

AÑO 24 - N° 85 MARZO 2024 - ISSN 1510-3870

C&A carnes & alimentos



2024 Agua para la paz



ITEPA

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA EN PROCESOS ALIMENTARIOS



Liderfran S.A. - Angel Salvo 214 - CP 11900
Tel. (598) 2306 2330/31 - 2307 8308 - Fax (598) 2306 2381
E-mail: ventas@itepa.com www.itepa.com



**COMIENZO
MAYO 2024**

PRÓXIMOS CURSOS **en el ÁREA DE ALIMENTOS** *Cursos on line - Sincrónicos - Cursos in company*

La Capacitación es el primer paso para la elaboración de alimentos inocuos y para enfrentar los desafíos del mercado laboral.

Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)

Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección (SSOP)

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Industria Cárnica
(Faena y elaboración de productos cárnicos)

Microbiología de Alimentos

Trazabilidad en Alimentos

Bienestar Animal

Desarrollo de nuevos Productos Alimentarios

Auditorias en la Industria de Alimentos

CUPOS LIMITADOS

Por información: www.ibep.es - info@ibep.es

RR

Etiquetas

Al mejor producto, la mejor etiqueta.

Detalles
de calidad

Etiquetas
de diseño

Etiquetas
genéricas

Etiquetas
de seguridad



RRETIQUETASUY



Estás a un paso de cambiar
la imagen de tu producto
rretiquetas.com.uy

6^{to} WEBINAR

"WORKSHOP INTERNACIONAL"

28 de mayo 2024 - 14:00 horas

Nanotecnología en la gestión de residuos de la industria alimentaria

PhD Lourdes Martinez Rojas. Universidad San Carlos de Paraguay

Defectos en productos secos madurados.

Dr. Luis Repiso. Consultor - Uruguay.

Impacto del Bienestar Animal en la calidad de la carne.

Ing. Agr. M. Sc. Nicolás G. Carbonell y Méd. Vet. Dr. M. Sc. Gonzalo Aleu - Argentina.



@revistacyaoficial



Revista C&A



@revistacya

www.revistacya.com.uy E-mail: revistacya@netgate.com.uy

ORGANIZA:

Revista



Editorial

Estimados lectores:

Un número más de nuestra Revista Carnes y Alimentos (Nº 85) que llega a ustedes con información y testimonios de gente emprendedora y empresas que siguen apostando a mejorar en la calidad de sus productos y en el servicio a los clientes, optimizando sus capacidades y apostando al futuro para llegar con el mejor nivel a los consumidores de alimentos.

Tenemos varios ejemplos en las páginas de este número de verdaderos emprendedores que arriesgan en un medio muy competitivo, pero además pequeño como es el de nuestro país, donde debemos aplicar conocimientos técnicos y mucha innovación para llegar con un producto y servicio de calidad, en la que se esté sorprendiendo al cliente y superando sus expectativas cada vez que se llega a ellos.

Revista Carnes y Alimentos ha tenido la alegría de conocer y compartir estos esfuerzos de uruguayos que lo apuestan todo para superarse y brindar lo mejor. Por eso es que una vez más nos encuentran apoyando y divulgando el trabajo de estos verdaderos emprendedores para que además sean ejemplo para otros de que se puede trabajar y ser exitoso cuando se imprime el ímpetu y fuerza positiva en cada labor que se realiza.

Adelante siempre uruguayos, contágiennos!!!

Consejo Editor

C&A carnes & alimentos

AÑO 24 - N° 85 MARZO 2024



Foto de tapa gentileza:
Gaucher, Claudio

Colaboradores:

Víctor Cristar
Florencia Bonjour
Elizabeth Viera

Trabajo periodístico:

Pablo Antúnez

E-mail: revistacya@netgate.com.uy
www.revistacya.com.uy
<http://www.revistacya.com.uy/>

 Revista C & A

 @revistacya

 @revistacyaoficial

Los artículos y notas de colaboración son solo de exclusiva responsabilidad de sus respectivos autores.
Las imágenes son proporcionadas por los autores a excepción de las que se cita su fuente.

Consejo Editor

Dr. Eduardo Galagorri MSc.
Dra. Mónica Bertacchi MSc. PhD.

Editor Responsable

Dr. Eduardo Galagorri MSc.

C&A CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Impresión:

Artes Gráficas S.A.
Porongos 3035 - Tel.: 2208 4888
info@artesgraficas.com.uy
Montevideo, Uruguay

Depósito Legal:

368.509/2017

Para Comunicarse con nosotros:

099 47 98 11

099 40 77 10

Fax: (598) 2628 73 15

Sumario

- 5** **DÍA MUNDIAL DEL AGUA**
- 8** **URUGUAY**
- 10** *Correo del Lector*
Nutrición y sistema inmunológico
- 15** *Artículo técnico*
Sistemas de Refrigeración
- 23** **Alianza estratégica de ALTIX con VMC**
- 25** *Artículo periodístico*
Centenario sigue apostando a crecer y producir calidad
- 36** *Entrevista C&A*
Laboratorio Cristar Zerbi cumple 25 años
- 40** *Rincón Gastronómico*
C&A visitó la Escuela Gastronómica en Maldonado
- 46** *Trabajo periodístico - Pablo Antúnez*
Menos grasa y aptos para todos

DÍA MUNDIAL DEL AGUA

Desde 1993, el Día Mundial del Agua se celebra cada año el 22 de marzo. Es un día establecido por las Naciones Unidas para destacar la importancia del agua dulce.

Con el Día Mundial del Agua se rinde homenaje a este recurso y se concientiza sobre los 2.200 millones de personas que carecen de acceso al agua potable.

A medida que aumentan los impactos del cambio climático y crece la población, existe la necesidad apremiante, entre los países y dentro de ellos, de unirse para proteger y conservar nuestro recurso más valioso.

La salud pública y la prosperidad, los sistemas alimentarios y energéticos, la productividad económica y la integridad ambiental dependen del buen funcionamiento y la gestión equitativa del ciclo del agua.



Arroyo Yermal en la Quebrada de los Cuervos - Foto gentileza Claudio Gaucher



UN WATER

22 MARZO DÍA MUNDIAL DEL AGUA

2024 Agua para la paz

Debemos actuar sobre la base que el agua no solo es un recurso que se aprovecha y por el que se compete: es un derecho humano, intrínseco a todos los aspectos de la vida.

Con motivo del Día Mundial del Agua, es necesario que todos nos unamos en torno al agua y la utilicemos en favor de la paz, sentando las bases para un futuro más estable y próspero.

Se estima que para 2050 la población mundial habrá aumentado en unos 2000 millones de personas y la demanda mundial de agua podría llegar a ser un 30% superior a la actual.

El 70% del agua que se consume actualmente en el mundo se destina a la agricultura, principalmente a la irrigación, siendo mayor esa cifra en las zonas de gran estrés hídrico y densidad

FRIGORÍFICO
LAS MORAS

50 años de compromiso familiar sirviendo a más de 60 mercados con productos de máxima calidad.

FRIGORÍFICO **LAS MORAS** ORGANIC BEEF
FRIGORÍFICO **LAS MORAS** LAMB
FRIGORÍFICO **LAS MORAS** ANGUS BEEF
FRIGORÍFICO **LAS MORAS** GRAIN FED BEEF
mora
FRIGORÍFICO **LAS MORAS** BLACK ANGUS GRAIN FED BEEF

Chc. Tomás Aldabalde s/n - CP 90100
La Paz, Canelones - Uruguay

lasmoras.com.uy

T: (598) 2362 2119*



Arroyo Yermal en la Quebrada de los Cuervos - Foto gentileza Claudio Gaucher

demográfica. Después esta la industria que consume un 20% del agua principalmente entre el sector energético y el manufacturero. El 10% restante se destina al uso doméstico, siendo el porcentaje utilizado para el agua potable muy inferior al 1%

El crecimiento demográfico, la rápida urbanización y el desarrollo económico son solo algunos factores que impulsan el aumento de la demanda del agua, energía y alimentos. El agro es el mayor consumidor de recursos de agua dulce del mundo y más de una cuarta parte de la energía utilizada en el planeta se destina a fines de producción y suministro de alimentos. Para alimentar a una población que se prevé que alcance los 9000 millones de personas en 2050, la producción de alimentos deberá aumentar un 60%.

Alrededor del 40% de toda el agua utilizada para el riego proviene de acuíferos.

Los acuíferos son formaciones geológicas de rocas, arenas y gravas que contienen cantidades importantes de agua. Tras alimentar manantiales, ríos, lagos y humedales, las aguas subterráneas finalmente se filtran a los océanos. Su principal fuente de recarga es la lluvia y la nieve que se infiltran en el suelo.

Las aguas subterráneas son invisibles, pero sus efectos se aprecian en todas partes. Escondidas bajo nuestros pies, constituyen un tesoro oculto que enriquece nuestras vidas.

Resumen extraído de las páginas de las Naciones Unidas
Ing. Quim. Víctor Cristar

URUGUAY

Ing. Quim. Víctor Cristar

Uruguay es un caso típico. Su economía es básicamente de origen agrícola. Sus fuentes de recursos son principalmente la producción ganadera, la forestal y la agricultura. Ellas se complementan con procesos industriales para la obtención de carnes, celulosa y alimentos.

Históricamente existe una cultura de desperdicio del agua. Tanto a nivel domestico como industrial, actuamos en un uso descontrolado. Canillas abiertas sin uso medido. Riego de jardines. Lavado de vehículos. Cisternas de baño con volúmenes excesivos. Mas del 80% de las aguas residuales generadas por la sociedad vuelven al medio ambiente sin haber sido tratada ni reutilizada. Grandes desperdicios de alimentos que pueden desempeñar un papel importante en el consumo de agua.

Debemos recordar que el uso del agua no esta exento de limitaciones, como los relativos al control de su calidad y los elevados costos de extracción y distribución. Además, no siempre esta disponible en cantidades suficientes en



los lugares de mayor demanda de agua por las personas. Se prevé que para 2050 habrá aumentado un 20% de la población expuestas al riesgo de inundaciones o se verán afectadas por la degradación y la desertificación de las tierras.

La contaminación antrópica comprende los efectos de la intensificación de las actividades agrícolas, la urbanización, el crecimiento demográfico y el cambio climático. La calidad del agua se ve afectada por las estructuras de

 **Gestión 21**
Consultores

www.gestion21.com.uy
Cel.: 096 282 813
consultoraambiental.g21@gmail.com

EXPERTOS EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS
PROFESIONALES EN LOS CAMPOS DE
AMBIENTE Y CALIDAD

- Planes de Gestión Ambiental.
- Due Dilligence ambiental.
- Planes de gestión de residuos.
- Auditorías Ambientales.
- Tratamiento de aguas residuales.
- Implementación de sistemas de gestión ambiental de acuerdo a norma ISO 14001.
- Implementación de sistemas de gestión de calidad de acuerdo a normas internacionales.



saneamiento y las prácticas agrícolas deficientes, lo que ha provocado elevados niveles de contaminación microbiana y por nitratos.

Sumemos la erosión del suelo que arrastra todos los años parte de la capa cultivable, lo que reduce significativamente el rendimiento de los cultivos y la capacidad del suelo para regular el agua, el carbono y los nutrientes. La escorrentía que lleva consigo grandes cantidades de nitrógeno y fosforo, también contribuye de manera importante a la contaminación del agua.

La disfunción a lo largo del ciclo del agua está socavando el progreso en todos los principales problemas globales, desde la salud hasta el hambre, la igualdad de género en el trabajo, la educación en la industria. Necesitamos acelerar el cambio, ir más allá de 'negocios como siempre'. Los gobiernos tienen que actuar pero esta no es una situación que puedan resolver por sí mismos. El agua afecta a todos, por lo que necesitamos que todos tomen medidas. Usted y su familia, la escuela y la comunidad pueden marcar la diferencia al cambiar la forma en que usa, consume y administra el agua en sus vidas.



LABORATORIO
**CRISTAR
ZERBI**

**AGUA - AGUA POTABLE
LIQUIDO RESIDUAL
LODOS - ALIMENTOS**

NOS MUDAMOS

SORIANO 1018 - Tel./Fax: 2 900 75 05
laboratorio@cristarzerbi.com.uy - cristarzerbi.com.uy

Nutrición y sistema inmunológico

Lic en Nutrición Florencia Bonjour

El sistema inmunitario es un sistema complejo e integrado por distintas células, tejidos y órganos. Su función principal es proteger al organismo de agresiones externas provocadas por microorganismos (virus, bacterias, parásitos, hongos, levaduras), alérgenos (como el polen), agentes tóxicos, células cancerígenas, entre otros.

¿Cómo mejorar nuestras defensas?

Si bien hay patologías que pueden requerir intervenciones médicas, farmacológicas y suplementos, a esta respuesta no puede faltarle: una alimentación suficiente, variada y equilibrada, y hábitos saludables.



¡Tenemos ese ingrediente **único** que puede hacer la diferencia!

Representante Exclusivo de: **VEPRO MEAT PROTEINS**

Soluciones en:

- ✓ PROTEINAS VEGETALES
- ✓ FORTIFICACIÓN VITAMÍNICA
- ✓ REDUCCIÓN DE SODIO Y GRASA
- ✓ PROTEINAS ANIMALES FUNCIONALES

Origen: USA – Bélgica – Suiza – Dinamarca

NutriGold
OPERATING S.A.

Eduardo Pondal 864
Montevideo, Uruguay
Tel. 2359 7202
ventas@nutrigold.com.uy

SUMAMOS UN CROMATÓGRAFO GASEOSO DE ÚLTIMA GENERACIÓN

Con este avance mejoramos calidad y tiempos de respuesta para análisis de Perfil Lipídico, Pesticidas, Solventes, Principios Activos, Materias Primas, Esteroles y más. Sumando mayor tecnología a nuestros servicios.

Siempre
Referentes
de Calidad
y Confianza.

Siempre
Comprometidos
con la
Sociedad.

75
ANIVERSARIO

LABORATORIO
INDUSTRIAL
MONTEVIDEO S.A.



Ensayos químico-físicos



Ensayos de seguridad de juguetes



Ensayos microbiológicos



Ensayos de eficiencia energética



Ensayos de seguridad eléctrica



Calibraciones



Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca



Ministerio
de Salud
Pública



Sitio Grande 1311- Montevideo, Uruguay - Tels: (+ 598) 2200 0172 - 2201 2135

www.limsa.com.uy - limsa@netgate.com.uy - [f](https://www.facebook.com/LIMSALab) Laboratorio Industrial Montevideo S. A.



LABORATORIO INDUSTRIAL MONTEVIDEO S.A.

¿Cómo se relaciona la forma de alimentarnos con nuestro sistema inmune?

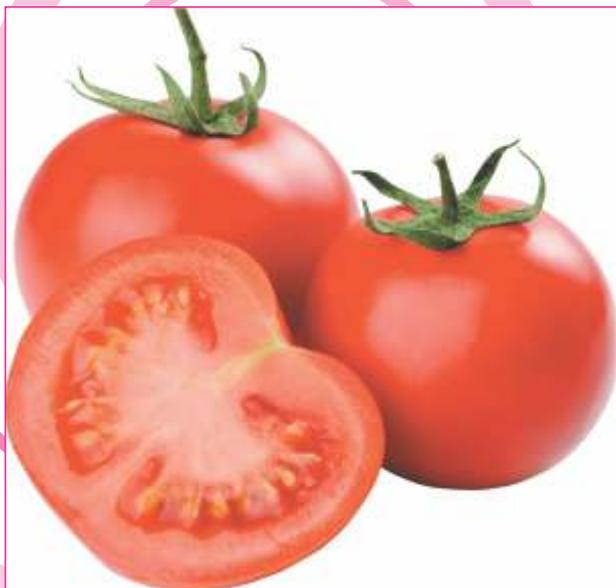
Diversos estudios afirman que un estado nutricional con deficiencias, conlleva un mayor riesgo de contraer infecciones, padecer patologías autoinmunes, alergias e inflamación. A su vez, se pone en manifiesto que consumir cantidades óptimas de ciertos micronutrientes y sustancias antioxidantes es esencial para garantizar un correcto funcionamiento del sistema inmune e influir positivamente en la incidencia y prevalencia de algunas enfermedades agudas y crónicas.

Los nutrientes fundamentales para contribuir a nuestro sistema inmune son: la vitamina A (beta-caroteno), ácido fólico (vitamina B9), vitamina B6, vitamina B12, vitamina C, vitamina E, hierro, zinc, cobre y selenio.

A su vez, posee una gran relevancia el consumo de ácidos grasos omega-3 EPA Y DHA, y otros nutrientes y compuestos bioactivos como la fibra, probióticos y polifenoles.

¿Dónde los encuentras?

Vitamina A: hígado, yema de huevo, pescados grasos, leche entera y quesos.



Además, aquellos vegetales de color verde, rojo y amarillo, aportan una sustancia que nuestro organismo puede transformarla en vitamina A. Estos son: acelga, espinaca, berro, brócoli, repollitos de brusela, maíz, zanahoria, zapallo, calabaza, boniato, tomate, entre otros.

En cuanto a las frutas se destacan aquellas amarillas y rojas como los duraznos, mandarinas, melón, guayaba, entre otros.

Vitamina E: vegetales de color verde y hojas verdes, frutos secos, aceites vegetales y germen de trigo.

Vitamina C: naranja, limón, pomelo, mandarina, kiwi, frutilla, frutos nativos de nuestro país y frutos rojos. En cuanto a verduras: morrón, tomate, berro, espinaca, brócoli, repollo, coliflor, y más.



Flavonoides y polifenoles: té negro y verde, cacao, uvas y las verduras mencionadas anteriormente. Existen otras fuentes también.

Ácido fólico: vegetales de hoja verde oscura, hígado, levaduras, cereales, frutos secos, entre otros.

Vitamina B6: granos enteros y cereales fortificados, nueces, legumbres, carne de ave, pescado y vísceras, palta y más.

Vitamina B12: carnes, pescado, lácteos, vísceras, mariscos y alimentos fortificados.

El hierro, zinc, cobre y selenio comparten varios alimentos fuente como las carnes, legumbres, granos enteros, vegetales de hoja verde oscuro, cereales integrales y alimentos fortificados, mariscos, lácteos, huevos etc.

Cabe también destacar que los productos fermentados como el yogur, kéfir, kombucha y chucrut, favorecen a las bacterias de la microbiota intestinal, también encargada de contribuir con nuestro sistema inmune.

La fibra dietética presente principalmente en frutas, verduras, legumbres y cereales integrales, promueve la proliferación de una microbiota intestinal saludable y resulta beneficioso para la inmunomodulación.

Por otra parte, a no ser que sea indicado por el personal Médico o Nutricionista/Dietista, siempre debe priorizarse cubrir la ingesta de estos micronutrientes mediante la alimentación y no la suplementación. Esto se debe a que si lo hacemos con suplementos y no lo justifica, podemos estar consumiéndolos en exceso y esto no está exento de riesgos.



INCO
INDUSTRIA METALÚRGICA
ACEROS INOXIDABLES

Bandejas · Cintas transportadoras · Carros · Gancheras · Tanques · Porta bandejas · Mesadas · Sillas y bancos · Lava manos · Venta de materiales ·

Avda. Islas Canarias 5361 Tel: (+598) 2304 04 52
inco@inco.com.uy www.inco.com.uy C.P. 12900
Montevideo, Uruguay



BioTen

WHIRL-PAK Bolsas de muestreo estériles para análisis microbiológicos.

Microbiologics Cepas de referencia

GOLD STANDARD DIAGNOSTICS Kit para determinación
-Residuos Veterinarios -De alérgenos
-Residuos de Pesticidas -OMG
-Test de latex STEC's

phenomenex -Columnas para cromatografía líquida HPLC, UHPLC
-Columnas para cromatografía de gases
-Columnas de extracción en fase sólida y líquida

LSQA CERTIFICADO
ISO 9001:2015 Nº03-210091

INTEC

quality Austria SYSTEM CERTIFIED
ISO 9001:2015 Nº 1700158

📍 José Benito Lamas 2797/402 ☎ 27093134

✉ ventas@bioten.com.uy 🌐 www.bioten.com.uy

En suma,

¿qué hábitos saludables resultan positivos para mejorar el sistema inmunológico?

- * Tener suficientes horas y calidad del sueño
- * Llevar una correcta alimentación, variada y equilibrada. Prestando especial atención a los alimentos mencionados anteriormente y consumir suficientes frutas y verduras (que contienen vitaminas y minerales, carotenoides y polifenoles, ricos en compuestos bioactivos con propiedades antiinflamatorias y antioxidantes, además de fibra). También incluir en nuestra alimentación cereales integrales, pescados grasos, leche, aceite de oliva-soja-lino, moderar consumo de carnes rojas y evitar los ultraprocesados. Es importante conocer nuestros requerimientos energéticos ya que tanto el exceso como el déficit en nuestra alimentación puede comprometer el funcionamiento de nuestro sistema inmune.
- * Adecuada hidratación con agua
- * Realizar ejercicio físico habitual según las capacidades individuales
- * Evitar el estrés (ya sea físico o psíquico), tabaquismo, consumo de alcohol y otras sustancias nocivas
- * Adecuada limpieza y desinfección en la preparación de alimentos, al igual que correcto lavado de manos
- * Concurrir a controles médicos habituales



SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN

Consideraciones actuales referentes a condiciones relativas a calentamiento global, contaminación, energía.

Introducción

Los sistemas de refrigeración, en todas sus aplicaciones, consumen una porción substancial de la energía generada en el mundo. Gran parte de la misma es subutilizada por malas prácticas, tecnologías desactualizadas o por aplicaciones técnicas ineficientes. Por lo tanto, es preciso desarrollar estrategias que hagan estos procesos más eficientes y sustentables para reducir los costos de energía y las emisiones de gases invernadero.

Una parte importante de los esfuerzos a realizar para mejorar esta situación se vincula a la utilización de gases refrigerantes adecuados para los sistemas de refrigeración en todas sus aplicaciones.

MÁS DE 30 AÑOS BRINDANDO CALIDAD Y COMPROMISO

Conoce nuestras Unidades de Negocio:



Mercofrío



www.altix.com.uy

Materiales
Industrial
Ingeniería
Medio Ambiente
Laboratorio
Refrigeración Industrial

Los compromisos contraídos por los países en el Protocolo de Montreal, en la conferencia de París y su posterior enmienda de Kigali, cumplen un rol fundamental en la obtención de estos objetivos. Si estos protocolos se implementaran adecuadamente se podría reducir notablemente el calentamiento global.

La adenda Kigali entró en vigor en enero de 2019, (febrero de 2020 en Argentina), y es un paso importante en los esfuerzos para reducir drásticamente los gases de efecto invernadero y limitar el calentamiento global. La misma, ha sido ratificada por la mayoría de los países (más de 200), aunque algunos con cierta demora o reticencia.

Dicha enmienda reducirá la producción y el consumo proyectado de hidrofluorocarbonos (HFC) en más de 80% durante los próximos 30 años. Estos gases, si bien no afectan la capa de ozono, tienen un efecto invernadero con un potencial de calentamiento global ampliamente superior al dióxido de carbono. A su vez, se favorecería el desarrollo de equipos más eficientes energéticamente.

Los gases refrigerantes

Uno de los puntos claves normados en los protocolos ha sido la consideración y evaluación de los gases refrigerantes utilizados en los procesos de refrigeración y climatización.

La influencia de los mismos en la problemática

hace que la elección del gas refrigerante adecuado sea importante para cada aplicación en forma gradual y consistente para variadas aplicaciones específicas.

Retornando a los refrigerantes sintéticos, se debe observar que, si bien se han atenuado sus efectos negativos, siguen constituyendo la mayor amenaza para el calentamiento global.



Equipamiento VMC para planta industrial con certificación LEED

Se debe considerar que, por efectos del cambio de condiciones climáticas y de la evolución económica mundial, se incorporarán millones de usuarios de aire acondicionado doméstico. El consumo de energía de equipos de climatización alcanza un valor importante de la demanda mundial, a la vez que se estima que si persiste la tendencia actual de su utilización, el consumo

Artisanos por naturaleza



contacto@doscarylitos.uy
Ruta 11, km 76.500 Capurro - Depto. San José
Teléfono: 43389218 - Celular/Ventas: 099174706

de energía inherente se incrementará más del triple para el 2050 y el número de equipos alcanzará a casi 4000 millones de unidades.

La producción de los mismos estará condicionada por razones de economicidad de su costo de fabricación y sus consecuentes tecnologías de bajo precio, servicio y mantenimiento precarios o inexistentes, pérdidas inevitables, etc. lo que se traducirá en formidables valores de contaminación.

Se debe adicionar, además, que esta incorporación se produciría mayoritariamente en países productores y exportadores de gases sintéticos que ya son o serán, en el corto plazo, inaceptables en la mayor parte del planeta.

La conclusión resumida es que la solución para el problema de contaminación causada por gases refrigerantes pasa por la utilización intensiva y excluyente de refrigerantes naturales.



Los sistemas de refrigeración

Los gases refrigerantes adecuados son factor fundamental en la sustentabilidad de la generación de refrigeración en todas sus aplicaciones.

Para mitigar los perjuicios al calentamiento global, además de la utilización de refrigerantes naturales se deben perfeccionar las condiciones de diseño y fabricación de los sistemas de refrigeración. La obtención de refrigeración debe ser optimizada en su inocuidad sobre el medio ambiente, pero además debe ser lograda en condiciones de seguridad, eficiencia y operatividad.

Estos condicionamientos requieren que las plantas industriales generen cada vez menores emisiones, con mínimos valores de potencial de calentamiento global, menor impacto en la capa de ozono, menor impacto equivalente total de calentamiento y menor potencial negativo total a lo largo de la vida útil de los sistemas.

Uno de los objetivos principales en el diseño y fabricación de equipos y componentes es obtener los resultados deseados utilizando el menor volumen posible de refrigerante, independientemente del tipo de los mismos. El segundo aspecto es construir con el objetivo de que los sistemas tengan pérdidas o fugas cercanas a cero.

En muchas regiones ya han sido legislados claramente los porcentajes máximos aceptables de fugas de refrigerante de los sistemas, ya sean sintéticos o naturales, estableciendo formas de medición, escalas y eventuales penalizaciones a los excesos. Estas normativas o exigencias deberían extenderse para su aplicación universal.

Ambos aspectos, carga mínima y estanqueidad máxima, son conceptos preliminares para el diseño y fabricación correctos de equipos y sistemas.

El diseño: en la medida de lo posible se deberían diseñar sistemas con el concepto de "carga mínima o justa".

La optimización de la carga de refrigerante reduce el riesgo de fugas importantes y es, por lo tanto, beneficiosa para la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero y la seguridad de las plantas e instalaciones.

El requisito principal para los sistemas de carga reducida es una elevada estanqueidad de la unidad, de manera que las fugas estén cercanas a cero. Se debe considerar como principios fundamentales:

- Que la reducción de la carga no puede lograrse a expensas de la eficiencia de la unidad,
- Que los sistemas puedan operar en condición estable.
- Que todos sus componentes reciban el volumen de refrigerante correcto.

Una unidad de baja carga pero que sacrifica su eficiencia con mayor consumo de energía implicaría que en la realidad se emitirían mayores emisiones de carbono negativas indirectas. Por lo tanto, es necesaria una optimización y compatibilización entre el diseño del equipo, su eficiencia energética, sus condiciones de seguridad para los bienes y personas, y la minimización de la carga de refrigerante.-



Equipo compacto cabinado para refrigeración de bebidas. Sistema con "carga justa" diseñado, fabricado e instalado por VMC.

Se debe asumir que el criterio de baja carga de amoníaco es aplicable a los sistemas de refrigeración de todas las capacidades, dedicados a las industrias de todo tipo, incluyendo aplicaciones de aire acondicionado, tratamiento de aire de procesos, etc.

Refrigerantes naturales disponibles en uso actualmente para su aplicación normal y sus características distintivas:

- Amoníaco: R 717, NH₃, el más utilizado
- Dióxido de carbono: R 744 CO₂, alta presión.
- Propano: R290 C₃H₈, inflamable.
- Butano: R600 C₄H₁₀, inflamable.

Las soluciones

Las soluciones con amoníaco

El refrigerante industrialmente más utilizado (y actualmente con aplicaciones en tratamiento de aire, climatización, etc.) admite en todas sus aplicaciones (en mayor o menor grado) diseñar sus sistemas con el concepto de “carga justa”, o al menos minimizada y es aplicable en los siguientes ciclos de trabajo:

- Sistemas de expansión directa.
- Sistemas de recirculado.
- Sistemas inundados.
- Sistemas distribuidos.
- Sistemas con refrigerantes secundarios indirectos.
- Sistemas combinados con otros refrigerantes naturales (CO2).

En los sistemas cuyo refrigerante utilizado es el amoníaco, las exigencias actuales son

satisfechas ampliamente y los procesos se adaptan a las más diversas aplicaciones con las máximas condiciones de eficiencia y seguridad.

Las soluciones combinadas Amoníaco-CO2

Estos sistemas combinados pueden ser:

- Con Amoníaco como refrigerante primario y con CO2 como refrigerante secundario
- Amoníaco en etapa de A.T. y CO2 en etapa de B.T. en sistemas en cascada.

En plantas industriales de gran capacidad a menudo los sistemas centralizados son la opción excluyente. En estos casos la combinación de R717 y R744 constituye una solución que satisface los requerimientos actuales en todo sentido, dando como resultado un sistema de bajo riesgo y amplia aplicabilidad ya que son dos refrigerantes naturales, aptos para operación en todos los rangos de temperaturas normalmente requeridas en los procesos que implican refrigeración.

MEDIO AMBIENTE

Nos enfocamos en la optimización y cuidado de los recursos naturales que minimizan el impacto ambiental.

SERVICIOS

- Dirección técnica en plantas de tratamiento de efluentes.
- Diseños de ingeniería ambiental y soluciones sustentables.
- Estudios de impacto y autorizaciones ambientales.
- Laboratorio ambiental autorizado por DINACEA.



Dr. Pablo Ehrlich 3974 - www.altix.com.uy
Montevideo - Uruguay

El amoníaco con concepto de baja carga funciona confinado en las Salas de Máquinas, y el CO2 como agente distribuidor seguro y no tóxico a todos los espacios refrigerados servidos por el sistema, operando con presiones que en la actualidad son normales y con tuberías de dimensiones reducidas.

En instalaciones de muy baja temperatura, para congelación con compresores de R717 en la etapa de alta y de CO2 en la de baja, da como resultado que los compresores, tuberías, controles y accesorios resultan de menores dimensiones con la consiguiente optimización de costos. Estos sistemas consumen menos energía, reducen tiempos de congelación y se obtienen aumentos en las capacidades de producción.

Las soluciones con CO2

El CO2 ha sido utilizado como refrigerante desde los primeros tiempos de la refrigeración mecánica ya que sus múltiples ventajas lo hacen apto para aplicaciones frigoríficas. Sin embargo, la aparición de los refrigerantes sintéticos supuestamente “seguros” y con rangos de presiones moderadas como los CFCs y HCFCs ocasionó una disminución en el uso de CO2 a partir de la década de 1930.

En la actualidad las consideraciones ambientales negativas de los sintéticos y las condiciones positivas del CO2, hacen que este refrigerante vuelva a ser una opción muy atractiva en múltiples aplicaciones.

- Sus parámetros operativos son actualmente estándar en la industria. Compresores, intercambiadores, válvulas y accesorios son suministrados normalmente por los fabricantes para operar en forma satisfactoria y con seguridad en los rangos de presiones que requiere este refrigerante.

- Los requerimientos de control, seguridad, detección, etc. son los normales en las aplicaciones actuales, y el grado de entrenamiento del personal operativo no excede a lo requerido por otros refrigerantes.

- Sus ventajas son evidentes para aplicaciones de Refrigeración Comercial, en cualquier capacidad y rango de aplicación.

- Asimismo, en instalaciones de climatización proporcionan favorables condiciones de eficiencia y economicidad para sistemas con “recuperación de calor”, incluyendo su aplicación en “bombas de calor” .

Las soluciones con HCs

Aplicación en Sector Climatización y Refrigeración convencional.

La aplicación del propano como refrigerante en equipos de climatización individuales puede atenuar el aumento de la temperatura global en mayor medida que los refrigerantes sintéticos utilizados actualmente. Inclusive comparando contra el propuesto refrigerante sustituto alternativo R32, el propano constituye una solución superior ya que brinda menores perspectivas de calentamiento global y mejores condiciones de eficiencia energética y de sustentabilidad.

Actualmente, grandes países consumidores como China e India producen equipos de climatización con propano, y también aumenta su aplicación en la industria del transporte.

A pesar de esas consideraciones adversas, el endurecimiento a las aplicaciones de refrigerantes halogenados de GWP superiores a 150 en los países industrializados permitiría el uso de propano en equipos split o bombas de calor, chillers. En el caso de estos últimos ya se está utilizando en plantas de mediana y gran potencia específicas.

Estas consideraciones permiten inferir que los refrigerantes HC constituirán en un futuro próximo una solución para los equipos domésticos individuales que representan una masa importantísima y de gran consumo de energía mundial y en otras aplicaciones de climatización y refrigeración en el sector del transporte.

En resumen; sus aplicaciones alcanzan a todos los siguientes equipos:

- Heladeras y congeladores hogareños.
- Enfriadoras de botellas.
- Gabinetes comerciales de baja temperatura.
- Gabinetes comerciales refrigerados.
- Enfriadoras de cervezas.
- Exendedoras de bebidas.
- Equipos deshumidificadores.
- Bombas de calor.
- Refrigeradores en comercios.
- Equipos de aire acondicionado.
- Chillers de agua y glicoles especialmente para instalaciones exteriores.



Equipamiento VMC - Ciclo de refrigeración con propano

Por sus características, el R 290 está siendo utilizado en equipos de refrigeración comerciales de bajas capacidades, como expendedoras, vitrinas, gabinetes y cámaras frigoríficas pequeñas.

Su utilización en muchas regiones está aún condicionada por los códigos de construcción, normativas y estándares particulares que limitan su aplicación. Las limitaciones están mayoritariamente basadas en sus condiciones de inflamabilidad. Además, su popularización demandará el aumento de disponibilidad de personal técnico calificado entrenado en sus características tecnológicas.

Laboratorio **mediq**

División
Industria Alimentaria

Justicia 2069
Uruguay, CP 11800
www.mediq.com.uy

Tel +598 2400 3020
Fax +598 2400 7320
info@mediq.com.uy



ASSURANCE
GDS
Genetic Detection System

MÁS RÁPIDO
Termociclador centrífugo de última generación con calentamiento por convección forzada.

MÁS SIMPLE
Preparación en pocos pasos.
Mayor facilidad de interpretación de resultados.

MÁS SENSIBILIDAD
Mayor cantidad de ADN de alta calidad para analizar, garantiza mejores resultados.

PRUEBAS DISPONIBLES

- MPX TOP 6/7 STEC
- MPX ID Top STEC
- Salmonella
- Listeria



PickPen

MÁS ESPECIFICIDAD
Sistema patentado para inmunoseparación magnética automática.



LIDER A NIVEL MUNDIAL EN PRUEBAS
DE MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL

MERCK

GARANTÍA
DE CALIDAD



TRAYECTORIA
Y EXPERIENCIA

Tradición familiar

Desde 2008 nos dedicamos a la
FAENA DE BOVINOS, OVINOS Y SUINOS
para el mercado interno

Brindamos a nuestros clientes
carnes naturales y con todas las garantías

Ignacio Larrea s/n / 4443 3630 / frigominas@yahoo.com

DISTRIBUYE
GARBATEX S.A.

PEDRO E. DENIS | CARNE CON APELLIDO

41 años de experiencia
distribuyendo carne a todo el país

4442 5859 / garbatexsaadm@gmail.com



Alianza estratégica de ALTIX con VMC

En ALTIX, nos enorgullece anunciar nuestra sólida alianza estratégica con VMC, una empresa líder con más de 6 décadas de experiencia en diseño, desarrollo, fabricación y puesta en marcha de proyectos de refrigeración a nivel mundial.

Destacado como uno de los principales fabricantes y contratistas a nivel internacional en el ámbito de la Refrigeración Industrial.

En Uruguay, la colaboración entre estos dos grupos empresariales VMC - MercoFRIO /ALTIX – ITP tiene como objetivo establecer de manera firme y concreta una nueva solución en el mercado local para satisfacer las necesidades de Refrigeración Industrial, apuntando al desarrollo de proyectos y soluciones de frío, así como también al servicio de mantenimiento preventivo y correctivo, reparaciones de equipos y ventas de repuestos de las principales marcas del mercado, entre ellas Howden, Frick, Mycon, GEA Grasso, etc.

Además de comercializar insumos y accesorios vinculados a las instalaciones frigoríficas, propiciando al amoníaco como refrigerante por excelencia.

Bajo este nuevo esquema creemos que la experiencia acumulada en años de trayectoria nos darán un soporte técnico-comercial de envergadura para atender cualquier tipo de necesidad en cuanto a instalaciones de frío se refiere.



Línea Al Natural



ÚNICOS

SIN CONSERVANTES ARTIFICIALES

- Sin Octógonos
- 97% Libres de Grasas
- 50% Reducidos en Sodio



¡PROBALOS!

Centenario sigue apostando a crecer y producir calidad

Con un nuevo Centro de Distribución, Centenario sigue apostando a crecer y producir calidad

El mercado de productos chacinados se mantiene "estable" en cuanto a demanda y abastecimiento, sostuvo Enrique Goldwasser, Director y Asesor de una empresa familiar que conforma la historia de la industria frigorífica dedicada al segmento de la carne suina.

Con un mercado del chacinado estable y afirmándose en la fama lograda durante décadas en cuanto a calidad por una empresa familiar, emblema del Uruguay en el segmento del chacinado, Centenario sigue apostando a la expansión e inauguró en Montevideo una nueva planta que será su principal Centro de Distribución. La iniciativa permitirá poder expandir la producción en la planta tradicional y abocarse a productos nuevos que hoy, por motivos de locación, no pueden ser elaborados.

Con una capacidad impresionante y modernas instalaciones, el nuevo Centro de Distribución permitirá brindarle logística a otras empresas, explotando una de las fortalezas de Frigorífico Centenario que está presente en todos los rincones de Uruguay y logró durante décadas mantenerse como un referente en el mercado interno.



Alcance:
www.organismouruguayodeacreditacion.org

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA Y ALIMENTOS CONTROLES HIGIENICOS Y AMBIENTALES

SOLUCIONES INTEGRALES PARA SU EMPRESA

Mariano Moreno 2746 - Telefax; (598) 2 486 4663

E-mail: zengsa@adinet.com.uy - zeng@zeng.com.uy

www.zeng.com.uy Montevideo - Uruguay



La empresa es una de las de origen familiar que se abrió camino en base a trabajo, calidad y prestigio. Américo Szabolcs llegó a Uruguay junto a su esposa Sara luego de haber sobrevivido cuatro años como prisionero en la guerra de Siberia durante la Segunda Guerra Mundial. Entró a trabajar en la Chacinería "La Unidad", que era propiedad de su hermano Nicolás, que estaba radicado en el país durante los años de la guerra. Así aprendió el oficio, desarrolló habilidades y aprendió el arte de elaborar chacinados de alta calidad.

Con el tiempo. Nicolás vendió la fábrica a la familia Cattivelli y Américo Szabolcs junto con su socio Jaime Lasovsky fundaron Frigorífico Centenario en octubre de 1959. Su socio falleció en 1969 y su yerno, Enrique Goldwasser que estaba en el frigorífico desde 1968 pasó a desempeñar otras tareas, pasando a manejarla durante años. Junto a sus hijos hizo crecer y permanecer a la empresa como una referente para el segmento del chacinado y hoy es asesor.

El crecimiento de Centenario ha sido constante y sostenido, con mayor relevancia a partir del 2002. Crecimiento que potenciamos apostando a una ampliación significativa en la planta industrial superando hoy los 5,000mts (cuadrados). La clave del éxito ha sido fundamentalmente



Carlos A. Guzzetti

Cel.: 094 448 540

carlos@guzzetti.com.uy

Misiones 1537 - Of. 402 - 11000 - Montevideo - Uruguay - tel.: (+598) 2915 4604 - 2915 2052 - 2915 6735



la apuesta a la innovación y búsqueda de mejora constante, cimentada en tecnología de punta. En estos últimos 2 años, Centenario ha invertido más de US\$ 2 millones en equipamientos de última generación, pero también apostó a la capacitación de su personal y otras mejoras que hacen a la calidad.

Concedor de la industria frigorífica como pocos, Goldwasser explicó a la Revista Carnes & Alimentos que hoy el mercado local de los productos chacinados "se mantiene estable y tranquilo. Continúa siendo un mercado muy competitivo".





Argumentando su afirmación, el empresario sostuvo que "son muchas las empresas y están en un nivel parejo. Lo trascendente es que en el mercado interno el poder adquisitivo de los consumidores sigue estable y eso hace que no se haya caído la venta de chacinados a pesar de que a nivel de empresas de supermercado se señala que las ventas cayeron un poco. En nuestro rubro las ventas se mantienen en niveles normales".

Según su visión, la industria en este segmento dedicado a productos elaborados en base a proteínas de origen animal "está muy bien plantada. Las empresas del exterior, lo único que lograron introducir en el mercado interno son jamones curados conocidos como jamón crudo entre los consumidores".

Potencial. Respecto a la empresa que dirigió durante décadas y hoy está en manos de sus hijos pero aún asesora, Goldwasser explicó que Frigorífico Centenario "viene manteniendo un crecimiento estable luego de las crisis económicas de 2001-2002 de entre 3% y 4% mensual. La



Proyectos a medida de sus necesidades



endimiento

MAXIMIZADO CON NUESTRA INGENIERÍA ÚNICA EN URUGUAY Y LA REGIÓN.

espaldo

EL TALLER MÁS COMPLETO DEL PAÍS CON REPUESTOS Y EQUIPOS EN STOCK PARA CUALQUIER INSTALACIÓN - TODOS LOS DÍAS DEL AÑO

entabilidad

CONSUMOS POR DEBAJO DE LA MITAD QUE CON CUALQUIER OTRA INSTALACIÓN TRADICIONAL



PIONEROS EN FRÍO ECOLÓGICO

100%
ECOLÓGICO

Planta industrial: Ruta 7 Km 28 300, Sauce - Canelones / Ventas: 098 111812
info@reyesrefrigeracion.com.uy

WWW.REYESREFRIGERACION.COM.UY



prueba del crecimiento es que tuvimos que construir una nueva planta. Se resolvió ponerla en marcha para poder crecer en la producción de la planta original".

Explicó que hacia el nuevo Centro de Distribución "se trasladaron todas las cámaras de productos terminados, la preparación de pedidos, expedición y la administración de la empresa. Esos espacios que se generaron en la planta original permitirán una expansión de la producción para poder sostener los niveles actuales. La planta nueva es para expedición, depósito y lo que se piensa ampliar a futuro es la incorporación de nuevos productos. Entre las metas está el aportarles mejoras en la logística a algunas empresas uruguayas que lo precisen. Brindaremos ese servicio". En ese sentido contó que se presentaron algunas empresas que "quieren aprovechar la buena red de distribución que tiene Frigorífico Centenario, que es una de las fortalezas de la empresa.



INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Termómetros compatibles con norma HACCP,
pHmetros, Higrómetros, Dataloggers,
Sistemas de Monitoreo con Alarma



Tel. 2622 8200 - 099 158 877
info@loguea.com.uy
www.loguea.com.uy

BZ

LABORATORIO
BELTRAN
ZUNINO

UNA PROLONGADA TRAYECTORIA
ESPECIALIZADA EN MICROBIOLOGÍA
AVALA LA CALIDAD.
DE NUESTROS SERVICIOS

ASESORAMOS A NUESTROS CLIENTES DE MANERA COMPROMETIDA
PARA QUE PUEDAN TOMAR SUS DECISIONES SOBRE BASES SÓLIDAS:

- Control higiénico de los alimentos, productos farmacéuticos, cosméticos y afines
- Análisis de agua
- Controles de ambiente, superficie y operarios
- Determinación de la actividad antimicrobiana de desinfectantes, jabones y otros
- Estudios de Estabilidad
- Análisis microbiológicos en función de las necesidades del cliente
- Test de esterilidad
- Dosificación de antibióticos
- Endotoxinas (LAL)
- Adecuabilidad de metodologías
- Promoción de crecimiento (GPT)
- Evaluación de la eficacia de sistemas de conservadores
- Puesta a punto de técnicas microbiológicas
- Identificación de cepas

Habilitaciones y Acreditaciones:

M.S.P. | M.G.A.P. - RNL 0005 | I.M.C. - N° 01 | OUA N° 007

 ORGANISMO
URUGUAYO DE
ACREDITACION
LE NRO. 007

 **rlau**
RED DE
LABORATORIOS
AMBIENTALES
DE URUGUAY

Juan Paullier 1068 | Tels: 2408 95 54 - 2401 82 77
info@beltranzunino.com.uy
www.beltranzunino.com.uy





En la planta original habrá un desahogo muy importante que permitirá abordar la elaboración de nuevos productos que hoy no están presentes como las hamburguesas, entre otros. A su vez se incrementará la producción de productos tradicionales y afirmados en el mercado local". Entre los logros en el segmento del chacinado, Goldwasser dijo que Centenario "logró durante todos esos años continuar conquistando espacios en base a prestigio y calidad de sus productos con bajas expresiones publicitarias en el mercado. La calidad de los productos hizo que fueran muy bien aceptados y tuvieron una amplia demanda en el mercado local. Son productos de respeto".

Mercado. Con su amplia experiencia y una vida prácticamente dedicada la industria frigorífica. Goldwasser definió al consumidor local de productos chacinados como exigente. "sabe que los chacinados no son los más fieles aliados en cuanto a salud por sus composiciones de grasas, pero son productos prácticos, más económicos frente a otras opciones de proteínas de origen animal y tienen mucha versatilidad al momento de ser preparados. Una de las características del mercado uruguayo es que no hay una o dos empresas que predominen en el mercado. Somos 12 empresas de empresas que estamos a una misma altura con volumen y calidad de productos en el mercado. Nuestros productos son competitivos para el consumidor en cuanto a precios".

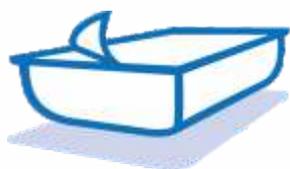


WILISOL S.A.
Importador y distribuidor de materias primas para la industria del chacinado.
Carne, cuero y grasa de cerdo.
Cortes de pollo. Tripas de cerdo

Velsen 4422 - Apto 404 B - Celular: 093 588 383
Montevideo - Uruguay - Email: consultas@wilisol.com



Focalizado en Frigorífico Centenario dijo que la empresa está manejando 600 toneladas mensuales de carne suina. La totalidad de la carne con la que se elabora la materia prima viene de Brasil. Los pocos productores de cerdos que hay en Uruguay se dedican a la producción de lechones y hay dos empresas que aportan cortes de cerdo con hueso. Lo que las industrias del segmento del chacinado están importando son cortes de carne suina desosados. Con un gigante productivo como Brasil al lado, lamentablemente no se justificaría el desarrollo de la producción de cercos para abastecer con carne a las industrias del chacinado. En la crianza de cerdos, el mayor



MULTIVAC

BETTER PACKAGING

Soluciones de envasado
Equipos, Repuestos, Servicio e Insumos

Dorado 85, Paso Carrasco - Tel.: 2604 8295 - www.multivac.com



costo es la alimentación y Brasil tiene una producción de granos muy importante en volúmenes y precios. Tiene bajos costos de raciones. "La oferta de cerdos, por calidad, genética, preparación y otros atributos continúa siendo liderada por Brasil. Los cortes llegan pronto para ser trabajados por las industrias locales para ser transformados en chacinados. Brasil sigue imponiéndose en el

3M™ Petrifilm™ Lector de placas avanzado

Funcionalidad para enumerar placas 3M™ Petrifilm™:

- Aerobios Totales
- Aerobios Totales Rápido
- Coliformes Totales
- Enterobacterias
- E. coli / Coliformes
- E. coli / Coliformes Express
- Estafilococos Express y Disco de confirmación
- Hongos y Levaduras Express

El diseño avanzado utiliza algoritmos de recuento desarrollados con inteligencia artificial fija para enumerar las placas Petrifilm de 3M. El sistema está diseñado para verificar la captura de imágenes y no requiere una tarjeta de verificación

Incluye 3M™ Petrifilm™ Plate Manager software que está diseñado para:

- Habilitar la anotación de placas y la reclasificación de colonias.
- Asignar especificaciones de producto y crear una lista de trabajo de placas Petrifilm de 3M.
- Almacenar resultados y elaborar tendencias e informes.
- Tener acceso remoto vía el intranet de la compañía o VPN.





mundo como proveedor y productor de carne suina, sea por volumen de producción, por calidad genética, como por los precios de sus materias primas. Brasil mantiene un crecimiento permanente en la producción y las empresas frigoríficas continúan construyendo más plantas para poder expandirse y sostener la demanda mundial de carne de cerdo", resaltó Goldwasser. El mercado del chacinado en Uruguay está conformado por empresas familiares, con una baja presencia en la exportación.



LABORATORIO

CRISTAR ZERBI

CUMPLE 25 AÑOS DE ACTIVIDAD

“Iniciamos el año 2024 con una gran alegría y emoción, nos mudamos y estamos inaugurando el nuevo local. Hace exactamente 25 años iniciábamos nuestras operaciones en el antiguo local de Canelones y Andes. Hoy nos encontramos enfrentando un nuevo desafío de crecimiento con el objetivo de alcanzar el mejor servicio para nuestros clientes” recordó el Ing. Quím. Víctor Cristar.

C&A: ¿Quiénes integran la empresa?

Laboratorio Cristar Zerbi, (hoy Chapalia SRL) ha sido desde sus comienzos una empresa familiar. Todos nosotros somos químicos con extensa experiencia de más de 40 años en diversas temáticas lo cual nos complementa y nos permite brindar variadas experiencias y conocimientos en forma global a quienes nos consultan.

Susana Zerbi, es Química Farmacéutica con un título de doctorado en bromatología y técnica de alimentos. Ha sido asesora en industrias cárnicas, lácteas y panificadoras. Integró Comités de Normalización de UNIT en alimentos y participó en el Comité Nacional de Calidad.

Victor Cristar, es Ingeniero Químico. Posee una larga experiencia en Plantas de potabilización, campañas de muestreo y monitoreo de cuerpos de agua, asesor en Plantas de Líquidos Residuales, docente en el IMFIA, miembro del Comité de Calidad de Agua en UNIT.

María Rosana Cristar Zerbi, bachiller en química, se ha especializado en la Gestión de la Calidad y es asesora en implementación de las normas ISO 9000 y 17025.

C&A: ¿Cómo ha sido la evolución del laboratorio a lo largo de estos años?

Al principio, como profesionales independientes, funcionábamos en una oficina montada en casa. Hasta que en enero de 1999 iniciamos una nueva etapa y montamos una instalación permanente en el local de Canelones y Andes. Invertimos en los mejores equipos, diseñamos mesadas y espacios adecuados a nuestros trabajos y diseñamos el modelo de gestión del laboratorio.

Desde esa fecha no dejamos de crecer, en espacio y personal, procurando brindar el mejor servicio con la tecnología más adecuada y los colaboradores más aptos y comprometidos con los clientes.

La Gestión de Calidad estuvo desde el inicio en el primer lugar de nuestros objetivos y en 2004 logramos la Acreditación en la Norma ISO 17025 en el OUA.

Hoy, iniciamos una nueva etapa, enfrentamos un nuevo reto, un nuevo escenario de crecimiento empresarial, manteniendo una rentabilidad adecuada y una fuente de trabajo estable para nuestro personal.

Continuamos con la mejora continua en nuestros procesos utilizando metodología de trabajo que garantizan a nuestros clientes informes cuyos datos son fidedignos y confidenciales, manteniendo el sistema de gestión de calidad que nos ha destacado en el tiempo.

ADITIVOS - MAQUINARIAS - ACCESORIOS - TECNOLOGÍA - KNOW HOW



Hoy nuestro Grupo Industrial cuenta con un amplio equipo de expertos profesionales, y con la infraestructura necesaria para ofrecerle soluciones en cualquiera de los siguientes ámbitos:



ADITIVOS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Aditivos para productos alimentarios



Féculas, Almidones modificados, Proteínas, Carragenatos, Antioxidantes, Sorbato, Glutamato Fosfatos, Colorantes, Aromas, Condimentos, Fórmulas preparadas Tripas, Clips, Cajas Plásticas, Pallets, etc.

INVESTIGACION, ASESORAMIENTO TECNICO Y TECNOLOGICO DE NUEVOS PRODUCTOS Y PROCESOS

Fórmulas completas o núcleos específicos para toda la gama de chacinados Comidas preparadas, Lácteos, Pastas y Alimentos en general.



ITEPA

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA EN PROCESOS ALIMENTARIOS

MAQUINARIA Y ACCESORIOS PARA LA INDUSTRIA

Estudios Anteproyectos e Ingeniería
Maquinaria específica

Investigación y desarrollo para nuevos productos y procesos
Asesoramiento técnico y tecnológico

Proyectos llave en mano, Maquinaria específica para todos los procesos alimentarios y su Packaging, Servicio Postventa

Venta de accesorios y repuestos. Reparación de maquinarias.

ANEXAMOS A NUESTRO DEPARTAMENTO TECNICO

Refrigeración Industrial y Comercial
Instalaciones, Panelería y Cámaras Modulares



Maquinaria Quesería



Moldes Microperforados



Maduración de Quesos

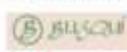
Maquinaria Cárnica



Dirección: Angel Salvo 214 Tel.: 2306 2330 / 31 Fax: 2306 2381 E-mail: ventas@itepa.com

Visite nuestra página web **WWW.ITEPA.COM**

Desde el principio hasta el final estamos preparados para resolver sus inquietudes





C&A: ¿Qué puede decirnos sobre el nuevo local?

Se desarrolla en un área de trabajo de 700 m² y ha sido diseñado especialmente para laboratorio de análisis.

Hemos procedido a la renovación del equipamiento, adecuándonos a nuevos requerimientos de la tecnología y normas analíticas. Ampliamos la oferta de ensayos que nos permitirán satisfacer las necesidades de nuestros clientes para enfrentar los cambios que significan las enfermedades emergentes y los fenómenos vinculados al cambio climático.

Estructuralmente se dispone de áreas de trabajo más amplias, más cómodas, logrando ambientes más confortables para el personal. Se ha puesto especial cuidado en el desarrollo de áreas limpias, con énfasis en la seguridad e higiene laboral.

Se ha ampliado la recepción, mejorando el acceso de los clientes y hemos previsto una oficina para atención personalizada de los mismos y de los proveedores y contamos con un salón para reuniones equipado para la realización de talleres de capacitación.

A modo de conclusión el Ing. Quím. Cristar nos expresó que “al revisar la trayectoria del laboratorio, nos sentimos orgullosos de haber llegado hasta aquí, de haber cumplido con nuestros principios profesionales, de haber logrado el reconocimiento de nuestros clientes y por sobre todo, que al iniciar esta nueva etapa, estemos comprometidos como hace 25 años con brindar el mejor servicio”.



PRINZI
S.A.

**Envases para la industria cárnica.
Envases para la industria láctea.
Ingredientes, Cuchillería.
Maquinaria para envasado.
Tripas sintéticas.**

**Domingo Aramburú 2076
Tel: 2201 5000
email: ventas@prinzi.com.uy
www.prinzi.com.uy**



LABORATORIO
**CRISTAR
ZERBI**

**AGUA - AGUA POTABLE
LÍQUIDO RESIDUAL
LODOS - ALIMENTOS**

NOS MUDAMOS

SORIANO 1018 - Tel./Fax: 2 900 75 05

laboratorio@cristarzerbi.com.uy - cristarzerbi.com.uy

C&A visitó la Escuela Gastronómica en Maldonado

Elizabeth es uruguaya, nacida en Punta del Este y criada en Estación Las Flores, departamento de Maldonado, hasta su adolescencia.

Desde pequeña ya amaba la cocina, era amante de lo dulce y loca por el arte culinario en todos sus aspectos. Cuando finalizó sus estudios en su adolescencia, estudió atención a la infancia, el que no ejerció. Tenía muy claro que quería dedicarse al área gastronómica.

En el año 2020 se formó como repostera profesional en el Instituto Crandon Gastronómico en Montevideo, y posteriormente realizó 11 especializaciones internacionales. Elizabeth nunca deja de recibir nuevas capacitaciones, ya que ella dice: *"que siempre hay que estar adquiriendo conocimientos para estar actualizados en el mundo de la cocina."*



Daniel Florans

DESPACHANTE DE ADUANA

Cerrito 282 Esc. 109 y 110
Tel.: 2916 2524
Fax: 2915 2245 - 2915 5753

Cel.: 094 441 860
E-mail: florans@adinet.com.uy
florans@hotmail.com



NEOGEN Cono Sur.

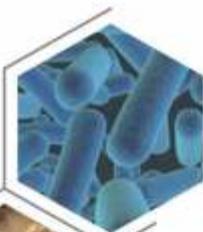
En NEOGEN, nos asociamos con nuestros clientes para proteger y mejorar el nivel mundial de seguridad alimentaria y animal.

Desde enero 2020 Neogen Corporation adquirió nuevas sedes a lo largo del Cono Sur: Chile, Argentina y Uruguay.



tel: 26983135 | www.neogen.com
infouy@neogen.com | goldos@neogen.com

Detección de **Patógenos**



Detección de **Alérgenos**



Detección de **Micotoxinas**



NEOGEN **Culture Media**



AccuPoint Advanced



Detección de Antibióticos en **Lácteos**



Equipo Raptor



Detección y eliminación de biofilms





Ama aprender de las personas, de los libros y cuando viaja lo toma como fuente de inspiración para sus creaciones.

Comenzó cocinando en el fogón de su humilde casa y luego pasó a cocinar en casas de familias; posteriormente comenzó a vender sus preparaciones en días festivos mediante las redes sociales. Trabajó en Brasil, en la ciudad de San Pablo, capacitando funcionarios en el área de la gastronomía. Luego abrió un Instagram y comenzó a trabajar por su cuenta creando pasteles y mesas de dulces finos para aniversarios, casamientos, entre otros eventos.



Control de plagas
industriales y domésticas

Contáctenos al:

2707 4476

099 699 677

Habilitado por el Servicio de
Salubridad Pública de la
Intendencia de Montevideo
y el Ministerio de Salud Pública

Miembro de la NPMA



www.rmcontroldeplagas.com.uy
info@rmcontroldeplagas.com.uy

Inocuidad al Servicio de la Industria Alimentaria



Línea de ovoproductos PRODHIN

Nuestros productos garantizan óptimas condiciones sanitarias de producción, sencilla manipulación y dosificación, fácil almacenamiento y optimización del tiempo.

🥚 Líquidos Pasteurizados

- Huevo entero
- Clara
- Clara aditivada para batidos
- Yema

🥚 Deshidratados

- Huevo entero pasteurizado en polvo

🥚 Huevo Cocido Pelado

🥚 Desarrollo de productos en base a necesidades



www.prodhin.com.uy

FANAPRHU S.A.

(División Ovoproductos) Cno. Colman 5126

Tel.: 2320 0323*

e-mail: fanaprhu@prodhin.com.uy

En el año 2022 a raíz de un viaje por Europa y teniendo la oportunidad de visitar pastelerías de renombre, como: Cédric Grolet (Londres y París), Philippe Conticini (París), La Duquesita por Oriol Balaguer (Madrid y Barcelona), El Celler De Can Roca por Jordi Roca (Girona), Pâtisserie Michalak por Christophe Michalak (París), Cakes & Bubbles por Albert Adrià (Londres), entre otras pastelerías reconocidas, fueron las que inspiraron para tomar valor y comenzar un nuevo camino en el área de la enseñanza.

En el 2023 abre su propio espacio en Punta del Este, para dictar distintos talleres, cursos y capacitaciones a las personas que aman la cocina y que desean emprender en el mundo de lo gastronómico.



Desde su apertura la Escuela Culinaria Elizabeth Viera se ha destacado por la calidad de los profesionales que han dictado diferentes talleres, desde uruguayos como internacionales, en propuestas de un solo día y también de clases semanales con grupos muy personalizados.

Y un capítulo aparte de la escuela, es la propuesta de elaboración de pasteles de fiestas, que son una maravilla.

Su lema de vida:

"... Lo único imposible es aquello que no intentas..."

Te invitamos a conocer su escuela en:
www.escuelaculinaria.com.uy



GENINOR

SIN GLUTEN Y LIBRE DE GMO



GLUTEN
FREE



GMO
FREE

Las carrageninas son aditivos alimentarios, importantes agentes de textura naturales, provenientes de las algas marinas y de amplia utilización en la Industria de Alimentos. En Nortedur impulsamos nuestra línea para la industria cárnica, de tal manera que contamos con nuevos desarrollos propios de carrageninas semi refinadas y refinadas. Nuestros productos han sido evaluados realizando mediciones con la utilización de un texturómetro obteniendo buenos resultados en estudios recientes*. Se destacan por su aroma neutro y su aspecto incoloro, tanto en semirrefinada como refinada, lo cual nos brinda un amplio espectro de uso.

NUESTRAS CARRAGENINAS
Refinadas Geninor CA 1120
Semi refinadas Geninor CA 1200 y Geninor CA 5507

Consulte con nuestros técnicos especializados que tipo utilizar para cada desarrollo.

(*)Estudios realizados en los laboratorios del LATU

nortedur@nortedur.com.uy
nortedur.com.uy



nortedur

GARANTÍAS E INNOVACIÓN
 PARA CADA INDUSTRIA 45 - Revista C&A

Menos grasa y aptos para todos



Para Centenario, parte de la estrategia comercial pasa por perfilarse hacia la elaboración de productos saludables, por lo que la investigación es fundamental, así como el análisis y desarrollo de diferentes áreas. La empresa solo se dedica al mercado interno y por el momento descarta la exportación de productos. La salud del consumidor es un pilar básico y gracias a ese cuidado desarrolla productos que son recomendados por la Sociedad Uruguaya de Nutrición en Diabetes. A su vez, trabaja con la Asociación de Celíacos del Uruguay, tanto en los productos con marca Centenario, como en segundas marcas de la empresa como Vallecito, Arizona y Montañesa.

Mediante el Equipo de Innovación y Desarrollo, Centenario logró plantearse y alcanzar importante logro técnico: desarrollar un producto que tuviera un menor contenido de grasa pero que fuera similar a ésta y así poder aplicar una tendencia que se da a nivel mundial en nuestro mercado.

El tratar de conseguir textura, color y sabor de la grasa de cerdo, llevó a Centenario a una muy importante inversión, tanto en horas de técnicos, así como en insumos y batches de prueba. Así logró conseguir un producto con las características sensoriales de la grasa logrando disminuir el contenido final de grasas. El usar como insumo el mismo en lugar de la grasa de cerdo hace que el público consumidor ingiera un porcentaje notablemente menor en cuanto a grasas totales y especialmente en grasas saturadas, explicó la empresa en su página en Internet.

Universidad de Washington trabaja en cerdos modificados para consumo humano

La modificación genética de cerdos con destino al consumo humano ya es una realidad. Es que la Universidad de Washington fue autorizada por la Administración de Alimentos y Medicamentos para dar ese paso científico, por lo que se comenzarán a producir salchichas.

"Es importante que una universidad sienta precedente para introducir estos animales en el suministro de alimentos", afirma Jon Oatley, profesor de la Facultad de Biociencias Moleculares de la Facultad de Veterinaria de la citada Universidad.

Oatley utiliza una herramienta de edición genética para incrementar los rasgos genéticos de los cerdos y está trabajando para que la Administración de Alimentos y Medicamentos apruebe la línea de cerdos genéticamente modificados que creará. Empezó el proceso de autorización de uso alimentario en investigación para cinco cerdos editados genéticamente con el fin de demostrar que los alimentos elaborados a partir de estos animales son seguros para el consumo y que es posible que una institución académica consiga este tipo de autorización de la FDA. La edición genética puede realizar cambios en el ADN de un organismo que podrían producirse en la naturaleza o mediante cría selectiva, pero que llevarían mucho más tiempo sin una herramienta como la edición genética que utiliza.

La autorización de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos de carácter experimental y se limita a estos cerdos en particular, pero demuestra que la edición genética del ganado para producir rápidamente rasgos deseables para mejorar la producción de alimentos es una estrategia viable para ayudar a alimentar a la creciente población del planeta.

Los cerdos de 2 años de edad fueron procesados en el Laboratorio de Carne de la WSU, y el Departamento de Agricultura de EE.UU. inspeccionó la carne como lo hace con todos los productos cárnicos. Trabajando con el Laboratorio de Carne, el científico de la carne Blake Foraker convirtió parte de la carne de cerdo en salchichas, que se utilizarán en servicios de catering que recaudan fondos para viajes de los estudiantes miembros del equipo de jueces de carne de la Universidad Estatal de Washington.

La progenie de los sementales sustitutos, que no han sido editados genéticamente, aún no ha sido revisada por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos para su posible inclusión en la cadena alimentaria. Para obtener la aprobación en investigación de estos cinco cerdos hubo que superar una serie de obstáculos. La FDA exime del pago de algunas tasas a organizaciones sin ánimo de lucro como las universidades, pero cuando se completó el proceso, el equipo de Oatley había invertido dos años y aproximadamente 200.000 dólares en recopilar datos para esta autorización.

"La intención original al fabricar estos animales era intentar mejorar la forma en que alimentamos a la gente", dijo. "Y no podemos hacerlo a menos que podamos trabajar con el sistema de la Agencia de para que estos animales entren realmente en la cadena alimentaria".

Fuente: En base a Eurocarne.

Fortalezas y debilidades de la industria cárnica

La calidad se trabaja desde la producción primaria hasta el consumidor, por lo cual es necesaria la integración entre los productores y los establecimientos de transformación para lograr una uniformidad en el producto final.

La industria cárnica es un sector muy particular debido a que comienza su proceso desde un animal vivo con ciertas condiciones que se le deben atribuir a este animal para lograr a lo largo de toda la cadena de comercialización, resguardar su valor agregado y poder llegar así a tener un producto de alta calidad. Es decir que se deben resguardar las condiciones de crianza, alimentación, medioambientales, de bienestar animal durante la crianza, el transporte y la transformación, para lograr una capacidad de integración y comercialización requerida por los consumidores y por los clientes.

Esto conlleva a que todos los actores de la industria tengan que trabajar en equipo, principalmente porque no se puede generar un producto de alta calidad o valor al final de una cadena sino que ya debe venir con esas condiciones desde su origen.

DEBILIDADES

Algunas debilidades del sector cárnico son:

- * No se cuenta con políticas a largo plazo cuando, en realidad, la industria así lo requiere porque los ciclos biológicos de los animales son de largo plazo. Por ese motivo las políticas a tomar deben estar pensadas desde la visión de saber a qué tipo de mercado vamos a

querer abastecer para ver, desde los 3 o más años anteriores, qué tipo de animal tenemos que generar. Se deben tener en cuenta distintos temas como los epidemiológicos, regionales, los modelos de crianza, si vamos a hacer animales Hilton, 481 o HQB para poder abastecer esos mercados.

- * Infraestructura industrial: contamos con establecimientos que si bien tienen cierta antigüedad, muchas veces es muy difícil poder compatibilizar esa antigüedad con las innovaciones tecnológicas, lo cual requiere un gasto elevado o sobre costo.

- * Procesos y desarrollos: muchas veces van a una velocidad diferente de las normativas de los entes reguladores.

- * Estatus sanitario: se debe trabajar para mantenerlo y no generar dudas a los países a los cuales se exporta.

OPORTUNIDADES

La industria cárnica tiene oportunidades de mejora teniendo en cuenta lo que demanda el consumidor actual y futuro, sobre todo aquel que no ve con buenos ojos el consumo de carne.

- * Nuevas tecnologías: que puedan dar una satisfacción al cliente respecto a la calidad buscada en cuanto a terneza, jugosidad, color, flavor. También es importante que el consumidor pueda tener acceso a la información sobre raza, edad, peso final, crianza, sanidad, entre otras.

- * Requerimientos a nuevas garantías extras

como: productos libres de antibióticos, libres de hormonas, libres de estimulantes. Algunas certificaciones pueden ser: Neverever, bienestar animal, o que den cuenta de la sustentabilidad e inocuidad como GFSI, BRCGS, FSSC22000 o ISO 14001.

* Tecnologías emergentes para: AOB (marmóreo), GD, % grasa dorsal, rendimiento, etc. Algunas herramientas son la impedancia bioeléctrica, tomografía computada por rayos X, ultrasonido (ecógrafo), absorción de rayos X dual, análisis video imagen.

* Capacidad de los técnicos que trabajan en la industria buscando nuevas alternativas de sumar valor agregado.

Hoy el consumidor y los clientes están más formados e interesados sobre el tipo de producto que reciben, su elaboración, requiriendo una trazabilidad del animal que dé cuenta de su salubridad, el bienestar y cómo fue criado en el campo.

Otros requerimientos del consumidor que deben ser tomados como una oportunidad para la industria, son:

- * Reducción de grasas trans (LDL vs. HDL)
- * Prolongar la vida útil, envases inteligentes, atmósfera modificada, antioxidantes, etc.
- * Funcionalidad: enriquecimiento con AGPI a nivel producción primaria
- * Identificación de genes en cromosomas que intervienen en la terneza y contenido graso (QTL).
- * Etiquetas limpias, información, trazabilidad.

EL FUTURO

Se puede ver también que hay una nueva gama de herramientas, tanto en software como en los procesos de trabajo:

* Envases activos: proporcionan un ambiente interno modificado que protege al alimento contra cualquier efecto no deseado que afecte la calidad o seguridad.

* Películas biodegradables: ofrecen una barrera entre el alimento y su entorno, creando una protección contra los microorganismos, además tienen capacidad para descomponerse.

* Plasma frío: esta tecnología elimina patógenos del aire y de las superficies en contacto con los alimentos.

* Recubrimientos comestibles: se aplican a muchos productos alimenticios para controlar la transferencia de humedad para mejorar la seguridad y preservar la calidad nutricional y sensorial.

* Inteligencia artificial: se debe tener en cuenta debido a que se la está utilizando en formulaciones de nuevos productos que reemplazan la carne.

Como conclusión, si bien la industria cárnica tiene cierta demora en el avance hacia nuevos proyectos, es importante destacar el fortalecimiento que tiene y su capacidad de respuesta para cumplir con la demanda de los consumidores.

* Puede ver la presentación completa del M.V. Leonardo Malvestiti en la 7ma Jornada de Ciencia y Tecnología aplicada a Carne Bovina organizada Red Alimentaria, haciendo clic aquí: <https://youtu.be/SMzF7cqg5vo?si=WBQSVHdZ7UgxrTNM>

*Por: Papaleo, editora de la revista AmeriCarne Digital. Con información extraída de la disertación del M.V. Leonardo Malvestiti - Magister en Tecnología e Higiene de Alimentos, Gerente de Inocuidad y Calidad y Director de Laboratorio en Compañía Bernal, durante la 7ma Jornada de Ciencia y Tecnología aplicada a Carne Bovina organizada Red Alimentaria**

BELTRAN - ZUNINO

Juan Paullier 1068
Tel.: 2401 8277 - 2408 9554
E-mail: info@beltanzunino.com
www.beltranzunino.com



BERDICK

www.berdick.com.uy



TRIPAS VACUNAS - TRIPAS OVINAS - TRIPAS DE CERDO

ALTIX - ITP

ALTIX - ITP Div. Ingeniería
Dr. Pablo Ehrlich 3974 C.P. 11700
+(598) 2208 6700
ventas@altix.com.uy
www.altix.com.uy - www.itpuruguay.com.uy



ELECO S.A.

Test rápidos oxid para listeria y salmonella. Placas petrifilm 3M para coliformes E coli. Hisopos para muestreo ambiental c/medio y neutralizante (HACCP). Ph-metros, electrodos, termómetros Orión. Material plástico para laboratorio.

Tel: 2304 6888 - ventas@eleco.com.uy
Román García 1868 - Montevideo, Uruguay



GESTIÓN 21 CONSULTORES



EXPERTOS EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES EN LOS CAMPOS DE AMBIENTE Y CALIDAD

www.gestion21.com.uy
Cel.: 096 282 813
consultoraambiental.g21@gmail.com

GUZZETTI

DESPACHANTE DE ADUANAS

Misiones 1537 - Of. 402
Tel.: 2915 4602 - 2915 2052 - 2915 6735
Cel: 094 448 540
E-mail: carlos@guzzetti.com.uy



CRISTAR ZERBI

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS Y BACTERIOLÓGICO agua, agua potable, alimentos, líquido residual y lodo industrial
Canelones 846 - Tel/Fax: 2900 7505
laboratorio@cristarzerbi.com.uy
cristarzerbi.com.uy



INCO

Islas Canarias 5361



Tel: (598 2) 304 0452 Tel./Fax: (598 2) 304 1430
E-mail: inco@inco.com.uy
www.inco.com.uy

BIOTEN

José Benito Lamas 2797/402
Tel.: 2628 8908
www.bioten.com.uy
ventas@bioten.com.uy



LOGUEA

Tel. 2622 8200 - 099 158 877
info@loguea.com.uy
www.loguea.com.uy



ITEPA

Soluciones de Vanguardia para la Industria Alimentaria
Maquinaria, aditivos y accesorios en general
LIDERFRAN S.A. Angel Salvo 214
Telefax: 2306 2330/31 y 2307 8308
Email: ventas@itepa.com
WWW.itepa.com



WILISOL

Sector panificados: Tel: 0800 2032
Sector chacinados: Tel: (+598) 2713 1026
García Cortinas 2360/305
Montevideo - Uruguay
Email: consultas@wilisol.com
WILISOL S.A.
Importador y distribuidor de materias primas para la industria del chacinado.



FRIOTEX

Fábrica de SECADEROS de embutidos, líderes en control de temperatura y humedad.
Estamos en URUGUAY, realiza tu compra directa.

www.friotex.com.ar - ventas@friotex.com.ar
Tel.: +54 9 341 758-1002 - +54 9 341 687-1000



DANIEL FLORANS

Despachante de Aduana
Cerrito 282 Esc. 109-110
Tel.: 2916 2524
Fax: 2915 2245 - 2915 5753
Cel.: 094 441 860
E-mail: florans@adinet.com.uy florans@hotmail.com

LAB. MONTEVIDEO

Análisis para la industria.
Análisis de alimentos.
Asesoramientos, controles, proyectos y capacitación.
LIMS A - Sitio Grande 1311
Tel.: (598) 2200 0172 Tel./Fax: (598) 2201 2135



MULTIVAC



MULTIVAC

BETTER PACKAGING
Soluciones de envasado.
Equipos, Repuestos, Servicio e Insumos

Dorado 85, Paso Carrasco - Tel.: 2604 8295 - www.multivac.com

NEOGEN



tel: 26983135 | www.neogen.com
info@neogen.com | groidos@neogen.com

Ahora es más fácil SUSCRIBIRSE a Revista

**carnes &
alimentos**



AbitabNet N° de cuenta 3152 Revista
Costo de envío (4 números) \$ 600.-

La Revista no tiene costo,
sólo se cobra el envío.

Solicite su suscripción anual (4 números) en Revista **C&A**

**ANUNCIE SU
EMPRESA
AQUÍ**

6^{to.} WEBINAR "WORKSHOP INTERNACIONAL"

@revistacyaoficial Revista C&A @revistacya
www.revistacya.com.uy E-mail: revistacya@netgate.com.uy

**28 de mayo 2024
14:00 horas**

RM

Amplia experiencia en establecimientos
elaboradores de alimentos
Programa de control de plagas para
establecimientos con sistema H.A.C.C.P.



Control de plagas
industriales y domésticas

Promociones: 099699677

RR ETIQUETAS

El mayor fabricante de etiquetas de América Latina
Veracuerto 3190 Nave 3.

Teléfono: 2509 5758

E-mail: rr@ruruguay.com

www.rretiquetas.com.uy



PRINZI

Domingo Aramburú 2076

Tel.: 2201 5000

email: ventas@prinzi.com.uy

www.prinzi.com.uy



SEDEL

Lider en la Gestión Integrada de Plagas en la Industria
alimentaria

Tel.: 2362 3375*

Cel: 094 409 523 – 098 409 523

Dir. Conrado Moller 386

La Paz - Canelones

C.E.: sedel@sedel.com.uy - Web: www.sedel.com.uy



SANTA CLARA

Santa Clara
Cno. Carrasco N° 14
Tel.: 2601 4010*
www.abastosantaclara.com.uy



NUTRIGOLD

Eduardo Pondal 864
Montevideo, Uruguay
Tel. 2359 7202
ventas@nutrigold.com.uy



NORTESUR

Casa Central Montevideo
División Ingredientes y equipamientos
Ruta 8 Brig. Gral. Juan A. Lavalleja 7407/09
Tel.: (+598) 2514 5570
Montevideo - Uruguay C.P. 12.200
nortesur@nortesur.com.uy



MEDI Q

Representante Exclusivo para Uruguay:
Laboratorio MediQ (LIFENIR S.A.)
Justicia 2069 - CP 11800 - Montevideo - Uruguay
Tel. 2400 3020 - Fax 2400 7320
info@mediq.com.uy - www.mediq.com.uy



IBEP.

Instituto Iberoamericano de Postgrado

Por información:

www.ibep.es

info@ibep.es

formacion@netgate.com.uy



PRODHIN

MARUBY S.A.

(Huevo Cáscara)

Avda. Gral. Flores 2228. Tel.: 2203 61 84*

E-mail: prodhin@prodhin.com.uy

www.prodhin.com.uy

(Ovoproductos Pasteurizados)

Cno. Colman 5126. Tel.: 2320 0323*

E-mail: fanaprhu@prodhin.com.uy



REYES

areacomercial@reyesrefrigeracion.com.uy

presupuesto@reyesrefrigeracion.com.uy

Oficina: Telefax: (598) 22942273

Ventas: (598) 98 111 812



ZENG

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA Y ALIMENTOS
CONTROLES HIGIENICOS Y AMBIENTALES

Telefax: (598) 2486 4663

E-mail: zengsa@adinet.com.uy -

zeng@zeng.com.uy www.zeng.com.uy



Antes de tomar una decisión, consulte nuestra guía de empresas proveedoras, líderes en el mercado de alimentos

Japón sería el mercado más atractivo para los lácteos uruguayos entre los países que conforman el Acuerdo Transpacífico

Japón es el mercado más atractivo para los lácteos entre todos los países que conforman el Acuerdo Transpacífico, que agrupa a : Nueva Zelanda y Australia (dos de nuestros competidores); Brunéi, Malasia, México, Japón, Singapur y Vietnam (otros demandantes netos); y Canadá, Chile, Perú y Reino Unido (de perfil autosuficiente), según mostró un trabajo técnico presentado por el Instituto Nacional de la Leche (INALE).

El relevamiento destacó también a Vietnam como otro posible mercado potencial para estos productos que distinguen a Uruguay en el mundo, porque hoy no tiene aranceles elevados y el producto con más posibilidades de colocar sería manteca. En este rubro, el principal comprador es Rusia. En tercer lugar, Malasia y Brunéi, son mercados atractivos pero los lácteos ya se encuentran liberalizados. Por lo tanto, no habría cambios en el acceso por pertenecer al mencionado acuerdo comercial.

Los expertos que armaron el informe, determinaron que en cuarto lugar, Chile, México, Perú y Singapur, serían potenciales importadores entre los países que hoy están agrupados dentro del Acuerdo Transpacífico. Es importante aclarar que Uruguay tiene libre acceso por los acuerdos que tiene ya sea como país o en el marco del Mercosur. Aquí no habría cambios en el acceso por pertenecer al Transpacífico, remarcó el estudio. Finalmente, Australia, Canadá, Nueva Zelanda y Reino Unido no revisten atractivo en la actualidad principalmente por ser fuertes productores de lácteos, proveedores internacionales (Australia, Nueva Zelanda) y proveedores regionales (Reino Unido a la Unión Europea) y con alto grado de protección (Canadá.) Fuente: INALE

6^{to.}
WEBINAR

**“WORKSHOP
INTERNACIONAL”**



@revistacyaoficial



Revista C&A



@revistacya

www.revistacya.com.uy E-mail: revistacya@netgate.com.uy

28 de mayo 2024 - 14 horas

VISITÁ NUESTRA TIENDA WEB

WWW.SANTA CLARA.UY

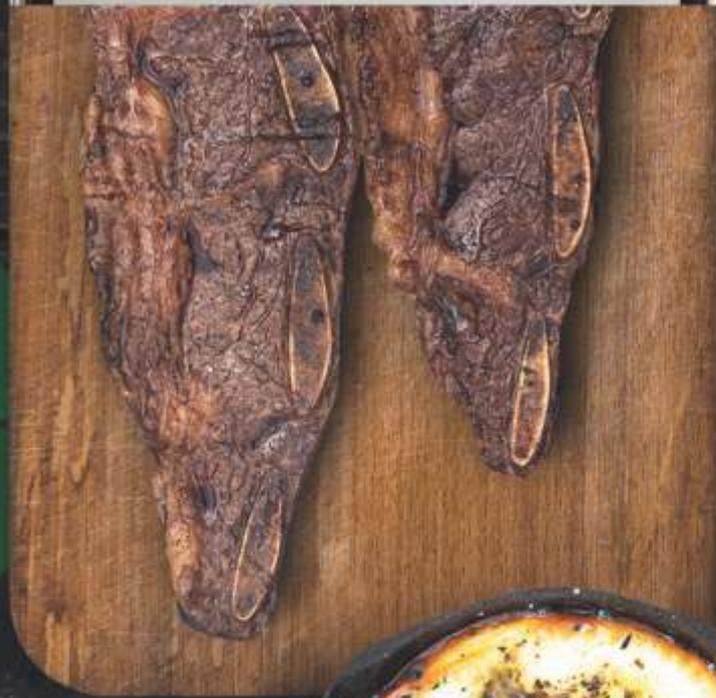
**AHORA
PODES HACER
LAS COMPRAS
DESDE TU
CASA**



DELIVERY



PICK UP





SEDEL.COM.UY

Asumiendo Compromisos con Nuestro Ambiente



- Control de Plagas ●
- Tratamientos industriales ●
- Tratamiento térmico de la madera ●
- Sistema de control de moscas de los cuernos ●
- Control del picudo rojo ●

T: +598 98 729 117

M: sedel@sedel.com.uy

