

Organiza y modera: Dirección General de Control de la Industria Alimenticia (DGCIA) — Secretaría de Industria, Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica de Córdoba.

Modalidad: Mesa empresaria — panel de experiencias con encuadre institucional y académico.

Síntesis y encuadre:

La reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) dejó de ser una agenda exclusivamente ambiental para convertirse en un factor de competitividad y de acceso a mercados. Frente al desafío de la eficiencia operacional, esta mesa aborda la reducción de pérdidas a partir de experiencias industriales de la provincia de Córdoba, con foco en la articulación público-privada como puente para la mejora continua y el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

La propuesta se organiza sobre una premisa deliberada: la pérdida no es un costo inevitable, sino una oportunidad de valor mal gestionada; y esa oportunidad se captura a cualquier escala cuando el sector privado y el Estado trabajan articulados. El panel lo demuestra a través de tres ejes de escala creciente —de la emprendedora a la industria exportadora—, unidos por una misma lógica y por el rol del Estado como facilitador: adecuación regulatoria, incorporación de productos al Código Alimentario Argentino, capacitación y acompañamiento a la formalización.

El marco de referencia es el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, creado por la Ley N° 27.454, alineado con la meta 12.3 de los ODS: reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita hacia 2030 y disminuir las pérdidas a lo largo de las cadenas de producción y suministro.

- Eje 1: Ciencia y producción: el orujo de uva como caso de articulación exitosa (de 17:05–17:25) (20 min)

Cómo el sector científico puede colaborar, a través de casos concretos, a la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos: mirada académica sobre la valorización de subproductos, articulada (academia, estado, empresa) con un caso exitoso de producción —el orujo de uva y el aguardiente de Colonia Caroya.

- Eje 2: Gestión de PDA y eficiencia industrial (17:25–17:55) (30 min)

Presentación de la estrategia del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos y la Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles. Caso EGRAN–Molino Passerini

- Eje 3: Sostenibilidad, PDA y eficiencia. Desafíos y oportunidades del sector manisero (17:55–18:20) (25 min)

A cargo de la Cámara Argentina del Maní: recorrido de la cadena completa —producción primaria, industrialización y exportación—, cómo aborda la problemática de pérdidas y desperdicios, la eficiencia productiva. Experiencias y desafíos del sector.

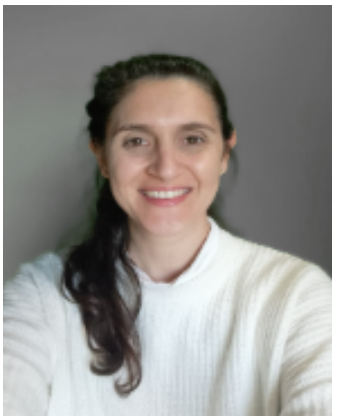
- Preguntas y cierre general (18:20-18:30) (10 min)

Espacio abierto de preguntas y cierre

Disertantes y panelistas

Eje 1: Ciencia y producción: el orujo de uva como caso de articulación exitosa

➢ **Mg. Agustina Rizzi**



Licenciada en Nutrición. Magíster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Docente de grado y posgrado en la Universidad Nacional de Córdoba y en la Universidad Siglo 21. Doctoranda en Ciencias de la Salud (FCM-UNC) y becaria doctoral CONICET. Actualmente forma parte de diferentes proyectos de investigación y dirige el proyecto "Desperdicios de frutas y hortalizas en comercios minoristas de Córdoba y Gran Córdoba".

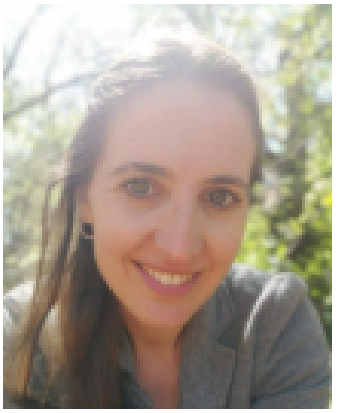
Universidad Nacional de Córdoba / Universidad Siglo 21

Licenciada en Nutrición. Magíster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Docente en la Universidad Nacional de Córdoba y en la Universidad Siglo 21. Doctoranda en Ciencias de la Salud.

En este eje ofrecerá además una mirada amplia de la academia sobre las pérdidas y desperdicios y la valorización de subproductos.

Su tesis de maestría —«Harina de orujo de uva de dos varietales (Vitis labrusca y Vitis vinífera Viognier) de Colonia Caroya: composición química, actividad antioxidante y utilización en galletas»— aporta la base científica para la valorización alimentaria del orujo, el mismo subproducto que hoy se produce y formaliza en Colonia Caroya.

➢ **Lorena Londero**



Contadora Pública Nacional y fundadora de Resiliencias, un emprendimiento de triple impacto dedicado al desarrollo de harina de uva, un ingrediente funcional obtenido mediante la valorización del orujo vitivinícola. Lidera un proyecto pionero en Argentina que impulsa la innovación, la economía circular y la alimentación saludable. Su trabajo ha sido distinguido en diversos certámenes nacionales de innovación y emprendedurismo, consolidándose como referente en la transformación de subproductos de la industria vitivinícola en alimentos de alto valor nutricional.

Emprendedora de Colonia Caroya, región reconocida por su tradición friulana y la producción de vino de uva Isabella. Produce orujo de uva desecado y molido, su experiencia ilustra la valorización de un subproducto a escala emprendedora y el rol del acompañamiento estatal, incluida la adecuación del marco regulatorio.

Eje 2: Gestión de PDA y eficiencia industrial

➢ **Mariana Brkic**



Licenciada en nutrición y magíster en Gestión de la comunicación en las organizaciones. Docente universitaria de legislación alimentaria. Actualmente es responsable del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos de la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional perteneciente a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. donde coordina la Red Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos e impulsa iniciativas para la reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos en la cadena agroalimentaria.

Plan Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos — SAGyP (Nación)

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Presentará la segunda edición de la «Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles» (SAGyP–FAO), herramienta del Plan Nacional —creado por la Ley N° 27.454— para la gestión de pérdidas y desperdicios en el sector, en línea con la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

➢ **Aldo Gino Larrovere**



Soy Aldo Gino Larrovere y me desempeño en el área comercial de Molino Passerini SAIC (EGRAN). Desde 2023 lidero el proyecto de disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos. Cuento con 13 años de trayectoria en la compañía, iniciada en el área operativa y vinculada a las distintas etapas del proceso productivo. Esta experiencia me permite abordar el programa de PDA desde una mirada integral, identificando oportunidades de eficiencia, optimizando el uso de materias primas y articulando la realidad de planta con la estrategia comercial de la empresa.

EGRAN – Molino Passerini S.A.I.C.

Compartirá la experiencia empresaria de aplicación en planta de la segunda edición de la Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles: identificación y cuantificación de pérdidas en la línea de producción, definición de una política corporativa de reducción y articulación con el Plan Nacional. Un caso concreto de gestión sistemática de PDA a escala PyME en Córdoba.

Eje 3: Sostenibilidad, PDA y eficiencia. Desafíos y oportunidades del sector manisero

➢ **CAM- Cámara Argentina del Maní**



Renata Cantoro (Coordinadora de la Fundación Maní Argentina)

Matias Stuyck (Jefe de Sistemas y Coordinador de Innovación en Centro Tecnológico Agropecuario)



Nicolás Cantoro (Gerente de Estrategia en OLEGA)



Alejandro Riveros (Gerente de Plata en ADECOAGRO)

