

C&A carnes & alimentos

Desde nuestra mesa, C&A
les desea muy felices fiestas!



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
ENERO 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

Detalles
de calidad

Al mejor
producto,

Etiquetas
genéricas

Etiquetas
de diseño

la mejor
etiqueta.

Etiquetas
de seguridad



RRETIQUETASUY



ISO 9001:2015
REG. 245501
LSQA
LATVIAQUALITYSYSTEMS

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

6^{to} WEBINAR

“WORKSHOP INTERNACIONAL”

14 de marzo 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

Hemos llegado a la Navidad, momento de calidez, fraternidad, luz, y al cierre del año, momento de “resetearnos”, de balances y nuevos comienzos.

C&A los quiere acompañar en esa mesa tendida, que espera a los mejores invitados, la familia y los amigos queridos y cercanos.

Estas noches y días, tan especiales en la última semana del año, son ansiadas por todos. En la reunión, llegan risas, algunas lágrimas y las emociones asoman con la misma efusión, viva e intensa, de un corcho de botella de champagne. Al levantar nuestras copas y acercándolas para brindar, estamos expresando, nuestro afecto y alegría, para la nueva etapa que se avecina y todo se pinta de color esperanza.

Es mucho lo que se puede decir de lo que sentimos con nuestra última tapa del año, pero creemos que la imagen y sentimientos que nos movilizan a todos, son por demás símbolo elocuente de paz y amor, de sensatez y buenos deseos.

Desde nuestra mesa, acercamos a ustedes, quienes nos acompañan y leen durante todo el año, nuestro sincero aprecio por seguir escoltando este proyecto y deseamos tengan un 2024 pleno y feliz, donde todos sus deseos se cumplan.

*¡¡Feliz Navidad!!
¡¡Feliz Año Nuevo!!*

Consejo Editor

Sumario

- 4** *“La resistencia microbiana, un problema global”*
Dr. Jorge Errecalde
- 8** *ENTREVISTA - “Le veo a la profesión veterinaria un Potencial importante para garantizar la salud pública”*
Dr. José Piaggio
- 14** *RINCÓN GASTRONÓMICO -Ideas saludables para una picada saludable - Lic. en Nutrición Florencia Bonjour*
- 18** *ENTREVISTA - El desafío es que no decaiga en Uruguay el consumo de proteínas de origen animal*
Sr. Jorge López
- 26** *ENTREVISTA - ¿Cuánto arroz consumen los uruguayos?*
Sr. Alfredo Lago
- 33** *Manejo integrado de plagas*
Sr. Yamandú Costa - SEDEL

La bibliografía queda a disposición de los lectores en la redacción.

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

Colaboradores:

*Errecalde, Jorge
Bonjour, Florencia
Costa, Yamandú*

Trabajo periodístico:

Antúnez, Pablo.

Foto de tapa gentileza:

Rossi, Gustavo

C&A carnes &
alimentos

AÑO 24 - N° 84 DICIEMBRE 2023



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.

“La resistencia microbiana, un problema global”

Dr. Jorge Errecalde

Se calcula que para el año 2050 las muertes por resistencia microbiana superarán a las producidas por enfermedades cardiovasculares y cáncer. Hay que tener presente, sin embargo, cuántas vidas se han salvado desde el descubrimiento de los antibióticos y uso en la terapéutica de las enfermedades infecciosas. Los antibióticos, tanto en los animales como en el hombre, se deben usar lo menos posible, pero todo lo necesario.

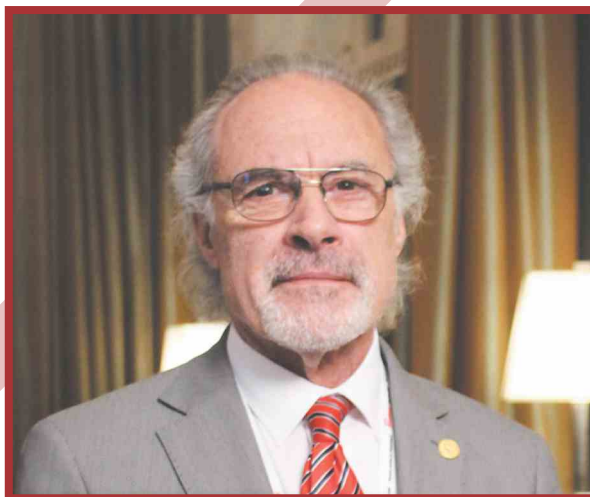
Las advertencias sobre los riesgos de la resistencia a los antimicrobianos se han formulado desde los años cincuenta. Ahora, la situación es extremadamente compleja: no hay nuevos antimicrobianos para combatir microorganismos multirresistentes.

Sin embargo, no hablamos de un enemigo nuevo, la resistencia a los antimicrobianos existe desde que existen microorganismos. Algunas bacterias producen antibióticos para defenderse de otras y así, microorganismos no susceptibles al antimicrobiano pueden ser seleccionados y emerger como cepas resistentes. Un fenómeno tan viejo como la vida misma.

Los antimicrobianos en humanos se utilizan profiláctica y terapéuticamente, haciéndose imprescindible mejorar las prácticas de prescripción y contar con un comercio estrictamente regulado.

El uso prudente y racional es un factor clave para el control de la resistencia. La automedicación es un fenómeno extremadamente difundido en el mundo todo. Las malas prescripciones, por ejemplo cuando a cualquier paciente que manifieste fiebre se le prescriben antimicrobianos, son cosa corriente.

Los hospitales son el nicho ideal para microorganismos multirresistentes y panresistentes. Además de enfatizar el uso racional de los antimicrobianos, las buenas prácticas clínicas, los controles de limpieza, antisepsia y esterilidad, el tratamiento de efluentes es uno de los principales puntos críticos de control. Es bien sabido que el flujo de microorganismos resistentes o multirresistentes se canaliza a través del medio ambiente. Esos microorganismos, junto con concentraciones variables de residuos de antimicrobianos y otros fármacos, al mismo tiempo que determinantes de resistencia que son capaces de atravesar los filtros de los



Dr. Jorge Errecalde.

sistemas de tratamiento de efluentes, representan los peligros concretos que sistemas de control e intervención deberían mitigar. El uso racional de antisépticos y desinfectantes es otro punto crítico que debe ser cuidadosamente controlado.

Los antimicrobianos en las ciencias veterinarias se utilizan en formas muy diversas. Terapéuticamente, cuando se diagnostica una enfermedad infecciosa, se instituye un tratamiento antimicrobiano. Que quede claro: el tratamiento debe basarse en ciencia.

Los usos profiláctico y metafiláctico, quizás más controvertidos, cuando correctamente aplicados, con indicaciones concretas, son

 **Gestión 21**
Consultores

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

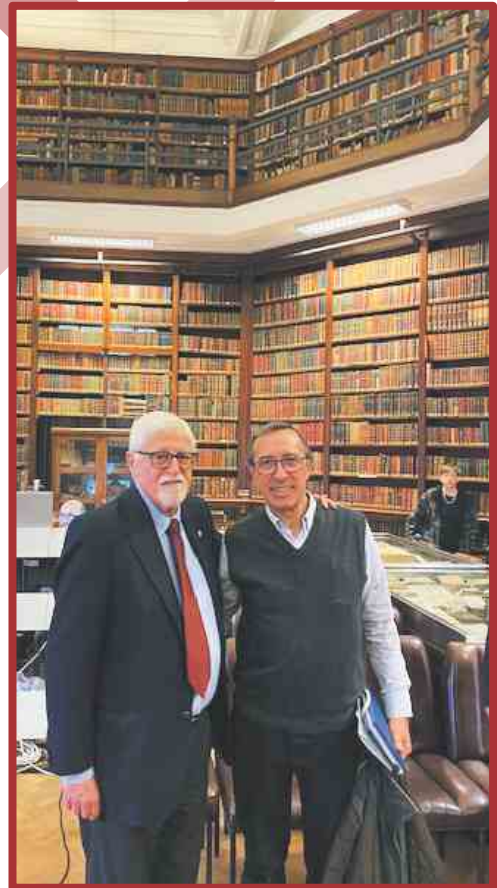
EXPERTOS EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS
PROFESIONALES EN LOS CAMPOS DE
AMBIENTE Y CALIDAD

- 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.

herramientas útiles. El uso de antimicrobianos como promotores de crecimiento, representa un problema crítico. Lentamente todos los países van prohibiendo este tipo de utilización.

Las buenas prácticas agrícolas, buenas instalaciones, personal entrenado en el uso racional y prudente de los antimicrobianos y otros productos farmacéuticos y la zootecnia moderna son factores críticos que deben cooperar para la obtención del producto primario de la mejor calidad. Ese producto debe ser procesado con buenas prácticas de manufactura. Si esta serie de pasos se recorre en forma adecuada, desde la granja a la mesa, se dispondrá de alimentos muy seguros y, de esa manera, también se contribuirá a la mitigación de la resistencia a los antimicrobianos.

Los antimicrobianos, y su versión más difundida, los antibióticos, son y serán seguramente por muchos años, elementos fundamentales sobre los que se seguirá sosteniendo la salud pública y la salud animal. No obstante, su uso inadecuado debe ser contenido: su uso como promotores del crecimiento en explotaciones animales debe ser combatido.



Dr. Jorge Neira (izquierda) con el Dr. Eduardo Galagorri (C&A) en el Lanzamiento de la Comisión Interacadémica Una Salud de Argentina.

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 ANGUS BEEF

FRIGORÍFICO LAS MORAS LAMB

FRIGORÍFICO LAS MORAS GRAIN FED BEEF

FRIGORÍFICO LAS MORAS BLACK ANGUS GRAINED BEEF

mora

lasmoras.com.uy

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

T. (598) 2362 2119*

Se necesita entrenamiento del personal involucrado en el manejo productivo, instalaciones adecuadas sanitariamente, productivamente y en consideración del bienestar animal, y la incorporación de buenas prácticas de manejo productivo. Estas últimas incluyen, entre otras, la limpieza según protocolos diseñados para cada explotación, el óptimo uso de desinfectantes y antisépticos modernos, la utilización de programas de vacunación que cubran todo el espectro infeccioso, la utilización de suplementos dietarios -algunos basados en microorganismos- que optimicen la microbiota y la implementación de medidas de bioseguridad estrictas.



Dr. Jorge Errecalde disertando.

¿Qué hacemos con los antimicrobianos entonces?

Los antimicrobianos no representan un problema, muy por el contrario, han sido un elemento esencial para el desarrollo de la humanidad hasta nuestros días.

En la era pre antibiótica, que se extiende casi hasta mediados del Siglo XX, las enfermedades infecciosas eran la primera causa de muerte, mucho mayor que todas las otras enfermedades juntas.

¿Pueden existir dudas de que los antibióticos, antiparasitarios y vacunas fueron, siguen siendo y serán herramientas críticas para el desarrollo de la humanidad?

Cuando se habla de las muertes que se producirán a consecuencia de la resistencia a los antibióticos, no hay que dejar de mirar cuántas se han salvado desde su descubrimiento y utilización en la terapéutica de enfermedades infecciosas. Y sin generar alarma o cuestionar su uso, hay que actuar con responsabilidad y profesionalismo para cuidar esta importante herramienta para la vida de las personas y de los animales.

Los antimicrobianos deben ser utilizados lo menos posible, pero todo lo necesario.

“Le veo a la profesión veterinaria un potencial importante para garantizar la salud pública”.

Detrás de cada alimento hay un veterinario que cuida el proceso desde la producción primaria hasta el proceso industrial para garantizar al consumidor la máxima calidad e inocuidad.

La Facultad de Veterinaria cumplió 120 años de vida y sigue poniendo a Uruguay a la vanguardia en sanidad animal, convirtiéndolo en un referente en el mundo. El 23 de noviembre de 1903 representa los orígenes de la carrera de veterinaria en Uruguay, porque a propuesta del entonces rector de la Universidad, Claudio Williman, el Presidente de la República que era Don José Batlle y Ordoñez, firmó el Decreto que marcó el comienzo de esta profesión.

Los primeros veterinarios de Uruguay fueron H. Rivas, Wenceslao Lares y Victoriano Ovalle, pero debieron recibirse en Argentina en 1889, 1890 y 1891, ya que no había ninguna institución que los formara en su país.

Los festejos contaron con autoridades de gobierno, se presentó un sello por el aniversario de la Casa de Estudios y se hizo un reconocimiento a veterinarios que ejercieron la profesión y aportaron mucho al país. En el nuevo complejo ubicado sobre Ruta 8, a pasos de Zona América, el centro de estudios enfrenta los nuevos desafíos, apuesta a crecer y pretende lograr mayor integración con sus pares de la región. El actual Decano es el Dr. José Piaggio Mazzara y su mandato



Decano Dr. José Piaggio

finalizará el año próximo. En su diálogo con la Revista Carnes & Alimentos analizó la actualidad de la profesión, los desafíos y los roles que tendrá esta carrera científica en pocos años.

¿Cómo está hoy la profesión veterinaria en Uruguay?

- Desde el punto de vista laboral hay un amplio espectro de lugares para el ejercicio de la profesión. Hoy veo bastante bien a la profesión veterinaria y por supuesto que hay bastantes áreas que hay que lograr desarrollar más. Le veo un potencial importante a la profesión a nivel de salud pública. En el concepto una sola salud, el rol del veterinario es muy importante, ya no sólo a nivel de enfermedades zoonóticas, también en toda la parte medio ambiental y muchas otras áreas donde la profesión puede aportar y mucho. Es una profesión muy diversa pero tiene desafíos para continuar creciendo y generando cosas.

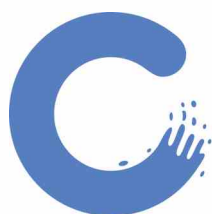
Hay una enorme demanda a nivel de Facultad y muchos desafíos por delante. Existe un proyecto que está vinculado con el asesoramiento veterinario y la idea sería que todos los establecimientos rurales que tengan producción animal cuenten con un profesional que cumpla con ese rol de asesorar al productor.

¿Cómo surge?

- Es un concepto muy amplio, pensando en términos de cadena. Hay que pensar que se está produciendo el alimento desde el campo, por lo que el asesoramiento veterinario en cuanto a fármacos, su aplicación y uso es fundamental. El alimento debe ser concebido desde que se produce hasta el producto final, abarcando toda la cadena y ahí el papel del veterinario es fundamental, sea para Uruguay o para la exportación. De concretarse, sería un cambio muy importante para lo que es la profesión veterinaria.

¿Cuáles son los desafíos que enfrenta la Facultad de Veterinaria y la carrera?

- Es ampliar ofertas vinculadas con las especializaciones y poner en marcha nuevas ofertas de carreras. A nivel de postgrados, un desafío enorme es la internacionalización. Queremos complementarnos más con la región y tratar de tener postgrados internacionales, donde se usen las capacidades que tienen los distintos países de la región, para el desarrollo y concreción de algunos postgrados regionales.



LABORATORIO
**CRISTAR
ZERBI**

NOS MUDAMOS

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

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

**AGUA - AGUA POTABLE
LIQUIDO RESIDUAL
Lodos - ALIMENTOS**



LE NRO 003

fisicoquímicos de agua:
y líquidos residuales

Alcance de la Acreditación ISO 17025
ver página WEB del OUA

www.organismouruguayodeacreditacion.org

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



ORGANISMO
URUGUAYO DE
ACREDITACION



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 - Laboratorio Industrial Montevideo S. A.



LABORATORIO INDUSTRIAL MONTEVIDEO S.A.

Tenemos que consolidar la oferta que tenemos en el litoral, debe tener la misma calidad que ofrecemos en todos lados. Ya tenemos un proyecto de fortalecimiento que nos autorizó la Universidad de la República y vamos a implementar una serie de medidas para fortalecer la carrera.

¿Qué otros desafíos?

- Entre otros es mejorar las ofertas que tenemos en especializaciones. Hay postgrados académicos como maestrías y doctorados, así como alguna especialización en industria cárnica, inocuidad de alimentos y otras áreas. Estamos trabajando en diagnóstico para desarrollar en Tacuarembó, en las áreas de reproducción y nutrición. Nos está haciendo falta tener más ofertas de especialización y el gran desafío es en pequeños animales.

Ya estamos trabajando en algunas áreas como cirugía y en el hospital se viene discutiendo lo que es medicina interna. Eventualmente deberíamos tener más oferta de especializaciones.

Mencionaba nuevas carreras ¿cuál es la idea y qué se viene haciendo?

- Como decía, tenemos que ampliar la oferta. Estamos con la carrera de tecnólogo en producción equina, que se viene desarrollando en Cerro Largo, donde hay estudiantes que ya están terminado el segundo año. En este caso la enseñanza es compartida con la UTU.

Estamos trabajando en conjunto con el Cenur Noreste en otra que es sistemas integrados de producción (en Cerro Largo). Tenemos idea de realizar más emprendimientos educativos con la UTU y en la mira está la carrera de tecnólogo en productos pesqueros. Se está pensando en una carrera de animales de experimentación.

Se intentará impulsar la educación en enfermería veterinaria o ayudante de veterinario. En este caso bien podría ser un título intermedio o título en sí mismo.

En los últimos años hay un crecimiento significativo en la demanda de profesionales para el segmento de pequeños animales ¿a qué se debe?

-Pienso que a múltiples factores. El segmento de pequeños animales tiene un crecimiento enorme, es muy grande la demanda de profesionales y a nivel estudiantil, la mayoría de los que se reciben van a trabajar en esa área. Pero de nuevo, aquí también hace falta trabajar en especializaciones de los egresados. Los usuarios quieren que al animal lo vea el oncólogo, el neurólogo o el cirujano, lo que marca que las especializaciones sean cada vez más importantes.



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

La Facultad debe ofrecer formalmente las especializaciones. El veterinario que se reciba y que quiera continuar su especialización en un área para lograr mejor inserción laboral, debe tener la posibilidad de formarse más profundamente.

¿Cómo está hoy la Facultad?

- Ediliciamente está impecable. Estamos muy contentos porque se transformó la planta física. Hoy los laboratorios, el hospital, el aulario, la biblioteca y muchas otras áreas tienen muchas facilidades. Tenemos carencias presupuestales porque hemos crecido mucho en áreas y en áreas nuevas como bienestar animal. Eso implica mayor presupuesto. Queremos mejorar las áreas de acuicultura, suinocultura, avicultura, pero para todo eso se necesita mayor presupuesto. Veo a la Facultad muy bien. Un área nueva muy pujante es la de mascotas no tradicionales. Cada vez llegan más aves y reptiles a consulta. Es un área de crecimiento en todos los países y en Facultad estamos armando un consultorio que también abarca los animales de la fauna y está vinculada con la conservación.

Un tema que viene preocupando mucho a los consumidores locales y del mundo es el bienestar animal en todos los segmentos. ¿Qué se viene haciendo a nivel de la Casa de Estudios?

- Se creó un núcleo académico. Hay profesionales que trabajan en fisiología, en etología, clínica y producción. Es un área transversal que corta toda la Facultad. Se trabaja también en un área de animales de experimentación, que abarca todo el bioterio. Seguimos creciendo y con ideas para desarrollar mirando al futuro.

Estuvieron los pares evaluadores de la acreditación del MERCOSUR y estamos en un proceso de calidad que abarca la infraestructura, pero implica, además, la producción científica de los docentes, los postgrados, etc. Hay como un progreso permanente en la mejora de la Facultad.

¿Cada vez hay más demanda por esta profesión?

-Sí. Es muy importante la demanda. Anualmente se están recibiendo entre 120 y 140 veterinarios anualmente, dependiendo un poco del año. Bajó un poco en la pandemia. La profesión veterinaria tiene un auge tremendo y ese incremento viene de la mano de los animales de compañía. Cuando ingresé a la Facultad, era mucho menos el desarrollo que tenía la clínica de pequeños, pero hoy en la profesión es muy importante. La mayoría de los chicos que están egresando de la Casa de Estudios van a trabajar en clínicas de pequeños.

Otro factor de la realidad es que la carrera de veterinaria hoy tiene más mujeres que varones y cada vez es mayor la cantidad de mujeres que se reciben. Viendo las fotos del siglo pasado, las generaciones eran dominadas por los hombres, pero eso fue cambiando y la relación es dos tercios mujeres y un tercio hombres. Es un fenómeno que está sucediendo en todo el mundo. Creo que el auge va de la mano también de que es una carrera científica y estas carreras han tenido un aumento de interés.

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:

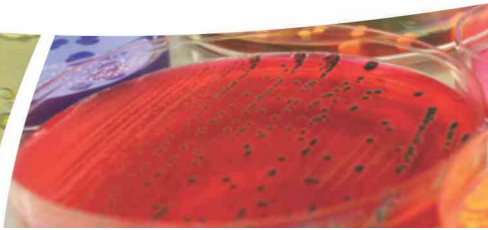
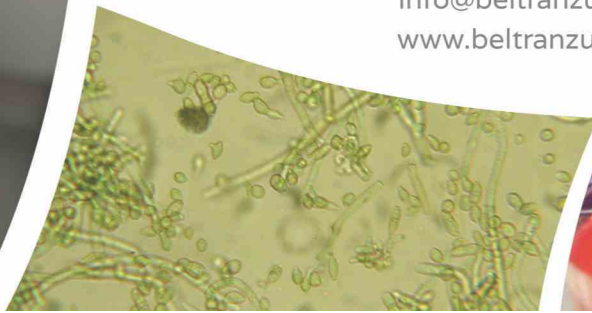
- Control higiénico de los alimentos, productos farmacéuticos, cosméticos y afines
- Análisis de agua
- Controles de ambiente, superficie y operarios
- Determinación de la actividad antimicrobiana de desinfectantes, jabones y otros
- Estudios de Estabilidad
- Análisis microbiológicos en función de las 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



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



Ideas saludables para una picada

Lic. en Nutrición Florencia Bonjour

Hoy en día existe una amplia variedad de snacks disponibles, para todas las posibilidades económicas y gustos, con muy alta palatabilidad y cualidades sensoriales que los hacen irresistibles, provocando ganas de seguir consumiéndolos. Muchos de estos no resultan saludables y consumirlos con frecuencia puede relacionarse con varias patologías.

Se puede seleccionar de manera más saludable, natural, económica y fácil, aquellos elementos para una picada, evitando el

consumo excesivo de sal, azúcares, jarabes, grasas refinadas, colorantes, saborizantes y otros aditivos no beneficiosos para el organismo.

Una idea práctica son los bastones hechos de verdura como por ejemplo zanahoria, zucchini y pepino crudos, combinándolos con dips para untar. También pueden consumirse para untar crackers, grisesines o pan, tener en cuenta que es preferible que estén hechos con harina integral y aceite (no manteca).





Algunas ideas de dips, para sustituir la clásica mayonesa y salsas industriales:

- Alioli: mixear un diente de ajo con $\frac{1}{2}$ taza de aceite y $\frac{1}{4}$ taza de leche, puede agregarse una pizca de sal.
- Guacamole: pisar una palta, agregar 1 tomate chico picado en cubitos y $\frac{1}{2}$ cebolla picada en cubos pequeños. Agregar jugo de $\frac{1}{2}$ limón, chorrito de aceite de oliva y condimentos a gusto.
- Hummus de arvejas: procesar o licuar 1 lata de arvejas, con jugo de $\frac{1}{2}$ limón, 2 cucharadas de pasta de sésamo o maní, 1 o 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de aceite, pizca de sal y pimienta.
- Hummus de garbanzos: procesar una lata de garbanzos con 2 cucharadas de pasta de sésamo, jugo de $\frac{1}{2}$ limón, 1 o 2 dientes de ajo, pimentón, comino y sal a gusto.
- Salsa agrídulce: mezclar $\frac{1}{3}$ taza de yogur natural con $\frac{1}{2}$ cucharita de mostaza, 1 cucharita de miel, chorrito de limón, pimienta a gusta y pizca de sal.

*Artisanos por
naturaleza*



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

¿Qué otros alimentos se podrían incorporar a la mesa?

- Aceitunas, previamente bien enjuagadas con agua para quitar el exceso de sal
- Palmitos
- Pinchos de verduras, por ejemplo cherry, queso y albahaca
- Frutos secos
- Frutas cortadas en cubos
- Quesos y jamones magros
- Chips caseros (verduras como papa, remolacha, boniato cortadas en láminas finas y cocidas en horno o freidora sin aceite hasta que logren crocantez). También pueden realizarse garbanzos crocantes con 1 lata de garbanzos, bien mezclada con harina de maíz (polenta), aceite de oliva, sal y pimienta, cocidos en una asadera antiadherente al horno hasta que estén dorados.
- Pop
- Brochettes con verduras y carne
- Tomates rellenos
- Tartas de verduras (preferir masas integrales y hechas con aceite)
- Aguas saborizadas (agua + frutas y/o verduras + hielo + jengibre, menta, salvia, albahaca, romero o vainilla)



INCO
INDUSTRIA METALURGICA
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

*Cielorraso
Revestimiento
Estructura
Aislante
Tornillos
Luminarias
En PVC y Yeso*

*Puerta y Mampara
Plegable
Zócalos
Terminación
Piso Vinílico Click
Moldura de Espuma
Mosquiteros
En PVC*

Mbi
Home
REVESTIMIENTO

Contacto

Cho. Maldonado 6089 esq. Nápoles
Tel. 2515 0966 / Cel. 099 217 715 / www.mbicaza.com



Para preparaciones que vayamos a realizar, también se pueden buscar estrategias para darles sabor, evitando agregado excesivo de sal, azúcar y aderezos de baja calidad nutricional. Para ello es recomendable condimentar con especias y condimentos naturales, ¡existe una amplia variedad de opciones!.

- En primer lugar: considerar preparar los alimentos al horno, parrilla o grill para conservar mejor sus sabores. En caso de cocinarlos en un medio líquido, como por ejemplo el arroz, aromatizar el líquido de cocción con laurel, apio, ajo, cáscara de limón o lo que sea de tu agrado.
- Agregar a las preparaciones: hierbas, especias, aceites y/o vinagres. Los aceites y vinagres pueden estar aromatizados, colocándose previamente en su envase ajo, romero, mostaza en polvo, lavanda u otras hierbas.
- Una buena incorporación para las carnes puede ser: laurel, mostaza, tomillo, romero, clavo de olor, nuez moscada, pimienta, limón, cedrón y más.
- Para las ensaladas frescas, aceites y vinagres aromatizados, orégano y cítricos.
- Para los guisados: perejil, pimentón, orégano, azafrán, albahaca, laurel, nuez moscada, cáscara de limón, cilantro.
- En cuanto a panes y galletas caseras: orégano, comino, pimentón dulce y semillas.
- Para preparaciones dulces: vainilla, canela, nuez moscada, anís, dátiles o pasas de uva procesadas, banana y otras frutas maduras y pisadas.



El desafío

es que no decaiga en Uruguay

el consumo de

proteínas de origen animal

En 2024, “Santa Clara” lanzará nuevos productos Premium al mercado para bajar el tiempo del consumidor en la cocina y ayudarlo a que siga manteniendo la calidad.

El consumo de carne bovina crecerá al final de 2023, pero la gran protagonista será la carne ovina, con más de 140% de incremento, porque se venía de valores muy bajos y de años con muy poca oferta. El Director de “Santa Clara” y Presidente de la Asociación de Distribuidores e Importadores de Carne del Uruguay (ADICU), Jorge López, analizó para la Revista Carnes & Alimentos este y otros temas, como los cambios generados por la Ley de Urgente Consideración en el mercado interno, los desafíos mirando hacia adelante y los nuevos productos de Santa Clara para 2024.

- ¿Qué le dejaron estos cuatro años (dos períodos) al frente de la Asociación de Distribuidores e Importadores de Carne del Uruguay?

- Fueron cuatro años muy movidos, pero muy lindos. Me dejó una excelente relación con las autoridades, sea las que están al frente del Instituto Nacional de Carnes o las del gobierno y siempre nos sentimos escuchados. Estos cuatro años de trabajo sirvieron para afianzar la relación entre empresas que son competidoras, pero que cuando tenemos que estar unidas lo hacemos. Siempre tenemos al apoyo incondicional de los socios. Fue una excelente experiencia, pero a veces fue agotadora.

- ¿Por qué la considera agotadora?

- Estuvieron todos los cambios que generó la Ley de Urgente Consideración (LUC) en la distribución de carne, entre otras cosas. Hubo todo un proceso donde se consiguió el ingreso de carne importada con hueso, se consiguió que se eliminara el impuesto de 3% a la venta de carne en Canelones que para las empresas vendedoras representaba mucha plata. En la LUC se logró poner nuestras inquietudes y por eso digo que fuimos escuchados. Luego vino la pelea porque el MGAP cesó la entrega de permisos para la importación de pollos desde Brasil.



Incorporación de laboratorio ambiental División ingeniería Altix-ITP

Desde noviembre la División ingeniería Altix-ITP incorpora en sus instalaciones un laboratorio de análisis de aguas autorizado por DINACEA, que integra la Red de Laboratorios Ambientales del Uruguay.

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

- Efluentes y aguas residuales
- Aguas para procesos industriales
- Agua para el consumo humano
- Suelos y sólidos



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





- ¿Cómo incidió esa decisión en el mercado?

- Lamentablemente, el gobierno tuvo que tomar algunas acciones, porque la importación perjudicaba a algunas industrias nacionales, pero la decisión que tomó fue extremadamente pobre, porque del consumo nacional, solo 1,33% fue suprema importada. No dio para nada el volumen importado, faltó y falta. No se cumplió con el objetivo de bajar el precio y se perjudicó al consumidor.

No haber podido destrabar ese ingreso y hacer entender que el consumidor era el gran perjudicado con la decisión, fue un debe de mi presidencia en la gremial, por más que siento que hemos logrado muchas cosas.

- ¿Cómo estima cerrará el consumo de carne bovina este año?

- Fue un año bueno para la carne vacuna, porque el consumo venía decreciendo año tras año. Eso se paró e incluso creció un poco. Eso se debió a que hubo una buena oferta de carne importada, pero también a una mejor oferta de carne nacional. China importó menos carne durante algunos meses, es decir, se desaceleró el mercado que acaparaba volúmenes importantes y los uruguayos tuvieron muchas oportunidades de comprar carne vacuna nacional e importada a muy buenos precios. Eso se vio reflejado en las ventas. Hubo un crecimiento en la comercialización que es importante. Veníamos de entre 46 y 50 kilos de consumo per cápita y creció este año un poco más de un kilo.



- ¿Qué pasó con el resto de las carnes?

- El consumo de carne aviar baja. Se venía de tres años consecutivos de incremento y este bajó más de 3%. Los importadores creemos que podríamos haber ayudado a mantener e incluso a elevar el

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.

PickPen

MÁS ESPECIFICIDAD
Sistema patentado para inmunoseparación magnética automática.



PRUEBAS DISPONIBLES

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

LIDERA A NIVEL MUNDIAL EN PRUEBAS
DE MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL

MERCK

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

consumo de carne aviar con las importaciones desde Brasil si no hubieran sido truncadas. El consumidor pudo elegir entre un pollo fresco o una suprema nacional y la importada que valía casi la mitad al público. Eso hizo que mucha gente se volcara a un mayor consumo de supremas importadas por su precio y porque en calidad eran excelentes. Se reflejó enseguida en las ventas.

A su vez, el consumo de carne de cerdo creció y el gran protagonista del año fue la carne ovina, con aumentos en el consumo de 140%, pero claro está que se venía de consumos muy bajos y cualquier incremento se nota mucho. El aumento se debió al precio y a una creciente oferta de carne ovina, también por la desaceleración de China. Hubo una gran oferta de cortes ovinos y con muy buenos precios. Salieron al mercado ofertas de piernas ovinas, asados, paletas y otros cortes, así como corderos enteros.

- ¿Cuál estima es el mayor desafío que tiene por delante el mercado interno de carnes?

- Para los que somos protagonistas del mercado interno y viendo los últimos datos del Censo, con una población que no crece y más envejecida, es hacer todo lo posible para que el combo de proteínas de origen animal que se encuentran habitualmente (vacuno, ovino, cerdo y pollo) estén siempre al alcance del consumidor para que no decaiga la ingesta por persona en la sumatoria de todas las carnes. Cuando sirve más el precio de una proteína que de la otra, el desafío es que las empresas que atienden el mercado interno estén activas y encendidas para no perder la oportunidad y ayudar a que la gente siga incorporando proteínas de origen animal. En Uruguay, el

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





consumo de proteínas de origen animal está por encima de los 100 kilos por habitante al año. Es alto comparado con otros países.

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



Representante Exclusivo de:



- Soluciones en:**
- ✓ PROTEINAS VEGETALES
 - ✓ FORTIFICACIÓN VITAMÍNICA
 - ✓ REDUCCIÓN DE SODIO Y GRASA
 - ✓ PROTEINAS ANIMALES FUNCIONALES

Origen: USA – Bélgica – Suiza – Dinamarca



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

- “Santa Clara” que es un importante jugador en el mercado interno ¿piensa lanzar nuevos productos en 2024?

- Sí habrá productos nuevos, siempre buscando ayudar al consumidor al momento de preparar sus alimentos y llevándolo a que consuma calidad. Entre los productos nuevos habrá algunos congelados que abarcan ciertos cortes rebosados, por ejemplo. Además de los cortes y productos que tenemos hoy, como la carne bovina picada, el cuadril fileteado para chivitos y muchos otros, aspiramos completar una línea de ocho cortes que estarán destinados al consumo directo



A partir de 2024 y durante dos años, la Asociación de Distribuidores e Importadores de Carne estará presidida por Luis Averó, principal de la empresa Saturno, ubicada en Pando y con fuerte distribución. De este modo, sustituirá a Jorge López que llevaba dos períodos al frente de la gremial.



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



¿Cuánto arroz consumen los uruguayos?

Apenas se llega a 12 kilos por habitante al año y hay espacio para crecer. Uruguay exporta el 95% del arroz que produce, es referente en el mundo en cuanto a calidad y tendrá mayor protagonismo a futuro.

El arroz es un cereal que alimenta a la mitad del mundo y su consumo continuará creciendo, pero los hábitos de consumo están cambiando. Uruguay ocupa entre el séptimo y octavo exportador mundial del cereal, con una producción de alrededor de 1,5 millones de toneladas y un consumo de entre 11 y 12 kilos que apenas representa el 5% de la producción. En la zafra 2022/23 se plantaron unas 147.000 hectáreas, lográndose rendimientos de 9.400

kilos por hectárea, uno de los más altos del mundo.

China es el principal consumidor mundial de arroz, ya que en la campaña 2022/23 lideró el ranquin con un consumo global de 154 millones de toneladas. Los países asiáticos tienen un consumo de 85 kilos por persona al año, lo que contrasta con los europeos, donde a pesar que el arroz está presente en muchos platos de la cocina mediterránea, el consumo es inferior al de Uruguay: apenas 6 kilos por persona al año. El 94% de la producción uruguaya tiene por destino la exportación.

Fuera de Asia, Brasil es el principal productor y consumidor más grande, con un suministro



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

anual de 15 millones de toneladas de arroz cáscara y un consumo individual de 12,14 millones de toneladas.

El arroz es un producto clave en la economía mundial, con una estimación global de las exportaciones de este cereal el año pasado de US\$ 20.000 millones.

Además de la alimentación este grano también es destinado a la elaboración de varios productos industriales como cosméticos, papel (se usa en la caligrafía asiática), productos químicos y alcoholes.

Consumo. “Los patrones de consumo están cambiando. En países como Indonesia, Vietnam y Japón, donde el arroz es un alimento básico que se consume a diario, la diversificación de la dieta hace que el consumo per cápita está cayendo”, según afirmó Catur Utami Dewi, Directora del Programa Global de Arroz de RiKolto, una organización de Bélgica sin fines de lucro que integra la plataforma Sustainable Rice Platform, que impulsa una alimentación sostenible.

Contrariamente a lo que pasa en algunos países asiáticos, en África el consumo crece, porque se incluye en la dieta diaria y la demanda mundial de este cereal aumenta en la medida que crece la población del planeta.

Es un alimento tan básico que el Organismo de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) dispuso que desde 2004 se festeje el Día Mundial del Arroz el 31 de octubre.



Futuro. Uruguay está llamado a tener mayor protagonismo en el mercado mundial del arroz, sea por calidad de producto, por sustentabilidad y por inocuidad, en un mundo donde esos atributos son los que mandan.

“Uruguay es un país referente en el comercio mundial del arroz y tiene incidencia en la seguridad alimentaria mundial”, destacó el presidente de la Asociación Cultivadores de Arroz (ACA), Alfredo Lago. La gremial representa a los productores, no participa en las ventas, pero mantiene un contacto estrecho con las industrias, pues la arrocería es la cadena productiva mejor integrada. El mundo está preocupado por la sustentabilidad y el modelo productivo del Uruguay tiene ventajas, porque no se planta arroz continuamente en la misma tierra, como sucede en Asia. “La sustentabilidad está incluida en el proceso de producción del Uruguay” y según la visión de Lago, esas características que se lograron en el desarrollo del cultivo, “nos destacaron históricamente y nos proyectarán en el futuro por esa necesidad que tiene el mundo por lograr un producto sano, inocuo y de calidad como el que produce Uruguay.

A su vez, inocuidad y sobre todo calidad, están estrechamente ligados con la investigación y en Uruguay, el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), a través de su Programa Arroz, viene haciendo un aporte significativo con sus variedades probadas y adaptadas al país. “A través de la interacción con la investigación, con los productores y los molinos, con toda la cadena arrocería integrada, cada vez se puede afinar más esos conceptos para diferenciarse en el mundo y destacarse más”, explicó Lago.



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





El desafío está planteado y es utilizar menos insumos por tonelada y menos litros de agua, porque en Uruguay el arroz se cultiva con irrigación, no se planta arroces en seco como en algunas partes de Brasil.

“El cuidado de la inocuidad y la calidad se realizan en base a una ecuación económica propia, porque en Uruguay no hay subsidios, no hay ayudas estatales y peleamos con un comercio exterior del cereal que a veces tiene dificultades. Casi ningún país en el mundo logra esa eficiencia sin subsidios. El desarrollo de la cadena debe estar en destacarnos por nuestra propia capacidad”, detalló el empresario”, remarcó el titular de ACA.



INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

 **LOGUEA**
[Soluciones Tecnológicas]

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



**NUEVO
DESARROLLO**



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

nortesur@nortesur.com.uy
nortesur.com.uy



nortesur 

**GARANTÍAS E INNOVACIÓN
PARA CADA INDUSTRIA**



Los productores están convencidos que Uruguay tiene el ambiente ideal para plantar arroz y es posible crecer en la exportación aportándole al mundo alimentos seguro.

Claves para cocinar arroz y algunos mitos.

La regla general es usar dos partes de agua por cada parte de arroz, pero hay variedades en el mundo que demandan hasta 3,5 partes (variedad bola usada para risotto).

El arroz se debe cocinar a fuego suave, aunque es común que al comenzar a cocinar este grano se suba la temperatura del fuego para que el agua hierva (se parte de agua fría) y luego baja la potencia hasta que el agua se haya evaporado y sin que se pegue. La cocción ideal demora entre 15 y 20 minutos. Cuando se evaporó la mayor parte del agua, se debería dejar reposar 5 minutos.

Una de las costumbres más comunes es lavar el arroz antes de cocinarlo. Diversas investigaciones establecen que esto no es necesario. Entre muchos trabajos, así lo determinó un trabajo de la Universidad de Ciencias y Nutrición de Alimentos de Australia del Sur.

Muchas veces se habla de la necesidad de lavarlo para sacarle pegajosidad. La amilosa que enturbia el agua no es la responsable de que el arroz se pegue. Los investigadores australianos analizaron tres variedades de arroz glutinoso. Primero lo cocinaron sin lavarlo, luego lo pusieron a hervir luego de remojarlo tres días y diez lavados. El resultado mostró que la pegajosidad no tiene que ver con el almidón superficial.

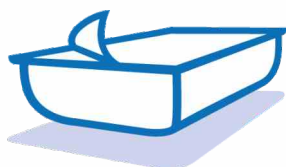
MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Sr. Yamandú Costa - Director de SEDEL.

Desde hace ya unos cuantos años venimos trabajando en un concepto que ha revolucionado los servicios de control de plagas, es el de “Manejo Integrado de Plagas” del cual un docente, el Ingeniero Agrónomo y Entomólogo Roberto Carballo ha sido un referente en el tema y en la formación de las nuevas generaciones en lo referente a este concepto.

El control químico, lo que tradicionalmente llamamos “fumigación”, es solamente una pieza de un puzzle, que integra a muchos factores en el manejo integrado de plagas (MIP). En el MIP se consideran todas las técnicas y la implementación de medidas apropiadas que logren el control de las plagas y mantengan el uso de pesticidas a niveles reducidos, minimizando los riesgos a la salud humana, el ambiente y bajando los costos.

El MIP es un concepto revolucionario que involucra diferentes factores: el humano, la infraestructura, las medidas de exclusión, lo preventivo y lo que hace a un cambio cultural. En este cambio, todos debemos tener claro que mantener a las plagas bajo control, no es simplemente



MULTIVAC

BETTER PACKAGING

Soluciones de envasado
Equipos, Repuestos, Servicio e Insumos

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

colocar veneno o pedirle a la empresa que brinda el servicio de control de plagas que acuda a solucionar problemas, sino que todos somos parte del problema, y en la medida que comprendamos eso, nos vamos a ir sumando como parte de la solución.

Llamamos control directo, a las acciones dirigidas en forma directa sobre la población de plagas.

El control indirecto, es la prevención, que podemos decir que es lo más importante. Comprender los campos de trabajo, la educación sanitaria y el ordenamiento del ambiente, sobre todo lo que es requisitos.

Los tres requisitos que tiene la industria alimentaria en materia de gestión de inocuidad son: las Buenas prácticas de manufactura (GMP), los Procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección (SSOP) y el Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).



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.



Allá por la década del 90 la industria comenzó a implementarlos y eso nos permitió tener una visión más clara de los riesgos que implica no realizar un correcto control de plagas en la industria de alimentos. En las GMP se exige como requisito el control de plagas.

En el HACCP, si hablamos de peligros físicos y biológicos, puede existir presencia de un insecto o parte de él, un pelo de roedor etc. También puede haber una contaminación química al utilizar en interiores del establecimiento de elaboración insecticidas de acción residual que puedan contaminar el producto final. Es por todo esto que entendemos que el manejo integrado de plagas es un requisito fundamental en la industria de alimentos para producir alimentos inocuos, concepto muy importante este en el cual el control de plagas juega un rol fundamental.

En SEDEL utilizamos el manejo integrado de plagas para evitar el ingreso o propagación de plagas en el establecimiento.

La primer etapa es el diagnóstico e inspección del establecimiento y alrededores, identificando las plagas existentes y los posibles problemas. Es importante realizar el monitoreo de los dispositivos utilizados para el control de plagas como las estaciones con cebos o con trampas pegamentosas para el control de roedores y las trampas de luz ultravioleta para insectos.

Mantenimiento e higiene: la empresa de control de plagas debe realizar las recomendaciones necesarias para reducir la población de plagas y la proliferación de las mismas, impidiendo el acceso al refugio, al alimento y al agua. Una sugerencia es lo que nosotros llamamos medidas preventivas, que involucran a los clientes, los hacemos responsables de planta en y hago responsable de planta en todo lo que hace a evitar la propagación de las mismas.

El control directo es la aplicación de productos según la necesidad de implementación de acciones correctivas, desarrollar planes de contingencia cuando la situación así lo quiera.

Como estamos controlando unidades biológicas, no podemos decir que estamos en un ambiente libre de plagas, siempre sabemos que controlar biología es relativo lo que sí tenemos, son planes de trabajo, planes de contingencia y forma de evaluar las desviaciones. Así con un método de trabajo científico nosotros logramos no solamente planificar, ejecutar el trabajo sino también luego evaluarlo.



Pero como decíamos en el control integrado el 80% es la prevención.

¿Cómo pueden ingresar las plagas a una planta o cómo se pueden multiplicar las plagas en la misma?: por obras o reformas siempre hemos padecido en la industria lo que son los cambios de infraestructura. Por mal manejo de los residuos, donde hay residuos tenemos básicamente un atractivo para lo que es la reproducción de determinados insectos, es un ciclo de metamorfosis y también el atractivo para otras plagas que pueden venir. Otro punto de ingreso es a través de lo que recibimos de nuestros proveedores. Podemos recibir mercadería que viene contaminada.

¿Qué necesitan las plagas para su propagación? Tres cosas: una fuente de alimento, el agua muy necesaria para la vida, no existe multiplicación de plagas en lugares secos. Si hay agua, también hay plaga. Por último el refugio de lo que son los depredadores.

En el caso de los roedores las especies sinantrópicas que acompañan al hombre desde la evolución de la humanidad, tenemos presencia de estos roedores plagas en la industria, el ratón doméstico *rattus rattus* que es la rata más estilizada la que tiene cola más larga, orejas largas. La rata de alcantarillado *rattus norvegicus* que es la que se mueve básicamente por todo sistema de cloacas y desagües, son tres poblaciones distintas que la que los roedores plagas que tenemos habitualmente.

Es bien identificado por sus hábitos alimenticios, por sus hábitos reproductivos fundamentalmente por su biología, es importante identificar la especie se pueden no solamente viéndolo sino a través de sus excretas a través de sus heces.

Todos conocemos los riesgos de tener presencia de roedores, estos pueden transmitir algunas enfermedades no solamente los roedores sino los parásitos que conviven con los roedores, muchas veces los subestimamos. Algunas de ellas han devastado la población humana cómo fue en la edad media la peste bubónica. La bacteria responsable se transmitía a través de los roedores y de los parásitos que vivían en ellos, en especial las pulgas. Al morir el roedor se bajaba e inoculaba a otros seres vivos

Por lo tanto es necesario combatir los roedores, no solamente por todas las enfermedades que ellos pueden transmitir, sino por los daños que pueden provocar en el ambiente y en la producción.

La tendencia es destruir los aislamientos en las construcciones, roer a través de tablonces, cartón y fundamentalmente los daños que provocan en los cables eléctricos.



Bolsas de muestreo estériles para análisis microbiológicos.

Microbiologics Cepas de referencia

GOLD STANDARD DIAGNOSTICS Kit para determinación

- Residuos Veterinarios
- Residuos de Pesticidas
- Test de latex STEC's
- De alérgenos
- OMG

phenomenex ...breaking with tradition™

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

LSQA CERTIFICADO CERTIFICATE ISO 9001:2015 REG-2198/01

IQNet ISO 9001:2015

qualityaustria SYSTEM CERTIFIED ISO 9001:2015 No. 19587/0

Francisco Muñoz 3180/304 2628 8908

ventas@bioten.com.uy www.bioten.com.uy

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.



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

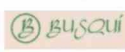
Maquinaria Cárnica

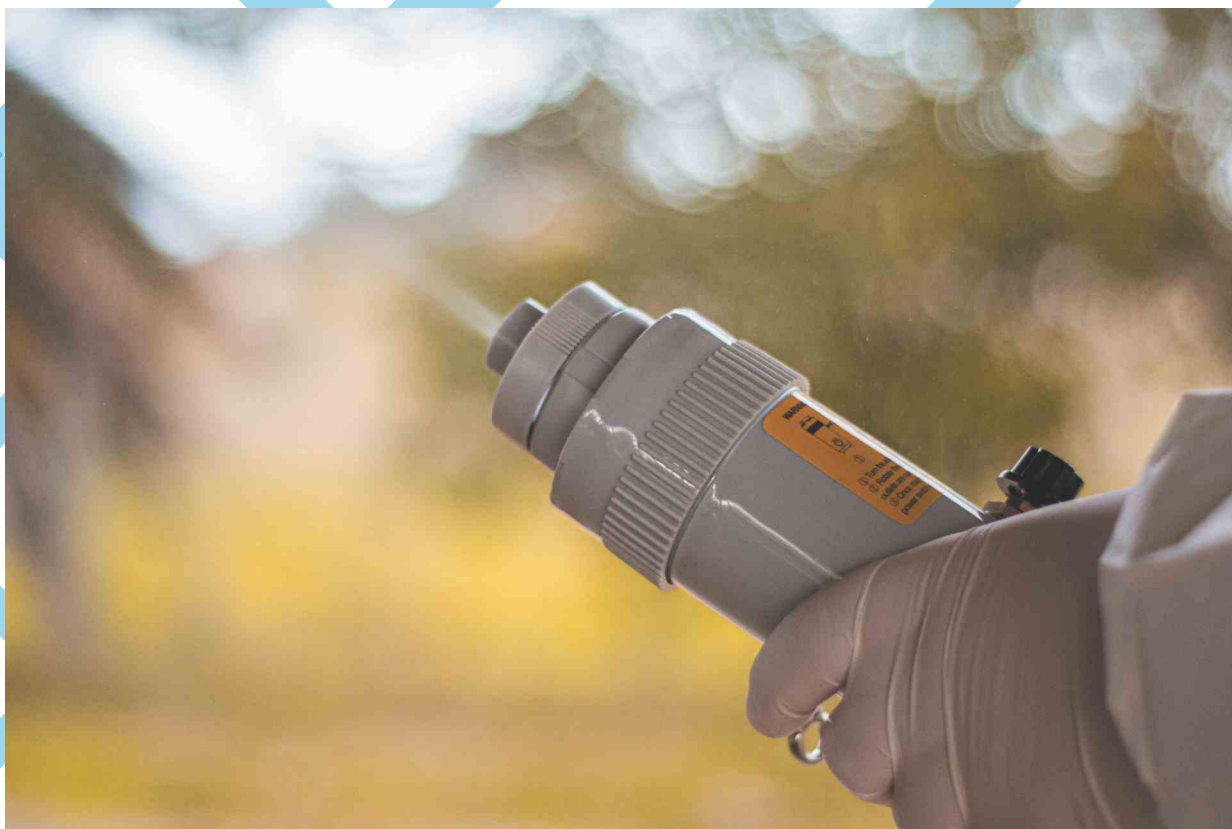


Dirección: Angel Salvo 214 Tel.: 2306 2330 / 31 Fax; 2306 2381 E-mail: ventas@itepa.com

Visite nuestra página web WWW.ITEPA.COM

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





Las condiciones favorables para la propagación de roedores son: cerco perimetral importante donde no se acumulen desechos y la vegetación debe estar controlada. Son necesarias las medidas de exclusión para que no ingresen roedores: buenas cámaras, desagües sifonados, rejillas que no permitan que pasen los roedores. Podemos decir que entre la exclusión y la higiene tenemos el 80% de la prevención de ingreso y multiplicación de roedores en la industria.

Las casillas donde se pone veneno para controlar a los roedores deben ubicarse en áreas exteriores, por ejemplo próximo al cerco perimetral. Se recorren semanalmente porque el producto es un anticoagulante y puede llevar entre 3 a 6 días su muerte. Se lleva un registro del consumo en cada casilla. En el interior de la planta industrial se utilizan solamente casillas con trampa de pegamento que es una forma de capturar y eliminar los roedores y monitorear sin utilizar productos químicos en el interior de la planta que pueden provocar contaminaciones.



**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**

Es fundamental mantener un diálogo permanente con el personal de control de calidad de los establecimientos y los responsables del seguimiento de esta tarea. El técnico de control de plagas actuante deja registros con las medidas preventivas que debe tomar el establecimiento. Estas medidas pueden ser de exclusión, de prevención, de higiene y a su vez existen registros que permiten identificar los avistamientos y la presencia de plagas en plantas para poder tomar medidas que incluyan un plan de trabajo lo que puede ser inclusive las desviaciones al plan, que serían la medida de contingencia.

Otra de las plagas importantes son las cucarachas que podemos clasificarlas básicamente en dos grandes grupos: la cucaracha americana, la periplaneta americana que es la cucaracha grande que por lo general está presente en resumideros y por otro lado la cucaracha chica que vemos en máquinas y en estructuras que es la blattella germánica, la reproducción de estas es muy grande, se da fundamentalmente lugares donde hay motores y hay temperaturas constantes. Aquí también tenemos que recordar el triángulo de la vida, el refugio el agua y el alimento que son fundamentales para multiplicación de las plagas.

Si evitamos el agua, el refugio y o el alimento vamos a estar controlando en gran medida todas estas plagas.

La cucaracha es un riesgo como vector de enfermedades, la contaminación se da por transferencia de agentes patógenos del cuerpo del insecto o por transmisión fecal del mismo, también pueden provocar reacciones alérgicas y son contaminantes del alimento. Las cucarachas tienen hábitos nocturnos y por lo general en sus patas llevan una cantidad de microorganismos que contaminan superficies o productos directamente. Se reproducen por ootecas que son unas capsulas que contienen cientos de huevos y tienen una reproducción muy importante como otros insectos. Los encontramos en materias primas, cajas de madera embalaje, entran a edificios por medio de desagües y también ingresan a las idos ingresan a las plantas a través de los proveedores que nos venden cajas y muchas veces de aditivos pueden venir con problemas de contaminación de cucarachas de los depósitos de donde traen la mercadería, por eso qué es importante tener la trazabilidad de los proveedores de que tengan control de plagas, de que tengan habitualmente monitoreos, para poder recibir la mercadería con cierto grado de seguridad.

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



Los avistamientos los restos de patitas, antenas, piel y ootecas, las manchas o presencia de excremento en pequeños residuos similar al hollín (Cucaracha Germánica) o pequeñas heces parecidas a la de un ratón (cucaracha americana) daño causado en la alimentación.

El control de la cucaracha como decíamos fundamentalmente es controlando ese triángulo de la vida, evitando que detengan refugio, y alimentos. El control propiamente dicho con insecticida es la pequeñísima parte de la porción de control de estos insectos, porque la aplicación se puede hacer a través de residuales que son básicamente insecticidas piretroides, residuales en lugares frecuentado por las cucarachas y hay un nuevo producto una nueva droga que es la hidrometinona, producto muy palatable para la cucaracha que cumple un agente dómino, actúa sobre la quitina, las cucaracha ingieren ese insecticida es algo parecido a dulce de leche y el gente dominó es que la cucaracha van muriendo lentamente esos lugares de refugio y ellas tienen hábito de rosarse y intercambiarse, son caníbales se comen entre ellas. Por cada una de la cucaracha que esté se envenena llegan a morir hasta 50, por eso que esté estos productos insecticidas nueva generación no solamente que no significan riesgo por su composición química para la salud humana sino también genera este efecto de muerte tardía que hace que otros individuos de esa población se envenenen.

* La mosca doméstica es una de las plagas más importantes, sin lugar a dudas por su rápida propagación y su enorme dispersión, porque la mosca después que está volando es un problema para toda la Industria. El ciclo de la mosca tenemos las moscas adultas, luego ponen huevos los huevos se transforman en larvas esos gusanitos que vemos muchas veces en la basura un resto



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



iTram
 higiene
 Detección y eliminación de biofilms



orgánico, tienen tres estadios de larva 1 larva 2 y larva 3, luego se transforma en pupa y en esta se produce la metamorfosis transformación de larva a mosca adulta.

Aquí hay que definir estrategias, la táctica de control de plagas es fundamental atacar a la larva y evitar la reproducción de moscas, qué es aún más difícil de controlar.

Las larvas de la mosca doméstica se alimentan de restos orgánicos en descomposición.

La mosca es uno de los vectores de contaminación más grande que tenemos porque lleva en sus patitas lleva la contaminación de un alimento a otro. La capacidad de contaminar los alimentos deriva de su habito de posar alternativamente en medios tan distintos como la materia fecal y luego posa sobre un alimento. Puede transmitir lombrices intestinales o sus huevos, y son

posibles vectores de enfermedades como difteria, gastroenteritis, fiebre tifoidea, cólera y tuberculosis.

Transmiten organismo patógeno que pueden acumularse sobre sus cuerpos y transferirse por contacto a otras superficies o sobrevivir al tránsito intestinal y depositarse en los excrementos.

Y así vuelve a cerrarse el ciclo de esa contaminación.

Con el método de control, apuntamos a la higiene y las medidas de exclusión. Estas medidas son fundamentales porque con el cambio climático cuando cambia la temperatura y se pone frío afuera, la mosca va a querer ingresar a las zonas techadas en el interior. Por otra parte se deben eliminar todos aquellos residuos orgánicos húmedos que sirvan de sustrato apto para la multiplicación de las moscas.



Inocuidad al Servicio de la Industria Alimentaria



Línea de ovoproductos PRODWIN

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.prodwin.com.uy

FANAPRHU S.A.

(División Ovoproductos) Cno. Colman 5126

Tel.: 2320 0323*

e-mail: fanaprhu@prodwin.com.uy



Interrupción del ciclo de la vida en los sitios de multiplicación como piletas y lagunas.

Medidas de exclusión: Los cerramientos es el 80% del control de las moscas en interior donde no queremos tenerlas.

La aplicación de productos insecticidas es importante como parte de aquel puzzle que dijimos, es una pieza más. Por más que nosotros apliquemos insecticida todo el día, si en las cercanías de la planta, a través de la existencia de sustrato no bien tratado, ahí se reproduce la mosca, deposita los huevos, luego se transforman en larvas, forma la pupa de la mosca y finalmente la forma adulta vuela y por eso ahí estamos atacando el problema de atrás. Entonces es fundamental la medida preventiva, la aplicación de insecticida larvicida en la zona de reproducción es muy importante. Aplicamos un larvicida que es una nueva generación de insecticidas que no influye en lo que respecta a la salud humana, porque no trabaja a nivel del sistema nervioso, sino que afecta la formación de quitina, que es el exoesqueleto que tiene la mayoría de insectos.

Este principio activo que actúa en la formación de quitina, lo que hace es no dejar que la larva 3 se transforme en adulto, o sea en pupa y después la pupa no eclosiona, porque no llega a mutar totalmente en esa transformación de la metamorfosis en adulto, y al tener menos individuos adultos nos permite tener una más controlada población de mosca.

Tenemos como objetivo principal reducir el ingreso de moscas a planta.

Se colocan tarrinas como barrera perimetral, también casitas en el perímetro de la planta que contengan materia atrayentes (sustrato), sobre todo lo que se produce en esa planta alimenticia y se aplica insecticida por fuera para lograr una baja importante en número de moscas, evitando que llegue a la planta .

En exteriores se aplican insecticidas residuales en superficies frecuentadas por las moscas.

En interiores no se aplica insecticida residual, pero sí en caso de contingencia, en caso de una emergencia se puede aplicar algún insecticida instantáneo tomando las medidas de limpieza correspondientes inmediatamente después de aplicar ese insecticida. No aplicamos insecticida residual adentro de las Industrias. Porque lo que vamos a tener cuando ingresan las moscas y se encuentran con el insecticida, mueren y una mosca muerta es un agente contaminante del producto fabricado, no podemos matarla dentro de la planta con el riesgo de que esa mosca caiga sobre el producto.

Ponemos en ingreso de personal, sobre todo en corredores y en el filtro sanitario, trampas de luz ultravioleta con placas pegamentosas, para que funcione como filtro, que la mosca no entre a producción, si por errores de cerramiento, por poblaciones altas afuera en el abrir y cerrar de las de las puertas ingresa una mosca se encuentre con la trampa de luz ultravioleta, y de esa forma la capturamos y esas placas de captura, están adentro de la trampa, en los cuadrantes podemos contar las que se capturan. Eso se hace una vez por semana y se grafica una vez por mes, se cuenta la cantidad de individuos que captura cada placa, de esa forma podemos tener también un monitoreo de la evolución de la población de moscas adulta ingresando a planta. Esto nos permite, en los filtros sanitarios, el no ingreso de moscas a la planta y a producción, también nos sirve para monitorear y de esa forma podemos evaluar en que estamos fallando, cual es el problema de cerramiento, de cortina o si el problema incluye otros insectos, como la presencia de insectos nocturnos. Eso habla de errores llamémosle culturales, en donde la gente que trabaja en la noche deja aberturas abiertas, puerta abierta y al ingresar insectos de hábitos nocturnos que no es la mosca y quedan capturados en esas planchas, nos pueden dar el reporte de esos errores.

*Otras plagas pueden ser las Palomas, son básicamente por problemas edilicios. Esto hay que hablarlo mucho con la gente que construye en la planta evitando que queden refugios para que aniden las paloma porque no va a comer a las plantas de alimentos, por lo general la paloma come en otro lado y va ahí a dormir lo tiene como palomar, esos lugares esos vicios que existen en las



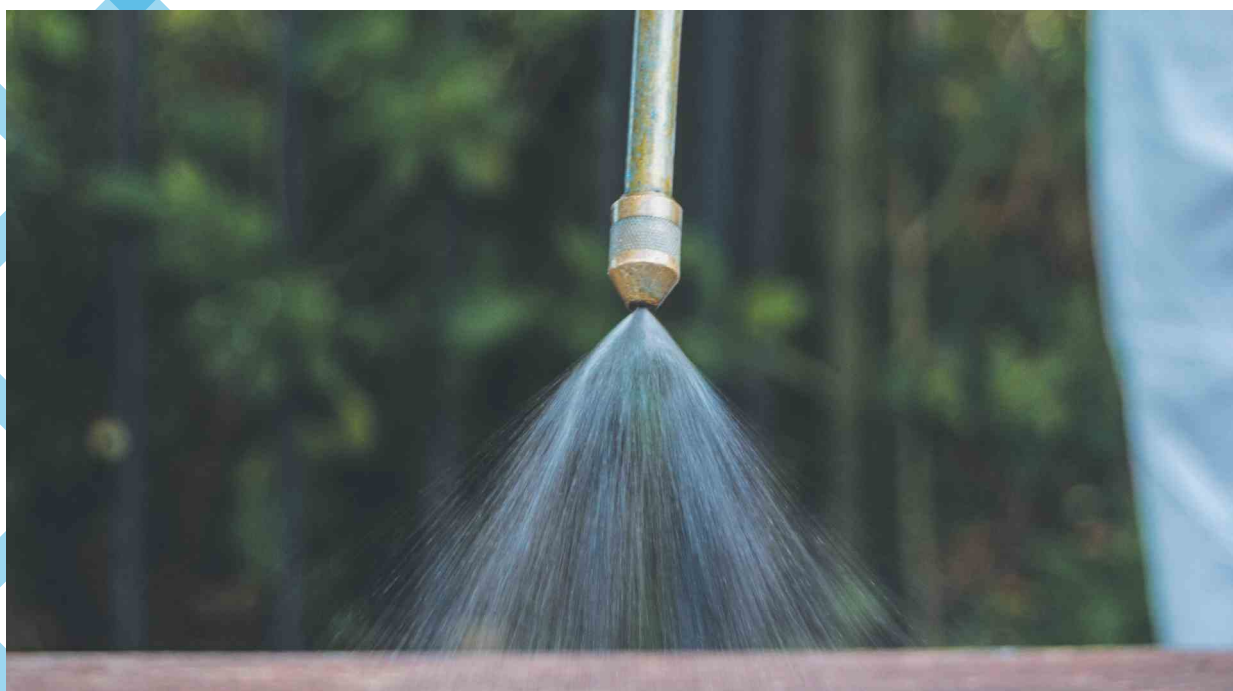
estructuras de las Industrias nosotros pedimos a los arquitectos y constructores evitar todo eso, y de esa forma evitar que la paloma sea un animal plaga en las Industrias.

*También pasa lo mismo con los murciélagos, en espacios que quedan en las estructuras edilicias, donde anidan estos mamíferos que también son vectores de contaminación y hay cosas sencillas cómo puede ser la iluminación en las plantas, los focos no tienen que estar en las estructuras de las plantas y mucho menos frente a una puerta, una ventana. La iluminación debe estar en columnas que alumbre los accesos, separadas del edificio. Con esa medida, evitamos de que los días de tiempo malo los cascarudos, los dípteros que vienen atraídos por las luces ingresen a planta y se transformen en un vector de contaminación.

* Es un capítulo especial el de los insectos que están asociadas a los granos que vamos a procesar, entonces una plaga que estamos introduciendo muchas veces a la industria con la materia prima.

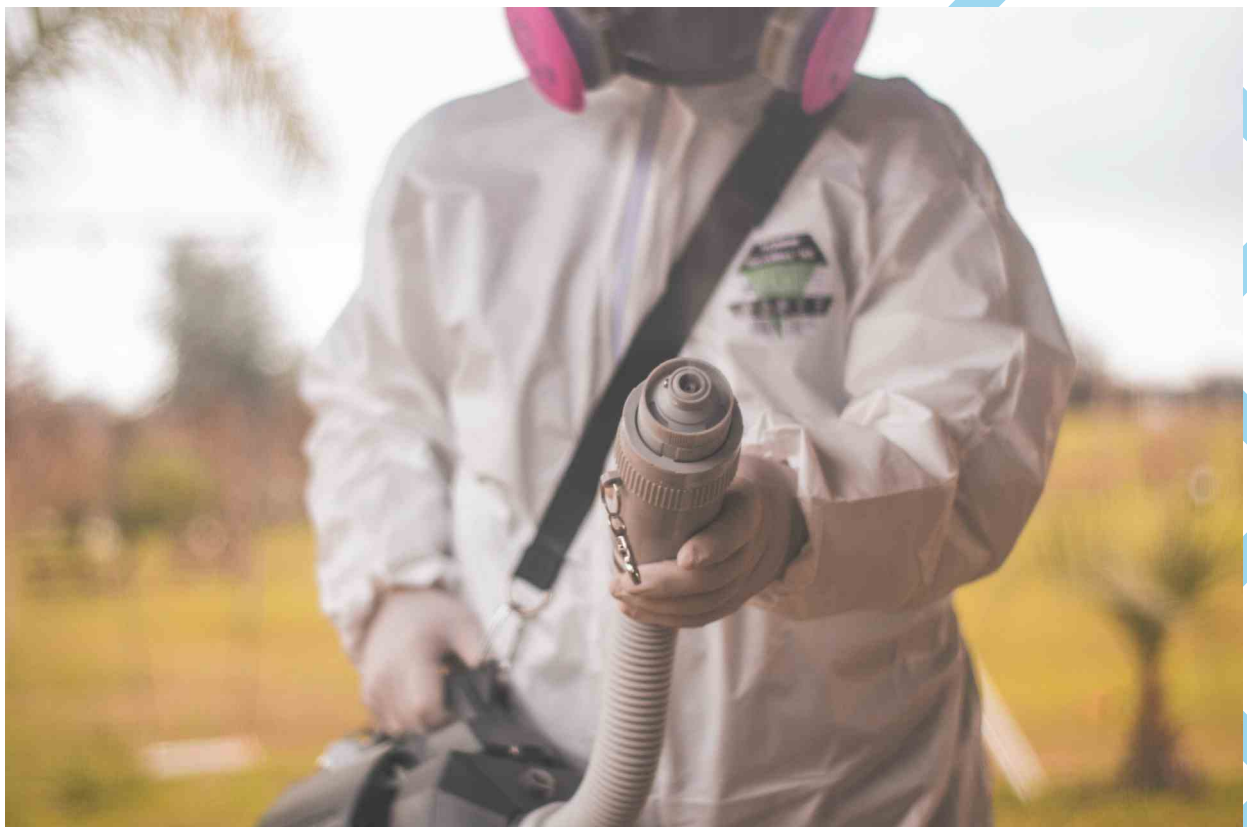
Son muchos los casos de plagas que vienen asociada a la producción primaria o lo que venga asociado a los granos que luego se transforman en producto terminado.

Cuando decimos **cuidamos su salud protegiendo el ambiente** con una empresa que hace 30 años viene invirtiendo, esto que es el control integrado de plagas, el uso de insecticidas dentro del control integral es muy poquito, en las acciones que tomamos es menos del 1%. El insecticida que utilizamos es biodegradable y cumple con todos los registros de bromatología, Salud Pública y Ministerio de Ganadería, pero fundamentalmente el concepto que queremos transmitir es el que controlando las plagas estamos controlando el ambiente y la salud y por supuesto que con el control integrado de plagas y el uso racional de los insecticidas y de los agrotóxicos nosotros estamos cuidando el ambiente, invirtiendo en una industria y en un servicio de control de plagas que esté alineado con los nuevos paradigmas y los nuevos estándares que tenemos en la vida moderna de cuidar el ambiente.





Calidad y mejora continua: porque no hemos dejado de buscar la superación nuestra ni de nuestro equipo de trabajo con conformación de cada uno de nuestros colaboradores, formación de nuestros clientes, alcanzamos el premio Nacional de calidad en el año 2002 en el área liderazgo, luego en el 2007 obtuvimos el premio la responsabilidad social empresarial y ahora estamos incorporando un nuevo software que nos permite no solamente tener información en tiempo real en cada uno de los clientes, del grado de infestación, también a través de un código de barras y código QR y de un terminal en cada uno de nuestros celulares, los técnicos de la empresa pueden tener los clientes en tiempo real y la empresa en tiempo real, en los diagnósticos de cada lugar, el consumo de insecticida de cada lugar, las áreas donde se está aplicando, las medidas preventivas y en tiempo real también la evolución de la distribución y la disminución de las plagas en cada uno.



Sostenibilidad: La clave para un mejor mañana

Por: Papaleo, editora de la revista AmeriCarne Digital. Con información extraída de la disertación del Ing. Christian Cocchi, Director de LSQA Argentina, durante la 8va Jornada de Ciencia y Tecnología aplicada a Carne Bovina organizada Red Alimentaria - Foto: Banco de imágenes.*

Una de las mayores prioridades de las empresas es ser sostenibles, tanto para enfrentar los efectos del cambio climático y de salud que se han presentado en el mundo en los últimos años, como para tener una propuesta de mayor valor.

En el camino de la competitividad se empiezan a abordar diferentes desafíos que se suman al eje fundamental que es la gestión de calidad. De esta manera, aparecen nuevos requerimientos de distintos sectores que impactan en la competitividad.

En la actualidad, todas las organizaciones se están viendo afectadas por los efectos del cambio climático que impactan sobre las personas, el ambiente, la cultura y la economía, entre otros aspectos. Por lo tanto, como organizaciones tenemos el desafío de contar con una propuesta de valor que nos permita tener un impacto positivo en nuestro entorno tanto interno como externo. Así aparecen los conceptos de sustentabilidad y sostenibilidad.

¿SUSTENTABILIDAD O SOSTENIBILIDAD?

La sustentabilidad se enfoca en preservar los recursos naturales para el beneficio de las generaciones presentes y futuras, priorizando la preocupación por el medio ambiente.

Por otra parte, la sostenibilidad implica la capacidad de mantener el desarrollo a lo largo del tiempo, sin agotar el capital natural asegurando el progreso y el crecimiento continuo. Acá, por lo tanto, empiezan a aparecer conceptos como social, económico y medio ambiental.

Entre ambos conceptos se genera un conflicto al surgir las preguntas: ¿Soy sustentable, soy sostenible? ¿Tengo que ser sustentable o sostenible? La respuesta dependerá del enfoque que se le dé a cada uno.

El desarrollo sustentable se concentra en la preservación de los recursos naturales, sin necesariamente considerar los aspectos sociales, económicos o medioambientales de las personas. En cambio, tener un desarrollo sostenible busca satisfacer todos esos aspectos a la vez que cuida los recursos naturales.

DESARROLLO SOSTENIBLE

Los proyectos deben emprenderse con un desarrollo sostenible. Por lo tanto, el objetivo es lograr un desarrollo que sea sostenible en el tiempo, manteniendo el sustento de los recursos naturales sin poner en riesgo el capital natural.

Esto implica una solidaridad intergeneracional y la capacidad de mantener la vida en la Tierra y desarrollar la actividad económica de manera sostenida sin agotar los recursos naturales.



Principalmente lo ambiental es un factor importante para la competitividad, por lo que se pone el foco en tres cuestiones: emisiones de gases de efecto invernadero, pérdida de biodiversidad y contaminación. Estas situaciones llevan a un desarrollo no sostenible, por eso es importante la uniformidad de las medidas que nos permitan tomar decisiones: métodos de medición y verificación, indicadores ambientales y certificaciones.

PERSPECTIVAS DE LOS MERCADOS

Algunos requisitos o regulaciones que se van dando para mantener la competitividad en mercados más globales se manifiestan en tres niveles: supranacional, acuerdos entre países y bloques de países y acuerdos entre actores económicos.

Nivel supranacional: iniciativas lideradas por Naciones Unidas establecen indicadores, criterios y compromisos ambientales a nivel global. Por ejemplo, los compromisos de mitigación de emisiones en las COP de París. Argentina se ha comprometido a reducir las emisiones debido a su producción ganadera.

Acuerdo entre países y bloques de países: los acuerdos comerciales incluyen requisitos ambientales basados en estándares internacionales. La Unión Europea está aumentando sus requisitos ambientales, lo que afecta a la exportación de carne vacuna.

Acuerdos entre actores económicos: en el contexto del comercio internacional de carnes y productos cárnicos, se están estableciendo acuerdos y condiciones específicas relacionadas con la sostenibilidad ambiental y social.

Algunas de las tendencias y requisitos más destacados incluyen: exclusión de áreas deforestadas recientemente; requisitos de bienestar animal; demanda de información y trazabilidad ambiental; certificaciones privadas como barreras de acceso (BRC, Global GAP, etc.); protocolos religiosos / étnicos y aspectos ambientales (halal, kosher).

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.: 096 262 813
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

Francisco Muñoz 3180 / 304
Tel.: 2628 8908
www.bioten.com.uy
ventas@bioten.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



LOGUEA

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



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

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.



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



NEOGEN

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

Ahora es más fácil SUSCRIBIRSE a Revista **carnes & alimentos**



Abitab

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

**14 de marzo 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



NUTRIGOLD

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



MBI

Cno. Maldonado 6083 esq. Napoles
Tel.: 2515 0966 - Cel.: 099 217 715
Montevideo
mbi@vera.com.uy - www.mbicaza.com



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 (Ovoproductos Pasteurizados)
www.prodhin.com.uy Cno. Colman 5126. Tel.: 2320 0323*
E-mail: fanaphru@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

GREENWASHING

En los últimos tiempos tomó fuerza el concepto de Greenwashing que consiste en hacer creer al otro que estoy haciendo más por la protección del medio ambiente de lo que realmente estoy haciendo. De esta manera, aparecen los siete pecados capitales del Greenwashing:

- 1. Declaraciones con falta de pruebas:** puedo declarar que estoy comprometido con el cuidado del medio ambiente pero no tengo pruebas que lo respalden.
- 2. Vaguedad:** se usan términos vagos sin sustento.
- 3. Irrelevancia:** estoy haciendo acciones que impactan en lo social, económico o medioambiental pero que no tienen relevancia para mi actividad.
- 4. Declaraciones falsas:** se comporta igual que la irrelevancia.
- 5. Verdades a medias:** se resaltan aspectos positivos de un producto pero se ocultan otros negativos.
- 6. Etiquetas vacías:** se utilizan etiquetas con certificaciones que no son ciertas o que aún no están validadas.
- 7. Comparaciones engañosas:** compararse con otros que sí están siendo sostenibles.

A su vez, el impact-washing es atribuirse una imagen falsa o exagerada de inversores de impacto social y medioambiental.

Existen tres herramientas para protegerse del Greenwashing y del impact-washing:

- **Desarrollo de un plan de Compensación de Huella de Carbono basado en el doble análisis de Materialidad** (de impacto social, económico y ambiental; y financiera)
- **Revisión de planes de Compensación**
- **Postulación al Registro Altus:** es una plataforma web en la que las empresas comprometidas con un camino sostenible puedan demostrar con evidencia objetiva, y a través de la verificación de una tercera parte independiente, que cumplen con los objetivos propuestos. Es un registro a través del cual los actores financieros y distintos mercados pueden verificar y validar que las empresas realmente están trabajando en el desarrollo sostenible.

Más información: <https://lsqa.com.uy/>

* Puede ver la presentación completa del Ing. Christian Cocchi en la 8va Jornada de Ciencia y Tecnología aplicada a Carne Bovina organizada Red Alimentaria, haciendo clic aquí:

<https://youtu.be/pbyM8Ijb3Dc?si=FDSLPC8QaWqNxG24>

FUENTE: AMERICARNE



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

VISITÁ NUESTRA TIENDA WEB

WWW.SANTA CLARA.UY

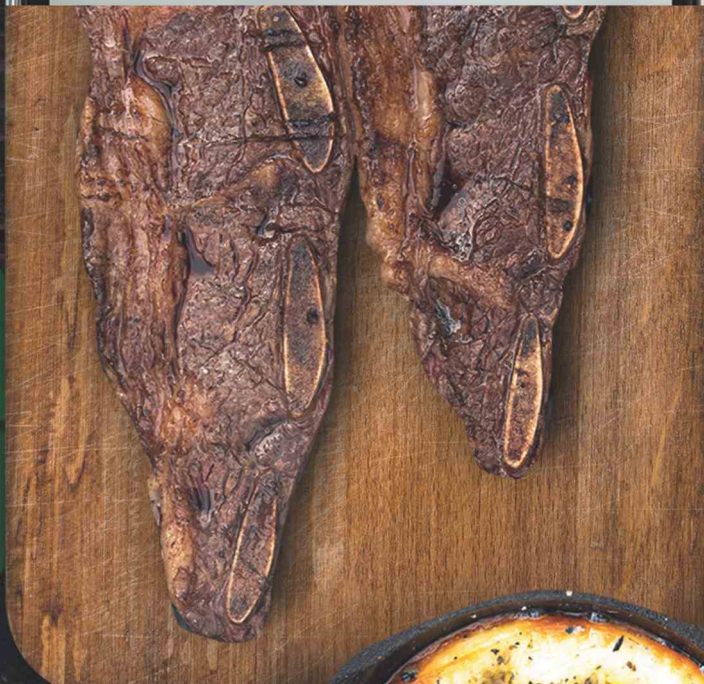
**AHORA
PODES HACER
LAS COMPRAS
DESDE TU
CASA**



DELIVERY



PICK UP





SEDEL.COM.UY

Asumiendo Compromisos con Nuestro Ambiente



SEDEL
HIGIENE AMBIENTAL

- 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

