



Cámara Industrial de Alimentos

75
AÑOS

**Promoviendo desarrollo
para seguir creciendo**

Contador Juan Pedro Flores – Presidente de CIALI

“Lo que más deseamos es poder competir en igualdad de condiciones”

“ALLÁ POR LOS 90, MI PADRE ME DIJO: “NOS DAN UN MERCADO GIGANTESCO PERO SERÁ COMPLICADO QUE EL MERCOSUR NO SE TRANSFORME EN ALGO IDEOLÓGICO COMO CONSECUENCIA DE ESA DOS POTENCIAS QUE NOS RODEAN”. EN AQUEL MOMENTO NO LO COMPRENDÍ. HOY VEO QUE ESO SE CUMPLIÓ”

El Contador Juan Pedro Flores recordó su llegada a la Gremial y tras ello, detalló su visión de CIALI, sus preocupaciones y la impronta personal desde su cargo como Presidente de la Cámara.

“Mi llegada a la Gremial se debe a que ingresé a una empresa familiar (El Trigal) desde muy joven dedicada al rubro alimenticio. Estoy en ella desde hace 42 años donde fui ocupando distintos cargos hasta la Dirección Comercial donde estoy actualmente además de estar en el directorio de una empresa 100% uruguaya fundada por un genovés. Específicamente y con CIALI, también me vinculé desde muy joven, casi un chiquilín, allá por la década de los 90. Fue en momentos que se abría el mercado con la llegada del Mercosur. Fueron tiempos que había que comenzar a recorrer nuevos caminos, un cambio trascendente. Allá por los años 2005/2006 llegué a ocupar la directiva de la Gremial



CONTADOR JUAN PEDRO FLORES, PRESIDENTE DE CIALI

L. CARREÑO

¿La industria es un elemento de cambio?

Por supuesto que sí. Personalmente me preocupa mucho esa muchachada que ha perdido educación, que no termina el ciclo de estudios. Eso es una realidad y que afecta a la industria en la selección de personal para tareas básicas. Eso tenemos que cambiarlo. Por supuesto desde la política pero también nosotros como industriales debemos preocuparnos y ayudar para que eso cambie. Formar gente para que eso cambie. Hay que trabajar en la cultura del trabajo. Se están haciendo planes piloto para ver resultados y luego poder aplicarlos.

¿Hay empresarios nuevos, jóvenes?

Por otro lado, vemos eso con mucha expectativa. De hecho muchos jóvenes apuestan a la industria nacional. Emprendedores jóvenes con una mentalidad buena que se han unido a la Cámara.

GENERAR LEYES ADAPTABLES Y MÁS QUE NADA, QUE SE PUEDAN CONTROLAR

en distintos cargos hasta que tocó la presidencia. Tuve enormes industriales y empresarios como guías, de los que aprendí muchísimo en todo sentido”.

¿Cuál es su estilo de conducción?

Es muy colegiado y sin perder de vista que las empresas cumplimos un rol social trascendente, especialmente, en lo que refiere a dar trabajo a los uruguayos. De hecho y excepto cuando me tocó ser Presidente de CIALI, mi foco de trabajo en la Gremial es precisamente lo gremial, relaciones laborales. Lleva mucho tiempo, mucho desgaste, pero lo hago con muchísimo gusto. Mi visión es que en aquello que podemos estar juntos para dar trabajo, hagamos todos los esfuerzos para que eso suceda. Muchas veces ese esfuerzo que hacemos los empresarios, los industriales, no se ve. Pero lo hacemos y damos cumplimiento a ese rol social clave en el desarrollo del país. De manera que hasta que me de la salud, voy a estar en la Gremial porque las ganas siempre van a estar.

¿Proteger la industria o abrirse al mundo?

Es un tema muy difícil, muy complejo. Como industriales, lo que más añoramos es que el estado nos ayude a competir en igualdad de condiciones. No me alinee con un férreo proteccionismo pero hay normas disponibles que de aplicarse, ayudan al industrial a mejorar su competitividad. Por razones sanitarias, las fronteras debieron cerrarse pero justamente esa situación marcó un crecimiento de la industria nacional. Hay que generar leyes adaptables y más que nada, que se puedan controlar.

¿Hay que apostar a la calidad?

Si, sin dudas. Hay que generar nichos de mercado rentables con productos de calidad. De hecho, se están exportando productos por parte de muchas empresas locales apostando justamente a la calidad y con mano de obra calificada.

¿El Mercosur es el mayor desarrollo de la Cámara?

Mire, le voy a poner como ejemplo una frase de mi padre que era historiador, político, fue Ministro de Relaciones Exteriores, en fin, con un amplio conocimiento, me dijo siendo yo muy joven: “nos dan un mercado gigantesco pero será complicado que el Mercosur no se transforme en algo ideológico como consecuencia de esas dos potencias que nos rodean”.

En aquel momento no lo comprendí pero hoy veo que eso se cumplió. Las diferencias cambia-

COMISIÓN DIRECTIVA 2022

La Cámara Industrial de Alimentos (CIALI) es una comunidad de empresas dedicadas a la elaboración, transformación y empaque de alimentos y bebidas, organizadas gremialmente desde 1947 para ejercer la defensa legal de los derechos y legítimos intereses de la Industria Nacional de Alimentos.

Representa a las empresas del sector ante entidades públicas y privadas, coordinando y unificando los planteamientos de esta industria, fomentando sus programas de acción en armonía con los más altos intereses del país.

CIALI se ha transformado en un referente nacional e internacional en integración empresarial, adoptando las mejores prácticas para asegurar competitividad, productividad, sustentabilidad y responsabilidad social.

Integrantes de la actual Comisión Directiva

Presidente - Juan Pedro Flores
Vicepresidente - Javier Di Sevo
Secretario - Fernando Pache
Prosecretario - Valeria Rodríguez Pardal
Tesorero - Julio Carbajales
Protesorero - Ricardo Pancini
Vocal - Fernando Mazzuchi
Vocal - Martín Hughes

Staff

Asesora Técnica - Q.f. María Hansz
Asesor Laboral - Dr. Raúl Damonte
Secretaría Ejecutiva - Cra. Virginia Morales

Comisión Fiscal

Diego Hekimian
María Inés Corradi
Diego Souza

rias, las diferencias macro-económicas son enormes, las políticas económicas son muy distintas. Eso impacta en nuestras empresas y hay que reconvertirse de manera constante para competir con verdaderos monstruos. Cambian los gobiernos de esos países y cambia la política económica. Desde 2005 a la fecha –aproximadamente- no tenemos una forma de competir en igualdad de condiciones. No la tenemos.

Lo otro que se vuelve imprescindible es que el Mercosur tenga

un Instituto de la Alimentación que genere políticas similares para todos. Se está trabajando en eso.

En lo personal, ¿cuál es su mayor preocupación?

Mantener las fuentes laborales actuales y trabajar para aumentarlas. Defender la industria nacional para que eso suceda. Hay un diálogo excelente con todos los actores siempre partiendo de la base que desde la Gremial lo hacemos en base a un diálogo constructivo.

TENEMOS UNA HIPOTECA SOCIAL Y EL DEBER MORAL DE DAR TRABAJO DIGNO

Incorporan tecnología y compiten en el rubro de los dulces, un rubro difícil, pero lo están haciendo muy bien. Y hay otros ejemplos. De manera que no está todo perdido. Está el caso de La Trigueña, con una inversión fenomenal y están al frente muchachos jóvenes.

Más que dar, ¿el Estado debería sacarle peso al costo de producción?

Es interesante ese planteo. Me alinee más que nada en el sentido de que el Estado podría aliviar los costos quitando presión a los insumos, por ejemplo, la energía. El Estado debe direccionar hacia donde debemos ir. Tener una energía más barata... deberíamos. Tenemos empresas grandes pero también tenemos empresas muy chicas que necesitan ayudas de ese estilo, contribuyen y mucho a su desarrollo y a mantener sus fuentes de trabajo.

Tenemos una hipoteca social y el deber moral de dar trabajo digno. Generando mano de obra, el consumo aumenta y ese círculo vicioso es en el que debemos trabajar todos. Desde CIALI, siempre en favor de... nunca en contra de...



En Unilever creemos que es posible un sistema alimenticio más justo, saludable y sustentable para mejorar nuestro bienestar y cuidar el planeta.

Por eso hoy tenemos una nueva ambición denominada **Alimentos del Futuro** que nos compromete a:

- Desarrollar un negocio de alimentos impulsado por alternativas de origen vegetal, para lograr mayor acceso y alcance.
- Duplicar la cantidad de productos que ofrecen una nutrición positiva, con más vegetales, frutas, proteínas y micronutrientes.
- Disminuir los niveles de calorías, sal y azúcar de nuestros productos.
- Reducir a la mitad la pérdida y desperdicio de alimentos en nuestras operaciones para 2025.

Nuestra ambición no solo marca el compromiso de transformar nuestro negocio de alimentos, sino también de ayudar a modificar el sistema alimentario mundial. Solo así será posible que todos y todas, dondequiera que estén, tengan acceso a alimentos más saludables, accesibles y buenos para el planeta.

www.unilever.com



Unilever

75 años la Cámara Industrial de Alimentos (CIALI)

Una industria que abarca a unas 90 empresas de diversos sectores

LA PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ENVASADOS ALCANZA UN VALOR ANUAL CERCANO A LOS US\$ 3.900 MILLONES (VALOR BRUTO DE PRODUCCIÓN), REPRESENTANDO EL 27% DEL VALOR BRUTO DE PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA SIN REFINERÍA OCUPANDO A MÁS DE 40.000 PERSONAS

La Cámara Industrial de Alimentos (CIALI) es una entidad gremial empresarial fundada el 30 de enero de 1947, dedicada a coordinar y unificar los planteamientos de la industria alimenticia y fomentar los respectivos programas de acción.

CIALI pertenece a la Cámara de Industrias del Uruguay (CIU) y abarca aproximadamente a 90 empresas de diversos sectores, entre los cuales encontramos: panificados, galletitas, golosinas, café, dulce, chocolates, alfajores, yerba, té y otros productos alimenticios.

Entre las empresas socias, encontramos las que trabajan para el mercado interno y las exportadoras; nacionales y multinacionales; grandes, medianas y pequeñas, formando un conjunto heterogéneo, que además de la problemática general del sector industrial, y de las particulares del sector de alimentos, tienen las propias.

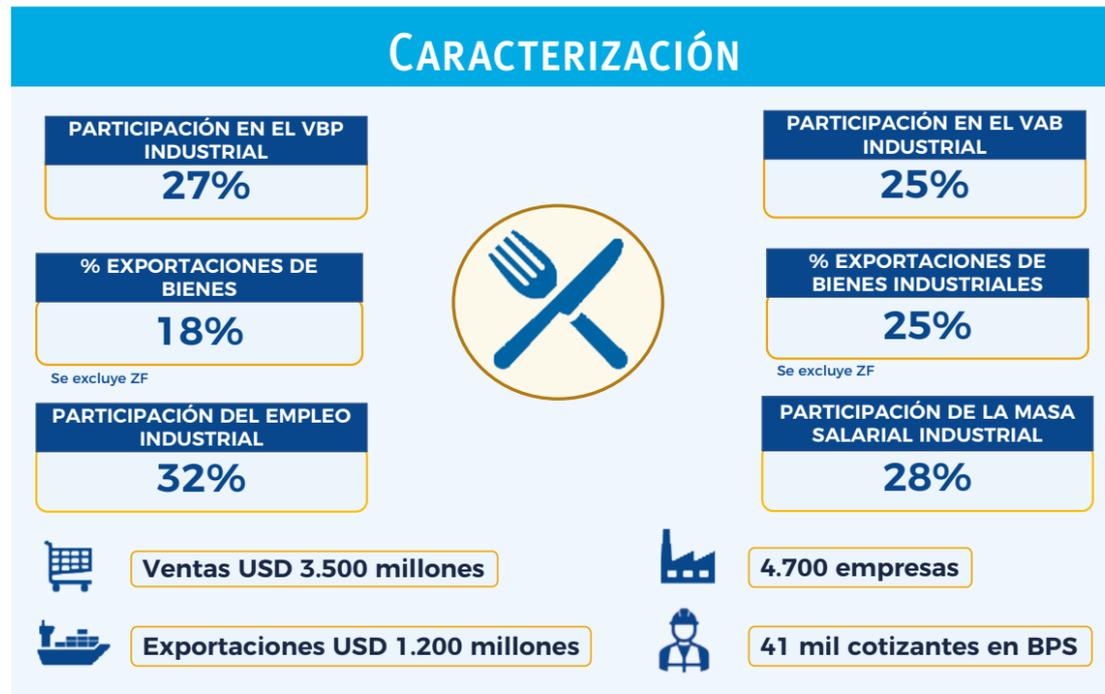
Al cumplir 75 años, es una buena ocasión para recordar y expresar nuestro agradecimiento

**EXPORTACIONES
REPRESENTAN EL 18%
DEL TOTAL DE BIENES
EXPORTADOS**

una vez más, a todos aquellos empresarios que tuvieron la profunda visión de fundar nuestra Cámara, con el objetivo primordial de constituir la en defensora de nuestros intereses gremiales.

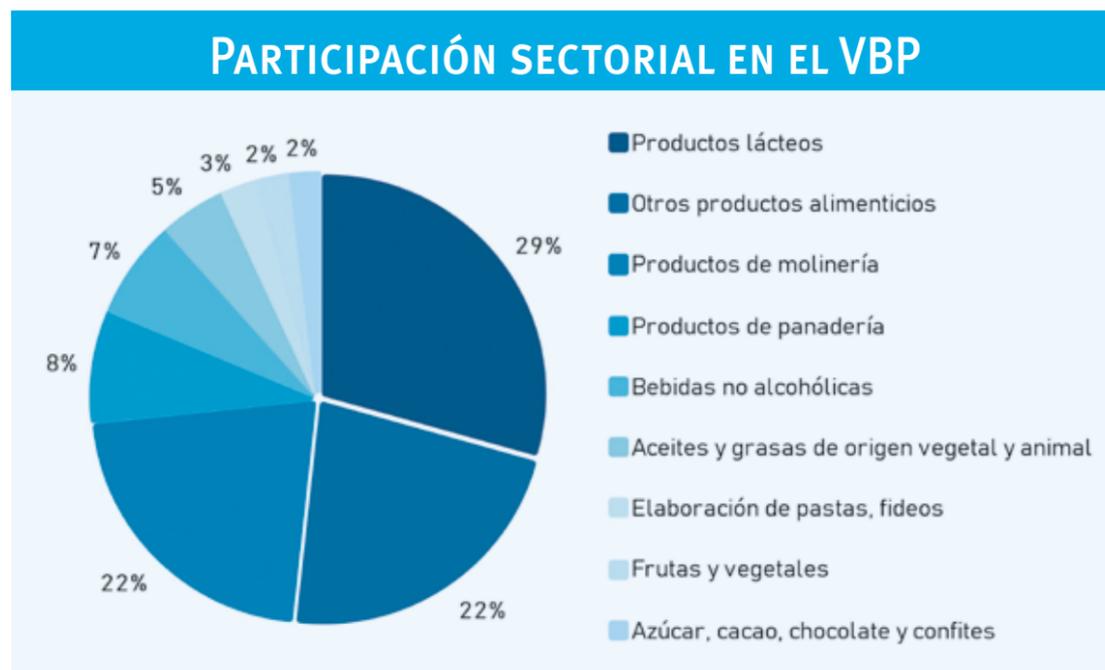
Asimismo, debemos también hacer extensivo ese agradecimiento, a todos aquellos integrantes de las sucesivas Comisiones Directivas y a otros empresarios que sin ser directivos, brindaron a través de los años, de manera constante su valiosa colaboración, en beneficio de todas las empresas asociadas.

No podemos dejar de mencionar a las personas que fundaron nuestra institución y a algunos de los ex Presidentes y Directivos que actuaron en las primeras décadas de vida de esta Cámara, y que con su impulso creativo propendieron al desarrollo de la misma. Entre estos, cabe mencionar a los Señores: Enrique Barsantini, Jorge Anselmi, Luis Bonomi, Valentín Martínez Nin, José Villar, Juan Elbio Rubino, Luis Lagorio, José Queirolo Pernigotti, Américo Penino y Juan Brea.



Cabe destacar y agradecer también, la gestión y labor de los Presidentes de las últimas dos décadas: Sr. Juan Carlos Núñez, Sr. Washington Burghi, Sr. Nelson Penino, Ing. Fernando Mazzuchi, Sr. Fernando Vilar, Lic. Carlos Pache, Cr. Juan Pedro Flores, Sr. Carlos Amoroso, Sr. Carlos Fábregas y Sr. Fernando Pache. Todos estos Directivos de todos los tiempos, han sido los forjadores de nuestra actual realidad institucional.

Con orgullo podemos hoy manifestar que CIALI a lo largo de 75 años ha ido experimentando un importante crecimiento, y que su constante preocupación radica en el hecho de brindar a los socios cada vez más y mejores servicios, ya sea por sí misma o a través de la colaboración que en ese sentido constantemente nos brinda la Cámara de Industrias del Uruguay.



Los Datos del sector

La producción de la industria de alimentos envasados alcanza un

**OCUPA FORMALMENTE
A MÁS DE 40.000
PERSONAS DE
MANERA DIRECTA**

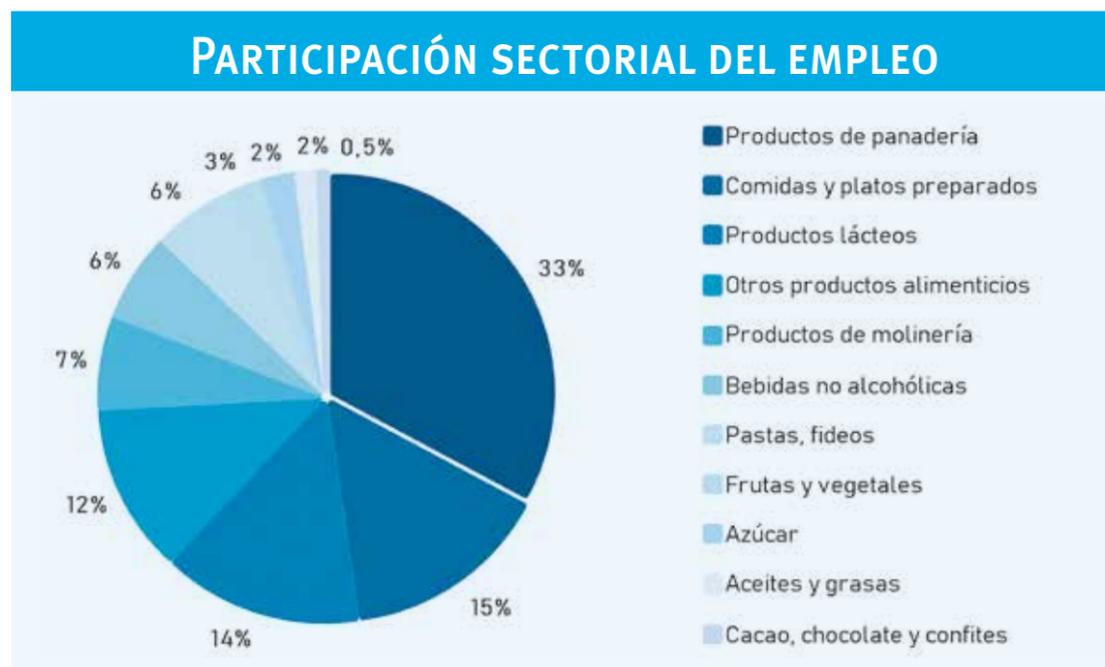
valor anual cercano a los US\$3.900 millones (Valor Bruto de Producción), representando el 27% del Valor Bruto de Producción de la industria sin refinería.

Las exportaciones ascienden a US\$ 1.200 millones y representan el 18% del total de bienes exportados por el país y el 25% de las exportaciones industriales (en ambos casos excluyendo las exportaciones de zonas francas).

El consumo local de productos de la industria de alimentos envasados se sitúa en aproximadamente US\$ 2.400 millones, 70% de lo que produce la industria de alimentos nacional en un año.

La industria de alimentos envasados ocupa formalmente más de 40.000 personas de forma directa, representando más del 30% del empleo de la industria manufacturera sin refinería.

El empleo directo representa el 80% del personal ocupado y se distribuye 75% en fábrica y 25% en administración. El restante 20% corresponde a empleo indirecto asociado a la comercialización. (Consejo Directivo CIALI 2022).





UN FUTURO SOSTENIBLE ES POSIBLE.

EMPAQUES 100% RECICLABLES HECHOS CON MATERIAL POST CONSUMO.

¿Sabías que nuestros empaques espumados son 100% reciclables y producen menos CO2?



Somos una organización que crea productos sostenibles, que fomentan la economía circular y favorecen un consumo consciente.



INOCUIDAD

Todos los empaques Darnel garantizan la máxima conservación y sanidad de los alimentos, protegiéndolos de agentes externos. Nuestras plantas cuentan con un sistema de gestión de seguridad alimentaria que responde a los más altos estándares internacionales y fabrican productos de primera calidad que preservan al máximo la salud del consumidor.



RECICLAR Y REUTILIZAR

Con nuestra línea **resq** evitamos que más de **3.195.000.000** millones de botellas y empaques de plástico terminen en ríos, mares o fuentes hídricas. Además, apoyamos a cientos de familias que viven del reciclaje. Nuestros empaques reutilizables ProToGo, están diseñados para ser utilizados varias veces y conservar su resistencia. **Son 100% reciclables, herméticos y están fabricados con hasta 50% de material post industrial.**



HUELLA DE CARBONO

Nuestros empaques y bandejas de espuma producen menos CO2 que otros productos de materiales sustitutos. Generan menos huella de carbono durante su ciclo de vida y su composición es 90% aire + 10% materia prima 100% reciclable.



INNOVACIÓN

Nuestros avances en innovación se han enfocado en el mejoramiento continuo y en el desarrollo de empaques para alimentos funcionales, seguros y prácticos. Los logros obtenidos en este proceso nos han permitido ser referentes en la producción de empaques sostenibles a nivel mundial.



Elegir productos amigables con el medio ambiente también es **cuidar nuestro planeta.**

Está en nuestras manos.

Fernando Pache – Secretario del Consejo Directivo de CIALI

“Fue solo la industria nacional la que alimentó a los uruguayos”

“DURANTE LA PANDEMIA DE 2020 Y 2021, JAMÁS PODRÉ OLVIDAR LO QUE NUESTRAS GRANDES, MEDIANAS Y PEQUEÑAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS HICIERON PARA QUE NUNCA FALTARA UNA PORCIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS EN LA CASA DE LAS FAMILIAS URUGUAYAS. NO HEMOS SIDO AGRADECIDOS...”

Continuando la gestión anterior, tengo el honor de acompañar como Secretario, al Presidente Juan Pedro Flores.

Nuevos desafíos nos han tocado desde el año 2017, siendo uno de los más importantes el tema del etiquetado frontal de alimentos envasados. El 29 de agosto de 2018, se publicó el Decreto N°272/018, que estableció el modelo de octógonos para alimentos con exceso de sodio, azúcares, grasas o grasas saturadas, según los criterios establecidos en el mismo.

En el artículo 11 del Decreto mencionado, se dispuso un plazo de 18 meses para que las empresas pudieran adaptarse a las disposiciones. En ese lapso, las industrias invirtieron en Investigación y Desarrollo para reformular sus productos y lograr los límites de nutrientes previstos, logrando así minimizar la cantidad de sellos de advertencia. Esto implicó un gran esfuerzo para las empresas,

PREOCUPA REDUCCIÓN TASA QUE COBRA LATU A LOS ALIMENTOS IMPORTADOS

en el afán de mantener las características sensoriales del producto sin afectar la percepción del consumidor.

El 13 de marzo de 2020, se publicó un nuevo Decreto otorgando 120 días hábiles adicionales. En el interín, CIALI se mantuvo en permanente contacto con las autoridades del MIEM/DNI, con el fin de llegar a una propuesta de perfil de nutrientes más cercana a la realidad del producto final, luego de las reformulaciones realizadas. Fue así que el 2 de setiembre de 2020, se publicó el Decreto N°246/020, por el cual se sustituyeron los anexos II y III del Decreto 272/018.

Posteriormente, el 1° de febrero de 2021, se publicó el Decreto N°34/021, por el cual se sustituyó el Anexo del Decreto N° 246/020 y se creó una Comisión Interministerial, integrada por representantes de los siguientes Ministerios: MIEM, MRREE, MEF, MSP y MEC, para realizar el seguimiento y la evaluación de la implementación de las disposiciones contenidas en el mismo. Esta normativa es la que se encuentra vigente a la fecha.



FERNANDO PACHE, SECRETARIO DEL CONSEJO DIRECTIVO DE CIALI

En otro orden de temas, en el marco del trabajo que CIALI venía realizando desde hace varios años por la modificación del Decreto N°338/82, relativo a la fijación de un sistema inspectivo para los productos alimenticios y bebidas que se importen, el 10 de diciembre de 2021, se publicó el Decreto N°404/021, que complementa al 338 en los controles que el LATU realiza. Esto constituye un hito, dadas las atribuciones que este Decreto le otorga al LATU por primera vez en más de 15 años, en cuanto al control de los alimentos importados, pudiendo así informar al Ministerio de Industria y/o al Ministerio de Salud Pública, para que se apliquen las multas a los incumplidores de las normas sanitarias en alimentos envasados.

Por otra parte, en junio de 2022 el Ministerio de Economía y Finanzas reglamentó la normativa existente a efectos de que el LATU realice controles aleatorios a los alimentos importados, basados en análisis de riesgo. En la misma línea se redujo la tasa cobrada por el LATU a la importación de alimentos, de 1,5% más IVA del valor CIF a 0,5% más IVA. Desde CIALI se ve con gran preocupación estas medidas en el sentido de que puedan llegar a traducirse en cambios a las condiciones de los controles realizados con anterioridad (tanto en cantidad como en frecuencia y en calidad). La inocuidad y la seguridad de los alimentos que se comercializan en Uruguay es responsabilidad de todos los actores implicados, por lo que

reiteramos nuestro compromiso de trabajo como Gremial, para que los consumidores puedan continuar accediendo a los mismos.

En el mes de junio, el MEF también implementó una baja y eliminación en aranceles a la importación en los productos más afectados por el conflicto entre Rusia y Ucrania, a saber: la harina de trigo y los aceites refinados de soja y girasol. Entendemos el objetivo de la medida, pero también creemos que quienes producimos localmente, deberíamos tener la aplicación de todas las medidas posibles vigentes de defensa a nuestra producción, como por ejemplo, la aplicación de Derechos Específicos, ya previstos y antiguamente activos, para con los productos farináceos y pastas secas, provenientes, en especial, desde Argentina. Esta medida no es suficiente para lograr la com-

petitividad con Argentina y sus actuales costos, pero es un mensaje de respaldo muy importante, del Poder Ejecutivo a nuestra industria nacional. Es así que, en los últimos 2 años, CIALI ha venido trabajando buscando la reimplantación del arancel que Uruguay le venía aplicando a dicho país, como compensación de las distorsiones en las condiciones que provocó el régimen de detracciones.

A nivel departamental, en el año 2021 trabajamos con la Intendencia de Canelones en el marco del Programa “Canelones te apoya”, a través del cual se presentaron las siguientes medidas, promotoras del desarrollo de la producción, el comercio y la industria:

1. Admitir la comercialización de alimentos registrados en otros departamentos
2. Habilitar productos por familia favoreciendo así a los

productores del rubro alimentario en pequeña escala

3. Habilitación de funcionamiento a partir de procedimientos simplificados, con más facilidades en menos tiempo y menores costos

4. Sello Canelones te alimenta como respaldo institucional a aquellos alimentos que cumplan con ciertas características

Quiero destacar y agradecer la excelente relación que CIALI mantiene con las dos jefaturas municipales de Montevideo y Canelones, más allá de con todas las intendencias del país, siendo ellas las más cercanas y donde están instaladas la mayoría de las empresas asociadas.

También vaya nuestro especial agradecimiento al apoyo de las autoridades de todos los organismos con los que interactuamos, principalmente, con el MIEM que es el Ministerio que nos representa, con el MSP, con el MEF, con el MTSS, con la DNA y con el LATU.

“AGRADECIMIENTO MÁS IMPORTANTE ES PARA TODAS LAS EMPRESAS SOCIAS”

Asimismo, hacer mención y agradecer también por el buen acercamiento que CIALI tiene con las autoridades del Parlamento, pudiendo plantear las distintas problemáticas de los socios, los cuales son recibidos con total apertura y disposición.

Y el agradecimiento más importante es hacia todas las empresas socias que confían día a día en nuestro trabajo y colaboran permanentemente para un mejor resultado de la gestión.

No puedo olvidarme de uno de los más grandes desafíos y logros que nuestras industrias han llevado a cabo durante los años más duros de los últimos tiempos: los años de pandemia de 2020 y 2021.

Jamás podré olvidar lo que nuestras grandes, medianas y pequeñas industrias de alimentos hicieron para que nunca faltara una porción de alimentos envasados en la casa de las familias uruguayas.

Fue la industria nacional la que alimentó a nuestros compatriotas; no fueron los productos importados, y no hemos sido lo suficientemente agradecidos con los empresarios que han llevado esto adelante junto a sus colaboradores.



ETIQUETADO, TEMA QUE DESVELA A LA CIALI

Yogurísimo



¡El más rico!



CALCIO

PROTEÍNAS



UN SUPERALIMENTO ÚNICO

CIALI y las relaciones laborales

Voluntad negociadora y diálogo permiten la estabilidad en el sector

DESDE EL 2005 FECHA DE REINSTALACIÓN DEL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN COLECTIVA, VAN NUEVE RONDAS DE NEGOCIACIÓN. EN TODAS CIALI LOGRÓ ACUERDOS CON ONODRA, CON CONVENIOS COLECTIVOS QUE RECOGEN NO SOLO AJUSTES SALARIALES SINO BENEFICIOS Y CONDICIONES DE TRABAJO

En ocasión del 75 aniversario de la Cámara, cumpliremos casi 18 años de trabajo como asesores laborales de la misma, y en todos estos años hemos podido cumplir y ratificar una larga historia de buen diálogo y relacionamiento con las empresas asociadas y con sus trabajadores como asimismo con la gremial sindical ONODRA (Obreros del Dulce y Ramas Afines).

En todos estos años CIALI ha pasado por distintas Comisiones

UN SISTEMA
DE RELACIONES
LABORALES BASADO EN
EL RESPETO MUTUO

Directivas, distintos gobiernos en el país y muchos cambios en el contexto regulatorio en materia legal y normativa, sobre todo en la parte laboral, que han generado la necesidad de adaptarse, de implementar cambios de tipo cultural o político y dar respuestas como organización empresarial.

Los últimos años no han sido fáciles para la gremial, dificultades en el mercado regional por las barreras arancelarias, restricciones a los productos alimenticios como desventaja competitiva, el etiquetado frontal, la pandemia, la caída de los volúmenes, muchas empresas que han cerrado



CONSEJO DIRECTIVO 2022 DE LA CÁMARA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

o disminuido significativamente su plantilla, etc. todo lo cual ha marcado enormes desafíos para la Cámara Industrial de Alimentos.

Desde el 2005 fecha de reinstalación del sistema de negociación colectiva de Consejo de Salarios, llevamos nueve rondas de negociación. En todas ellas CIALI ha llegado a acuerdos con ONODRA, firmándose siempre convenios colectivos que han ido recogiendo no solo los ajustes salariales sino varios beneficios y condiciones de trabajo que han ido garantizando a los trabajado-

res del sector un salario digno y beneficios adicionales al salario.

Se destaca asimismo, en este marco de entendimiento, la voluntad negociadora y de diálogo que han permitido mantener una estabilidad en el sector, libre de grandes conflictos respetándose -salvo ocasionales excepciones- los acuerdos sobre cláusulas de paz y fundamentalmente los mecanismos de prevención de conflictos que habilitan a las partes a negociar en forma previa a tomar alguna clase de medidas.

Más allá de las personas que

hayan asumido la representación de una y otra parte, tanto la gremial empresarial que representamos profesionalmente como la gremial sindical, en todos estos años, ha prevalecido siempre el objetivo de búsqueda del entendimiento y de la negociación. CIALI ha cumplido siempre con la normativa legal y con los convenios y acuerdos firmados, exigiendo a su vez el mismo cumplimiento a las empresas asociadas, honrando de esta manera un sistema de relaciones laborales basado en el respeto mutuo, en el compromi-

so de la mejora continua, de las condiciones de trabajo y salud y seguridad y fundamentalmente del mantenimiento de las fuentes de trabajo y del empleo.

La Cámara Industrial de Alimentos está presente con sus representantes en distintas instancias de negociación, comisiones y sub comisiones a nivel de la propia Cámara de Industrias, Ministerio de Trabajo, DINATRA, Consejos de Salarios, INEFOP, asistiendo y apoyando a las empresas, evaluando consultas, informando,

PREVALECE OBJETIVO
DE BÚSQUEDA DEL
ENTENDIMIENTO Y
LA NEGOCIACIÓN

capacitando y manteniendo actualizada la información relacionada con el sector.

Este nuevo aniversario, el 75, encuentra a la gremial en pleno encare de desafíos, potenciando el sector, superando los efectos de la pandemia, aggiornando sus estatutos y en constante búsqueda de mejorar su posición competitiva a través de distintas gestiones de sus directivos ante las autoridades del gobierno con el objetivo de hacer más sustentables las fuentes de trabajo y con ello el empleo de todos los trabajadores del sector. (Dr. Raúl Damonte, Asesor Laboral de CIALI).

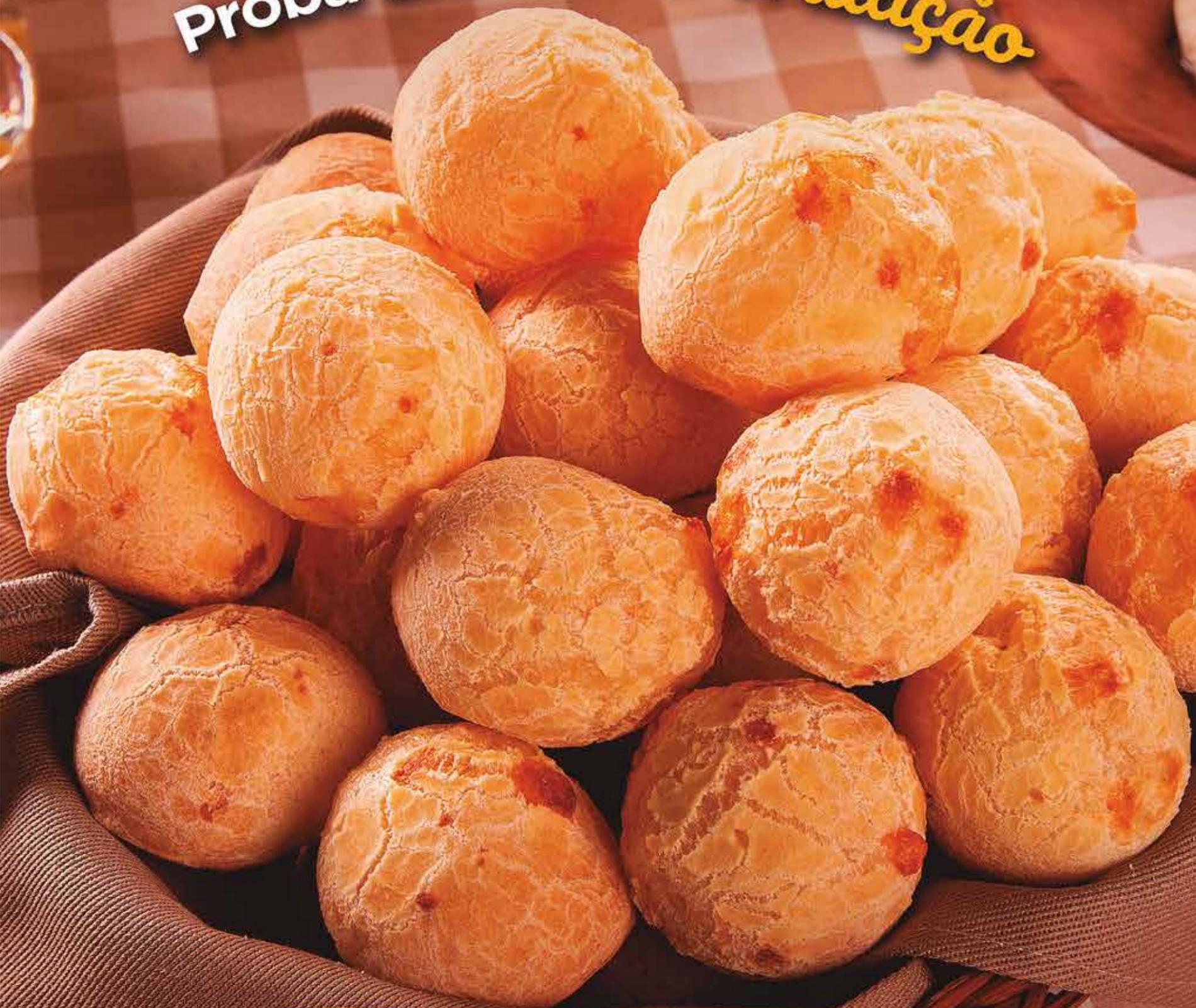


Saludamos a la Cámara Industrial de Alimentos, CIALI,
al conmemorar 75 años al servicio de la industria alimenticia nacional

Porongos 2556 • Tel: 2200 1001* • www.bluebirdfoods.com

NUEVO
Pan de Queso

Probá una nueva **Tradição**



*¡Pédilos en tu
panadería
de barrio!*

ELABORADO CON INGREDIENTES



Nelson Penino – Historia de CIALI

“Con aquellos industriales uno aprendía pero te impresionaban”

EL HOY ASESOR DE LA CÁMARA, RECUERDA SUS INICIOS A FINES DE LA DÉCADA DE 1960 TOMANDO DECISIONES CON GRANDES REFERENTES DE LA INDUSTRIA DEL ALIMENTO QUE COMANDABAN EMPRESAS LÍDERES. “ES INCREÍBLE QUE MUCHAS DE ESA PODEROSAS EMPRESAS DESAPARECIERAN”, DESTACA

Tiene historia y mucha en la Cámara Industrial de Alimentos (CIALI). Como empresario y como dirigente, Nelson Penino ha pasado por todos los procesos de transformación de la industria en las últimas cinco décadas y con ellos, se fue adaptando CIALI a esos cambios manteniendo la Cámara siempre su vigencia, lo que se ratifica en estos 75 años de permanencia que está celebrando.

Desde su actual rol de asesor, con Nelson Penino repasamos gran parte de esa historia.

¿Cuándo ingresó a CIALI?

En el año 1965 ingresé en CIALI. Casi de inmediato me integré en el área de Relaciones Laborales y en el año 1972 comenzamos a trabajar en el Manual de Evaluación de Cargos en toda la industria de alimentos, un trabajo que hoy se está actualizando, renovando, haciendo nuevo. De manera que son más de 50 años en el área de los alimentos y en la directiva de



NELSON PENINO, ASESOR DE CIALI Y DE CIU

¿Los cambios tecnológicos se asimilaron mejor?

Los cambios tecnológicos son otra parte trascendente en el proceso de todos estos años en los que las industrias del alimento debieron y deben adaptarse. A veces esos cambios no van tan ligados a las inversiones –que deben hacerse lógico– porque muchas veces pasa por adaptar las formas de trabajar, entre ellas, las relaciones laborales. Los grandes desafíos para que las empresas permanezcan en el tiempo es adaptarse a todo ese abanico de cambios. Del mismo modo para la Cámara y es evidente que se ha hecho, porque ya van 75 años. Acompañó los cambios y se adaptó en todos los rubros.

¿Cuál sería la mayor fortaleza de CIALI a través del tiempo?

CIALI ha tenido siempre su gran fortaleza en el asesoramiento a las empresas. Una de ellas es en el de las relaciones laborales porque tiene un gran relacionamiento con el Sindicato. Hay un trabajo permanente, diario, se solucionan problemas que suceden cotidianamente en las empresas socias de CIALI y allí actúa la Cámara junto al Sindicato para resolverlo. Es decir, no todo pasa por el anuncio en la prensa del resultado en un Consejo de Salarios sino que se trabaja todos los días en solucionar problemas y esa es una de las grandes fortalezas que tiene la Cámara.

Otra fortaleza de CIALI, un área muy importante, es la de las Regulaciones Técnicas. Allí los cambios han sido permanentes y en los últimos años, cambios grandes. Estos cambios refieren

a una mayor y mejor información a los consumidores. Regulaciones locales más las regulaciones que llegan desde el exterior, caso concreto del Mercosur. Allí es donde muchas veces se deben hacer inversiones. Por ejemplo, en la última regulación de información al consumidor; los famosos octógonos, las empresas debieron modificar todos sus envases para colocar esa información.

Allí fue necesario invertir. En este tema de la información al cliente hay avances y cambios permanentes en la búsqueda de un alimento más sano al usuario. Entonces la empresa debe atender eso, que es hacia lo que apunta el Ministerio de Salud Pública. Es necesario atender eso para mantenerse en el mercado y ser competitivo. Allí CIALI es determinante con sus técnicos para aportar las mejores soluciones.

¿Qué sucede ahora que no sucedía hace 50 años?

La industria del alimento se divide en dos partes. Los primarios y los industrializados. Éste último es el que nos ocupa. Entonces hay algunas empresas con dificultades por los cambios que se viven y por la dura competencia de productos que llegan desde el exterior. Con el ingreso del Mercosur y la apertura a la importación de nuevos productos, las empresas nuestras debieron mejorar muchos aspectos, entre ellas, el packaging para lucir estéticamente a tono. Cada empresa tiene su estrategia para competir y hacerle frente al producto importado. También hay empresas que hacen sus productos

en el país y además importan para completar su línea de mercaderías. Esa es la lucha hoy y de todos los días de la industria nacional.

¿Hay posibilidades de mejoras arancelarias que ayuden en ese aspecto?

En el Mercosur no hay mucho para hacer. En el exterior puede concretarse algo si se hace un convenio. Allí está el caso del TLC con China. Si se concreta, habrá sectores que se van a beneficiar, hay otros que no les cambia nada y hay otros que se van a perjudicar. A esos sectores perjudicados, de acuerdo al informe de la Cámara de Industrias, habrá que ayudarlos.

¿Qué recuerda de aquellos años; sus inicios en la Cámara?

Yo ingresé muy joven a la directiva. CIALI se inició en 1947, la empresa de mi padre comenzó en 1949 y él ingresó a la Cámara como socio en 1951. Después me dejó la posta... Entonces era muy joven y lo que más recuerdo era que veía a estos señores industriales como unas figuras imponentes, muy importantes. Tenían además empresas enormes, prestigiosas. Eran como grandes referentes, impresionaban además por el conocimiento que tenían y por su propia personalidad. Yo los veía así, era tomar conocimiento de manera constante, aprendía mucho de todos ellos pero también dejaban aportar pese a nuestra juventud aunque uno se media mucho en ese sentido. Por ejemplo, estaba José Villar, que luego fue Ministro y Presidente de la Cámara de Industrias. Imagínese...

¿Participó en algún grupo de trabajo pese a su juventud?

La Evaluación de Tareas en aquel momento de la década del 70 fue algo muy moderno en ese entonces. Pero además fue un trabajo muy enriquecedor para mí. Porque me permitió conocer incluso sectores de la industria que no eran mi fuerte. CIALI tiene además muchos sub-sectores. Luego y al estar tanto tiempo, pasé por distintos cargos en CIALI incluyendo la presidencia. Pero aquella tarea para tener el primer Manual fue desde todo punto de vista muy enriquecedora y si lo habrá sido que ese Manual llegó hasta nuestros tiempos porque el proceso de actualización del mismo –inevitable– comenzó hace dos años.

¿Cuál es la impronta de CIALI a través del tiempo?

El apoyo a todas las empresas, del tamaño que sean. Entonces eso lleva a un diálogo constante con distintas autoridades de Gobierno y

TANTO LAS INDUSTRIAS COMO CIALI, SE ADAPTARON A LOS CAMBIOS

CIALI. Ese Manual que hoy se puso a tono con los tiempos que corren, en aquel momento fue una herramienta formidable en aquel entonces, sumamente útil.

¿Cuáles son a su criterio los momentos más relevantes de CIALI en su historia?

El mojón más importante son en realidad los cambios que hubo en el Uruguay del tipo político, económico y comercial. Debí adaptarse a ellos y avanzar. Lo hizo.

Pasamos de momentos de proteccionismo a la apertura en los años 90 con el Mercosur y luego la globalización. Entonces en ese esquema cambiante, las empresas tuvieron que adaptarse, cambiar. Algunas no lo lograron y quedaron por el camino. Es increíble, pero empresas grandes de nuestra industria quedaron por el camino. Tal vez no pudieron hacerlo con la velocidad que los mismos cambios imponían y no lo lograron. Felizmente, la inmensa mayoría lo pudo hacer y hoy siguen adelante. Del mismo modo nuestra Cámara.

A TRAVÉS DEL TIEMPO, LA CÁMARA DESTACÓ POR SU APOYO A LAS EMPRESAS

con las Intendencias especialmente las de Montevideo y Canelones. El estilo de CIALI no es entablar reclamos sino aportar soluciones para que las empresas de la mejor manera posible, puedan adaptarse a nuevas regulaciones. El espíritu es colaborar para que salga una buena solución para todos y que las empresas puedan cumplirlas; que no sea una complicación.

Todo ello se capitaliza en favor de las empresas socias.

¿Juega un rol clave?

CIALI ha sido clave por la simple razón de que es imposible que de manera individual, las industrias de la alimentación puedan encontrar soluciones a sus diversos problemas. Tal vez alguna mutinacional muy grande pueda hacerlo, tienen los contactos también. Pero las empresas medianas y pequeñas no lo tienen. Es difícil. La forma de poder llegar con efectividad a plantear dificultades, necesidades, soluciones, es CIALI. Pero además, CIALI aporta lo que hablamos recién: la ayuda, el apoyo, para resolver los problemas.

NOS IMPORTA UNICAMENTE EL NEGOCIO

SUSTENTABLE.



**Antes que todo
estás vos.**

Conocé nuestro reporte
de sustentabilidad en
fnc.sustentabilidad.com.uy

Escaneá el
código QR



Dr. Raúl Damonte – Manual de Descripción y Valoración de Cargos

Gran avance para industria del Dulce

PARA VALORAR CADA CARGO EN EL MANUAL DESARROLLADO PARA LA INDUSTRIA, EL MÉTODO PONDERA DISTINTOS FACTORES: COMPETENCIAS Y CAPACIDADES (PESA 51%); RESPONSABILIDAD (PESA 33%); CONTEXTO FUNCIONAL (PESA 9%) Y CONDICIONES DEL CONTEXTO Y EXIGENCIAS FÍSICAS (PESA 7%)

El Dr. Raúl Damonte, Doctor en Derecho y Ciencias Sociales de la UDELAR cuenta con un extenso y calificado curriculum en el que también destaca como Experto O.I.T en competencias laborales e integrante de la Comisión Socio-Laboral de la Cámara de Industrias del Uruguay (CIU).

Asimismo, es Asesor Laboral de la Cámara Industrial de Alimentos (CIALI) y por lo tanto, trabajó activamente en el Manual de Descripción y Valoración de Cargos en la industria.

Detalla todos los aspectos que rodearon al proyecto que finalmente significó un gran paso adelante para la industria del Dulce en Uruguay.

Actualizar un Manual de 1975

El proyecto se desarrolló desde el 2018 al 2021 en el marco de las políticas de empleo, formación profesional y certificación



DR. RAÚL DAMONTE, ASESOR LABORAL DE CIALI

laboral, con el equipo técnico de OIT e INEFOP, con el objetivo de actualizar el Manual de Evaluación de Tareas de 1975 con la participación de ONODRA y CIALI.

Los cambios tecnológicos en la industria de alimentos y de los procesos de trabajo hicieron que las propias partes solicitaran ser incluidos en el proyecto.

Objetivos: describir y valorar los cargos con una nueva metodología pero en el marco del diálogo social. La descripción de los cargos se basa en las competencias asociadas al mismo, las responsabilidades del trabajador, las complejidades del puesto, condiciones ambientales, etc.

El trabajo requiere 4 niveles de participación: una "comisión bipartita" integrada por representantes de CIALI y ONODRA y del equipo técnico (OIT, INEFOP) que resuelven temas políticos o técnicos del sector, un grupo de "expertos sectoriales" o referentes de las organizaciones y un tercer



OMENAR

Logística - Packing - Transporte

La empresa líder en la confección y aplicación de etiquetas Termocontraíbles cuenta con un equipo de impresión de avanzada tecnología y único en Uruguay, al mismo tiempo impulsa prácticas amigables con el medio ambiente y asume un fuerte compromiso con el desarrollo sustentable.

En ocasión de celebrarse el 75º aniversario de su creación, OMENAR saluda a CIALI y a todas sus empresas asociadas



Empresa consciente y activa en la optimización de procesos reciclables



Av. Luis Batlle Berres 7251 | Tel: 2315 5591 / 2315 5592
administracion1@omenar.com | marketing@omenar.com

www.omenar.com

nivel de participación con “los trabajadores y el área de RRHH” de las empresas. Los 3 niveles reflejan el diálogo social y la participación de todos los integrantes del sector en los trabajos.

La estructura de cargos se organiza en 4 niveles:

Nivel 1: Actividades de apoyo o rutinarias, seguir procedimientos conocidos, competencias operativas básicas (operarios comunes, categorías básicas).

Nivel 2: Cierta autonomía técnica, aplicando procedimientos



EL MANUAL DE VALORACIÓN DE CARGOS DEBÍA ACTUALIZARSE

SE DESCRIBIERON 93 CARGOS EN DISTINTOS PROCESOS DE LA INDUSTRIA

con algún grado de complejidad, requiere conocimientos técnicos generales de su función (operarios más calificados).

Nivel 3: Autonomía para tomar decisiones operativas de su especialidad, aplica procedimientos complejos, requiere competencias técnicas de complejidad media (maquinistas, horneros, cargos con mayor especialización o experiencia).

Nivel 4: Actividades técnicas, toma decisiones con autonomía,

puede tener gente a cargo, requiere competencias técnicas complejas y conocimientos especializados (mantenimiento, oficiales).

El trabajo se centraliza en “el marco de competencias”: conjunto de saberes o conocimientos, habilidades y actitud necesarios para ejecutar las tareas, en un contexto determinado.

Va más allá de lo que “hay que hacer” en cada cargo, se busca que se entienda “para qué” hacerlo: el aporte personal del trabajador, los resultados esperados, la responsabilidad y las capacidades o conocimientos requeridos.

Como valorar cada cargo

Para valorar cada cargo el método pondera distintos factores: competencias y capacidades (pesa 51%); responsabilidad (pesa 33%); contexto funcional (pesa 9%) y condiciones del contexto y exigencias físicas (pesa 7%).

A su vez se establecen las llamadas “competencias transversales” que aplican a todos los cargos: orientación a resultados; trabajo en equipo; flexibilidad y adaptación al cambio y trabajo en condiciones de seguridad y cuidado del medio ambiente. Se describieron 93 car-

gos de los distintos procesos de la industria del Dulce, lográndose acuerdo en todos, salvo 6 ó 7 casos en los que se continúa trabajando para afinar algunas diferencias.

Este trabajo significó un gran adelanto para la industria del Dulce y procesos derivados, acompañando los adelantos tecnológicos y los cambios en la organización del trabajo. Si bien la pandemia generó algunas dificultades (reuniones presenciales, relevamiento de datos, por ejemplo) se logró mediante el diálogo y la participación y con el apoyo técnico de INEFOP y OIT, un buen resultado para la

industria y los trabajadores que de otra forma hubiera sido imposible concretar.

Una nueva base para el Consejo de Salarios

Quedan como valor agregado e insumos para el futuro: una base importante para los planes de capacitación, la certificación de competencias, la mejor gestión de recursos humanos y una vez culminados y validados todos los procesos y la revisión final de los

EL MANUAL VA MÁS ALLÁ DE LO QUE “HAY QUE HACER” EN CADA CARGO

contenidos por ambas partes, una nueva base para la negociación colectiva de los Consejos de Salarios.

La labor desarrollada por el Dr. Raúl Damonte para CIALI se encuadra dentro de las misiones que lleva adelante la Cámara diariamente con activa participación en la Comisión de Asuntos Laborales de CIU.

Asimismo, CIALI brinda asesoramiento gratuito en la aplicación de la legislación, reglamentación y normativa laboral.

Felicidades a

CIALI POR SU 75° ANIVERSARIO

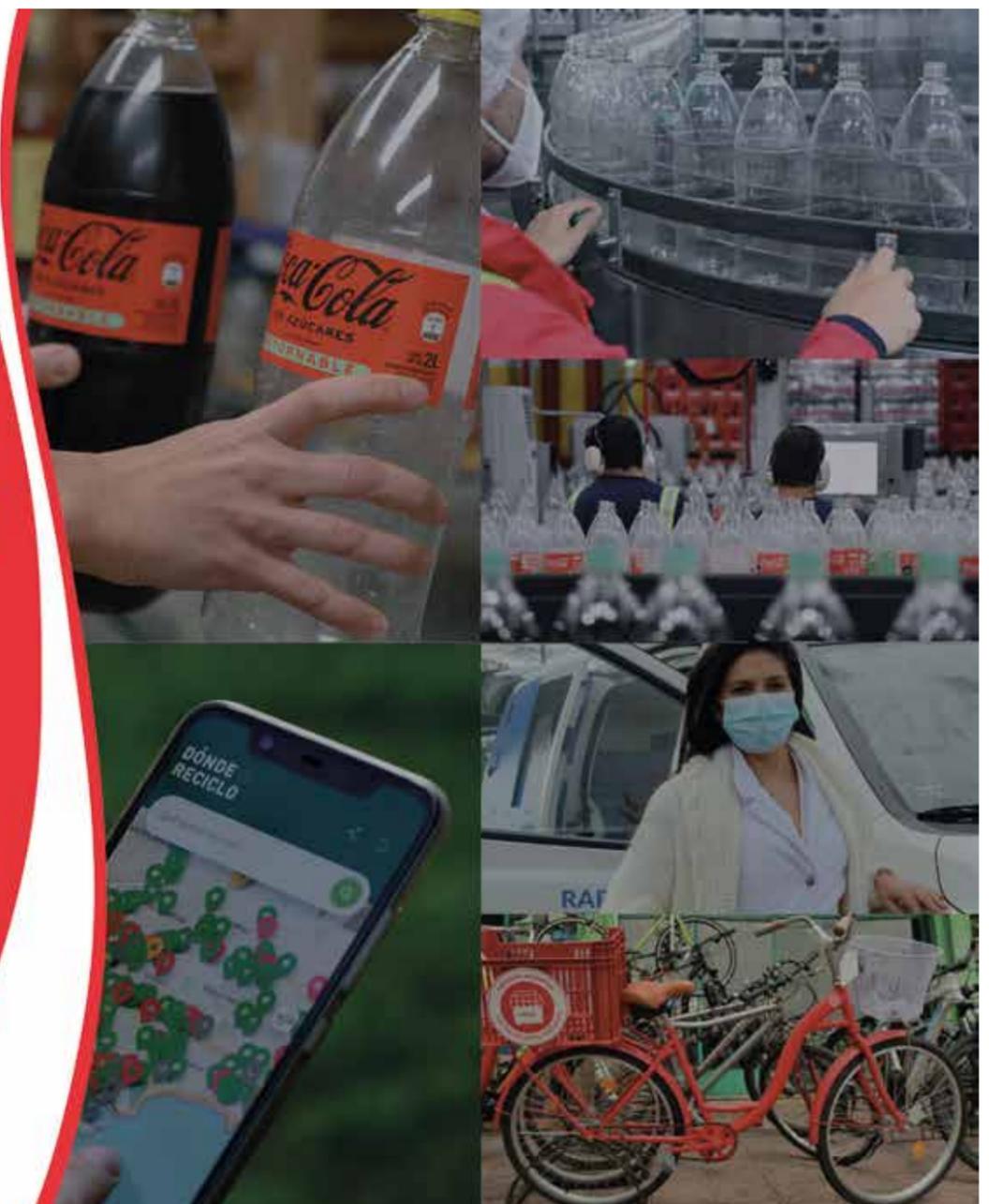
y brindamos por seguir trabajando juntos por una industria que refleje el mundo que queremos.



@cocacolafemsa_uy

@cocacolacoUY

Coca-Cola y la Onda Dinámica son Marcas Registradas de The Coca-Cola Company



Comisión de trabajo en CIALI

Los asuntos legales y regulatorios

ENTRE OTROS TEMAS, LA COMISIÓN ANALIZA, DEBATE Y PROPONE SOBRE LOS CAMBIOS DE NORMATIVA A NIVEL NACIONAL, REGIONAL E INTERNACIONAL

En el ámbito de CIALI, se conforman diferentes comisiones de trabajo que tienen por objetivo desarrollar, evaluar y tratar temas por área. Una de ellas es la Comisión de Asuntos Legales y Regulatorios, liderada por la Asesora Técnica Q.F. María Hansz y por la Secretaria Ejecutiva Cra. Virginia Morales, y conformada por los profesionales que las empresas socias han designado para representarlas.

Esta Comisión funciona para seguimiento de temas y se convoca especialmente cuando hay algunos que deben ser tratados sin demora. Por lo general, la asistencia es de unos 25 o más profesionales.

Entre otros temas, esta comisión analiza, debate y propone sobre los cambios de normativa a nivel nacional, regional e internacional. En los casos de índole nacional, se han estudiado las consultas públicas, los proyectos de normas y las modificaciones de la normativa existente a nivel de Ministerio de Salud y Ministerio de Industria, Energía y Minería.

En lo regional, los temas trata-



ASESORA TÉCNICA Q.F. MARÍA HANSZ Y SECRETARIA EJECUTIVA CRA. VIRGINIA MORALES

dos son los que están en agenda Mercosur. En lo internacional, se han aportado documentos a consultas públicas de diferentes

normas de otros países. En este punto, es de suma relevancia destacar que CIALI forma parte de varios Comités Técnicos para

el tratamiento de las normas de Codex Alimentarius.

Asimismo, participamos de los encuentros sobre asuntos regulato-

rios, muchas veces como exponentes de los temas y en otras oportunidades como participantes, para acceder a la información y estar al tanto de cómo va evolucionando el área regulatoria y también para entender las posturas y estudios realizados por otras instituciones.

Por otra parte, esta Comisión recibe de las empresas socias las diferentes dificultades y demoras que enfrentan a la hora de las habilitaciones bromatológicas, los registros de productos y otras autorizaciones que deban tramitar ante las autoridades sanitarias que correspondan y se actúa en consecuencia.

Temas más relevantes trabajados en los últimos 5 años:

Etiquetado Frontal de Alimentos envasados

- Presentación al Departamento de Alimentos y al Área Programática de Nutrición del Ministerio de Salud Pública, de las consultas sobre el Decreto N° 272/18 planteadas por las empresas asociadas.
- Exposición de la Asesora Téc-

Pagnifique saluda en su 75° aniversario,
a la Cámara Industrial de Alimentos.

Brindamos por seguir transitando juntos este camino,
promoviendo el desarrollo de la industria
y llevando productos de calidad a cada hogar.

pagnifique

Lo bueno, te acompaña siempre.



nica, Q.F. María Hansz, en la Jornada de Debate sobre Etiquetado Frontal, organizada por el Observatorio de la Escuela de Nutrición.

- Participación en el Desayuno de Trabajo organizado por el MSP, UNICEF y OPS/OMS: “Intervenciones Regulatorias Efectivas para la prevención de enfermedades no transmisibles en el curso de la vida”.
- Capacitación a las empresas asociadas en conjunto con la Facultad de Química e Impulsa Alimentos, sobre reducción de azúcares en alimentos.
- Participación en Jornada de Facultad de Química sobre rotulado de alimentos envasados.
- Obtención de autorización para que las empresas utilizaran el material de empaque en stock por un período de 3 meses a partir del 1°/3/2020, para el cumplimiento del Decreto 272/018.
- Presentación de informe ante la DNI/MIEM, con un comparativo del Decreto N°34/021 versus el Decreto N°272/018.
- Presentación ante la DIGESA de las consultas, comentarios y aportes de las empresas asociadas, sobre el Manual Interpretativo de los Decretos 272/18 y 34/021.
- Participación en Cumbre 2021 sobre los sistemas alimentarios – Diálogo Nacional “Uruguay: hacia sistemas alimentarios más saludables, sostenibles e inclusivos”.



COMITÉS TÉCNICOS PARA TRATAR NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS

Gestiones ante el Ministerio de Salud Pública

- Participación en las reuniones del grupo de técnicos encargado de evaluar la modificación de los siguientes capítulos del Reglamento Bromatológico Nacional:
Capítulo 15: huevos y ovoproductos. Presentación de respuesta a la Consulta Pública sobre este capítulo.
Capítulo 16: leche y derivados.
Capítulo 17: alimentos grasos. Presentación de respuesta a la Con-

- sulta Pública sobre este capítulo.
Capítulo 18: productos panificados y puntualmente el transporte de masas crudas refrigeradas. Participación en reunión por el tema de la microbiología en los productos panificados. Presentación de respuesta a la Consulta Pública sobre este capítulo.
Capítulo 23: salsas.
• Gestiones por el Proyecto de Ley relativo a Sucedáneos de Leche Materna.
• Gestiones para solicitud de una

- prórroga del Decreto N° 112/015, relativo a límites máximos de contaminantes en yerba mate.
• Respuesta de CIALI a la Consulta Pública sobre Proyecto de Alérgenos y Sustancias Adversas.

Con el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo

- Gestiones por la declaración de la fórmula cuali-cuantitativa de los productos, según Resolución 4054/18.
- Desarrollo en conjunto con la empresa GSI Uruguay, de un sistema que permite a las empresas cargar los datos de los productos para la comercialización electrónica de alimentos en las distintas plataformas (e-commerce).
- Solicitud ante la Junta Departamental de Montevideo de un plazo de 9 meses para la implementación de la normativa relativa a e-commerce. La Resolución de la Junta fue positiva.
- A partir de algunos productos cargados por las empresas, validación ante el Servicio de Regulación Alimentaria de los rótulos electrónicos generados por el sistema desarrollado en conjunto con GSI Uruguay.
- Avances del Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos (RUNAEV).
- Envío de listado desde CIALI de las empresas interesadas en la emisión de la constancia de habilitación sin vencimiento.

- Información a las empresas sobre el Carné de Manipulador de Alimentos.
- Información a las empresas sobre el Usuario de Gestión de Empresas.

Con el Mercosur

- Encuentro de Jefes de Delegación Mercosur – UE y el Sector Privado.
- Comisión de Salud del Parlasur portema: Solicitud de derogación del Decreto N° 272/18 (Etiquetado Frontal), presentada por Paraguay.
- Reuniones del Subgrupo de Trabajo N°3.
- Presentación de respuesta a la Consulta “Criterios para la definición de descriptores nutricionales del contenido alto en grasas, azúcares y sodio” del Comité Codex de Etiquetado
- Revisión de la Resolución GMC N°26/03 “RTM sobre Rotulación de alimentos envasados”.
- Reuniones del Mercosur sobre etiquetado frontal de alimentos.
- Elaboración de RTM sobre Rotulado nutricional frontal.
- Revisión de la Res. GMC N° 12/11-“RTM sobre Límites máximos de contaminantes inorgánicos en alimentos”.
- Participación en las reuniones para revisión del tema de los metales pesados en la yerba mate.
- Revisión Documento General de Aditivos.
- Reuniones sobre aditivos lácteos.

**ESTAMOS
COMPROMETIDOS
CON UN MUNDO
SUSTENTABLE.**

Saludamos a la CIALI por sus 40 años de trabajo.
Conozca nuestra línea de envases sustentables
y construyamos un mejor futuro juntos.

ecoflex.com.uy

Ecoflex
Aluminios del Uruguay

Dr. Jorge Silveira – Gerente General del LATU

“Que el impedimento tecnológico no sea una barrera para crecer”

“EL VÍNCULO CON CIALI ES PERMANENTE PORQUE LA LEY DE CREACIÓN DEL LATU HABLA ESPECÍFICAMENTE DE APOYAR A LA INDUSTRIA NACIONAL Y EN PARTICULAR, A LA INDUSTRIA DEL ALIMENTO; TRABAJAR EN PRO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS LOCALES Y DE LAS INTERNACIONALES”

Dr. Jorge Silveira detalló su relación profesional con el LATU; relación que actualmente lo ubica en la Gerencia General; habló del compromiso y apoyo del LATU a la industria en general y a la alimentaria en particular y los vínculos constantes con CIALI.

¿Cuándo nació su relación con el LATU?

Es de hace 37 años. Ingresé como asesor jurídico en 1985 y luego fui acompañando la evolución de la institución hasta la actualidad. Como Gerente General estoy desde el año 2006 a través de un proceso de selección. Es una institución a la que acompañé en todos sus desafíos.

¿A que ha debido adaptarse la industria y el LATU?

El LATU tiene un desafío muy lindo: es una institución viva, no es estática, por muchas variables. Dentro de esa cantidad de varia-



DR. JORGE SILVEIRA, GERENTE GENERAL DEL LATU

Fundación Latitud. Ahí desarrollamos el proceso de I+D+i con todos los sectores.

¿Cómo materializa el LATU el apoyo a la industria nacional?

La industria nacional tiene en el LATU un socio estratégico tecnológico relevante y necesario.

¿Como se materializa ese apoyo? Por un lado, nuestra Fundación Latitud que aporta innovación, desarrollo de productos, control de procesos y aportar nuevas tecnologías que se encuentren en otras áreas del conocimiento. Por el otro, todo el soporte institucional del LATU con toda su capacidad analítica, consultoría para mejora de la gestión y procesos, ayudamos a implementar modelos de innovación en las empresas, ofrecemos capacitaciones, investigación sobre la vía útil de los productos y

el alimento. Es decir transferimos desarrollo tecnológico con nuestros cuadros técnicos y tecnología de nivel mundial. En resumen, ya sea para CIALI o para cualquier tipo de industria, el desafío es que el impedimento tecnológico no sea una barrera para crecer.

¿Qué destaca del vínculo con CIALI?

El vínculo es permanente porque la Ley de creación del LATU habla específicamente de apoyar a la industria nacional y en particular, a la industria del alimento. Ese apoyo se basa en trabajar en pro del cumplimiento de las normativas locales y las internacionales. Nos relacionamos de distintas formas. Por ejemplo, con propuestas que nos llegan desde la misma gremial. Cito un caso: cuando Uruguay tuvo en el

Mercosur que dar cumplimiento con la rotulación de alimentos, el LATU fue un soporte fuerte no en el diseño de las decisiones públicas sino como brazo tecnológico de esas decisiones. El equipo del LATU acompaña al sector tanto privado como público en el Sub-Grupo 3 de Normas Técnicas. Damos soporte técnico asegurando que esas normas que impone Mercosur, en Uruguay es LATU quien está disponible para que el sector las cumpla. El caso de la rotulación es bien gráfico.

Otro ejemplo muy claro, cuando hace unos años los alimentos tuvieron que incorporar la información nutricional en sus envases de acuerdo a la normativa local, LATU fue el que realizó varios de los análisis para la elaboración de los rótulos. Es decir, la industria nacional del alimento tiene en el

LATU donde verificar ese cumplimiento del contenido nutricional.

¿Del mismo modo cuando ingresan insumos?

También apoyamos a la industria del alimento cuando ingresan insumos para la elaboración de productos alimenticios. Entonces el LATU controla el ingreso de ese insumo y posteriormente verificamos que ese insumo se utilizó en el producto.

¿Cómo valora el sector de la industria alimentaria?

Es un sector muy importante en todo sentido. En el LATU siempre tendrán un socio tecnológico para que sus desvelos e inquietudes los podamos hacer realidad. Y en ese sentido, el LATU, si bien desde hace años trabaja con las empresas del interior del país, desde el año pasado con el programa LATU Uruguay identificamos 6 regiones e instalamos referentes técnicos locales. En esa apuesta

MÁS CONOCIMIENTO E INNOVACIÓN CON LA FUNDACIÓN DE I+D+I LATITUD

hacia descentralizar nuestra gestión, esas regionales ya están trabajando con empresas pequeñas o grandes del interior dedicadas a la producción de alimentos. Esas regionales gestionan con mayor rapidez y eficacia las necesidades de la industria del interior del país.

¿Qué visión tiene de la gremial?

Es una Gremial muy preocupada por las necesidades de su sector. Los desafíos que le vienen de afuera luego hay que equipararlos con la industria nacional y para todos los actores de esa industria por igual. Además, la tecnología del alimento se está recomponiendo de manera permanente. Es todo un desafío para la industria nacional. Del mismo modo cuando ingresan productos del exterior, la preocupación es mantenerse competitivos ante esos nuevos productos, no perder mercados. Tiene un cuadro directivo muy capacitado, conocedor profundo del sector.

Además, CIALI integra la Cámara de Industrias y CIU está a su vez en el LATU entonces todo eso genera espacios de trabajo con línea directa.

“LA INDUSTRIA TIENE EN EL LATU UN SOCIO ESTRATÉGICO TECNOLÓGICO”

bles, yo diría que una clave es agccionarnos junto a la industria nacional. LATU nació hace 57 años para darle soporte a la industria nacional y a las empresas que exportan. Nació para darle soporte y asegurar la calidad de los productos. Las empresas se deben adaptar a las exigencias internacionales, el cumplimiento de los atributos que el país o el cliente requiere. Esos requerimientos han ido cambiando. Por ejemplo, hace 20 años, el tema ambiental en la exportación o en los desarrollos internos, no era relevante.

Específicamente en la industria de los alimentos, es un bien mundial que se somete diariamente a desafíos. Es un bien muy preciado. El LATU asegura la cadena a partir del proceso industrial. No actuamos en la producción primaria y por lo tanto, coordinamos con otras instituciones tecnológicas que actúan en el control de esa producción primaria.

¿También aporta innovación?

Sumamos conocimiento e innovación con otras capacidades nacionales a través de nuestra



LATU: INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA

Dr. Alfredo Antía - Presidente de la Cámara de Industrias del Uruguay

Aporta al entramado institucional

“CIALI ES UN ACTOR CLAVE QUE GENERA CAPACIDADES PARA QUE LAS EMPRESAS INVIERTAN, CREZCAN, EXPORTEN Y GENEREN EMPLEO”

El Dr. Alfredo Antía, Presidente de la Cámara de Industrias del Uruguay (CIU), se refirió al vínculo que mantiene la CIU con CIALI desde hace 75 años y reafirmó el trabajo en conjunto para seguir “fortaleciéndose mutuamente”.

¿Cómo aborda la CIU la realidad industrial del país?

Desde la Cámara de Industrias del Uruguay abordamos la realidad industrial mediante un entramado de vínculos horizontales y otros verticales, que sostienen las propuestas y actividades que desplegamos trabajando sin descanso por el desarrollo del sector.

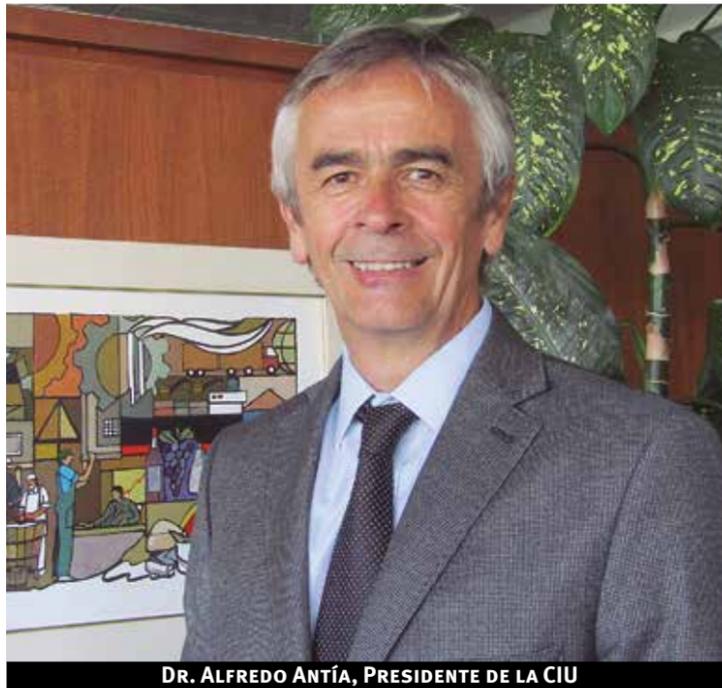
A nivel horizontal, la trama de CIU se conforma por Comisiones Asesoras que trabajan en los principales temas que tienen incidencia en la competitividad industrial: Comercio exterior, Comercio interno, Asuntos Económicos, Innovación y emprendimiento, Medio ambiente, y Relaciones socio – laborales. Sus acciones nos permiten definir posiciones, construir discursos relevantes,

participar en comisiones de trabajo y generar propuestas de diseño de políticas e instrumentos que luego son presentados en diferentes ámbitos públicos, privados e internacionales.

De forma vertical, las fibras que construyen nuestro tejido institucional son las gremiales sectoriales, las cuales agrupan a los diferentes rubros que componen la industria y tratan los temas vinculados a competitividad, entorno de negocios y normativos, de las empresas que representan. La Cámara Industrial de Alimentos (CIALI), que nuclea a la industria alimentaria nacional, es una de ellas.

¿Qué destaca del vínculo con CIALI?

La trayectoria de CIALI, destacada por el liderazgo de sus directivos, la integración de sus socios y la relevancia del sector que representan; la constituye en un actor clave que aporta capacidades para que las empresas inviertan, crezcan, exporten y generen empleo.



DR. ALFREDO ANTÍA, PRESIDENTE DE LA CIU

Su integración a nuestra institución durante 75 años nos ha permitido construir espacios permanentes de trabajo a nivel técnico y político.

Sus planteos son abordados

por las diferentes áreas técnicas que construyen servicios para que las empresas innoven, exporten y formen a sus colaboradores. Un ejemplo de ello es el proyecto Impulsa Alimentos y sus múltiples

rutas de desarrollo empresarial para las empresas del sector.

De forma complementaria, los temas que afectan el entorno de negocios planteados por CIALI son trabajados muchas veces, de forma conjunta con nuestras Comisiones Asesoras, tejiéndose una malla que responde a los requerimientos de los industriales de alimentos de forma especializada y sostiene una representatividad fundada en escucha, conocimiento y propuesta.

¿Cuál es el mensaje de la CIU por los 75 años de CIALI?

Por todo lo dicho, el 75° aniversario de CIALI es un mojón que queremos celebrar. Nos permite valorar el camino recorrido y mirar hacia adelante, pensando en una actividad gremial cada día más sólida que aporta al desarrollo de una industria competitiva.

Para todos los integrantes de CIALI, nuestras sinceras felicitaciones y mejores deseos de un futuro que ofrece la construcción de más líneas de trabajo compartido que nos fortalecerán mutuamente.

fp F. Pache S.A.

Saludamos a la Cámara Industrial de Alimentos en la celebración del 75° aniversario de su fundación



F. Pache Industrial y Comercial S.A.
Ruta 101 Km. 24.200
Parque Industrial Zona Este
Canelones - Tel. 2683 8714 - www.fpache.com

Ing. Química Susana Pecoy – Directora Nacional de Industrias

“Oportunidad para reducir pérdidas y desperdicios de los alimentos”

“DESDE NUESTRA VISIÓN EXISTEN GRANDES DESAFÍOS PERO TAMBIÉN GRANDES OPORTUNIDADES PARA LOGRAR REDUCIR LAS HETEROGENEIDADES EXISTENTES, AUMENTAR LA COMPETITIVIDAD Y AFIANZAR EL MERCADO DE NUESTRA INDUSTRIA ALIMENTICIA”, SOSTUVO

Con la Directora Nacional de Industrias, la Ing. Química Susana Pecoy, analizamos varios temas referentes a la industria de la alimentación y los vínculos del MIEM con la gremial (CIALI).

¿Cuál es su visión de la industria de la alimentación en Uruguay?

La industria de alimentos es estratégica en todos los países del mundo y en nuestro país tiene un amplio potencial de desarrollo. Es la que más peso tiene dentro de la industria manufacturera nacional en términos de valor agregado, de empleos, de exportaciones, entre otras variables.

Dentro de la industria de alimentos, existe una alta heterogeneidad sectorial, productiva y tecnológica. Así por ejemplo, tenemos sectores con alta competitividad internacional que logran colocar su producción de forma sostenida en más de 80 mercados –como es el caso del sector frigorífico y lácteos-, y

“COLOCAN SU PRODUCCIÓN DE FORMA SOSTENIDA EN MÁS DE 80 MERCADOS”

también sectores con productos orientados a la región o el mercado interno que enfrentan muchas veces importantes desafíos. Pero a la interna de los sectores más competitivos, no todas las empresas logran internacionalizarse, esto tiene que ver muchas veces con el tipo de productos, la falta de escala u otros temas relacionados con su menor tamaño relativo.

Desde nuestra visión existen grandes desafíos pero también grandes oportunidades para lograr reducir las heterogeneidades existentes, aumentar la competitividad y afianzar el mercado de nuestra industria alimenticia.

Por un lado, apoyando los procesos de inversión en actualización tecnológica o innovación –ya sea mediante el apoyo a la inversión productiva a través de COMAP o de instrumentos propios como el fondo Industrial-, el estímulo al estrechamiento de relaciones entre expertos técnicos y empresas mipymes para implementación de proyectos, de forma de estimular la transferencia tecnológica –es el caso del Fondo de vinculación tecnológica-.



ING. QUÍMICA SUSANA PECOY, DIRECTORA NACIONAL DE INDUSTRIAS

Pero asimismo, apoyando a las empresas a incorporar una óptica de sostenibilidad a su producción, en particular de economía circular. En el sector de alimentos existe una gran oportunidad para reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos, de forma que logre tener un impacto para la empresa –mejores resultados económicos, nuevos productos o subproductos- y el ambiente. También en los temas

relativos a los envases asociados a la industria alimenticia. La incorporación de nuevas tecnologías como la biotecnología o la electrónica puede ser de aporte para el objetivo. En este sentido, programas como Oportunidades Circulares e Impulsa Industria y los Fondos DNI buscan apoyar y visibilizar esfuerzos de las empresas en este sentido. Este aspecto es también esencial para acompañar

los procesos de descarbonización que el comercio internacional está comenzando a demandar y puede redundar en una diferenciación.

Por otro lado, destacar cómo nuestra industria alimenticia ha trabajado para estar a la altura de las demandas vinculadas al consumo consciente e informado. En este sentido, el esfuerzo que se realizan en reformular u ofrecer nuevas propuestas para el consu-

mo. También desde DNI hemos puesto a disposición instrumentos para apuntalar en este sentido.

¿En qué temas trabajan con CIALI?

Con la Cámara hemos trabajado de forma colaborativa desde el inicio del período, donde nos han hecho llegar sus preocupaciones y propuestas. Hemos mantenido un diálogo fluido durante estos dos años en temas relativos a compras públicas, temas vinculados a MERCOSUR, etiquetado frontal, regímenes de control de alimentos, entre muchos otros.

¿Qué temas le preocupan?

Desde el MIEM tenemos como horizonte impulsar el desarrollo de la industria alimenticia nacional, apoyándose para ello en un agregado de valor y en el fortalecimiento de eslabones en la cadena de valor.

Según un estudio del BID, la industria de alimentos procesados y bebidas –entre otras ramas

“ACOMPASAR CAMBIOS DE LA OFERTA SIN DEJAR EMPRESAS EN EL CAMINO”

analizadas-, muestra un retraso en materia de adopción de tecnologías avanzadas, con cuatro quintos de empresas que utilizan tecnologías de primera y segunda generación; y apenas un 1% con tecnologías más avanzadas –de cuarta generación-. En ese informe, las previsiones de adopción a mediano plazo también son conservadoras. Esto es un desafío para acompañar a las empresas mipymes del sector en el proceso de adopción de mejoras en las formas de producir para lograr un mayor valor y competitividad.

Todo ello enmarcado en los aspectos ya abordados relativos a tener presente hacia dónde vira la demanda, de forma de prepararse para poder acompañar los cambios desde la oferta, sin dejar empresas en el camino.

Como positivo en este proceso, mencionar la coordinación entre instituciones públicas y privadas para apuntalar con instrumentos a las empresas a recorrer estos procesos de mejora e innovación ya sea en productos o procesos de forma de mejorar las condiciones competitivas de nuestras empresas.

ESTIMULAR BÚSQUEDA DE COMPETITIVIDAD

“Cada vez más debemos estar receptivos a las tendencias globales desde la demanda. Las tendencias emergentes en tecnología alimentaria vienen marcando un cambio hacia opciones alimentarias más sostenibles y personalizadas. Los cambios de consumo incluyen fuentes alternativas de proteínas, nutracéuticos y nutrición personalizada, dada la preocupación creciente por el impacto de los hábitos alimentarios en la salud”, añadió.

“A su vez, la importancia en la reducción del impacto ambiental está provocando que las empresas emergentes y las marcas de alimentos integren prácticas de reducción de desperdicios, así como flujos de trabajo con pérdidas cero. Además, la pandemia de covid-19 tuvo una incidencia en la adopción de tecnologías de la Industria 4.0 en toda la cadena de valor alimentaria. A nivel global, las empresas de alimentos están digitalizando sus plantas de producción con robótica, e-commerce y digitali-

zación de la gestión de alimentos. El blockchain se viene posicionando como principal tendencia en tecnología, en lo que refiere a seguridad y trazabilidad alimentaria dentro de la cadena de suministro.

Desde MIEM diseñamos instrumentos que brinden apoyo a las inversiones industriales, priorizando acciones alineadas con los puntos mencionados. Por el lado de la oferta, estimulamos la búsqueda de la competitividad mediante la incorporación de innovaciones, diseño, electrónica, biotecnología, entre otros, a la base productiva tradicional de todos los sectores productivos –en especial la industria alimenticia-, de forma de mantener y acceder a nuevos nichos con mejores productos o procesos. El Fondo Naranja, el Fondo Industrial, el Fondo Biotecnológico y el Fondo de Vinculación Tecnológica aportan cofinanciamientos de entre un 50% y 70% de la inversión a realizar.

Desde la Dirección de Industrias estamos en permanente contacto con la Cámara, así como con pro-

yectos como Impulsa, de forma de coordinar acciones y realizar sinergia en los esfuerzos. Muchos de los proyectos que salen de esos instrumentos, logran acompañar exitosamente a la empresa durante el proceso.

También nos encontramos trabajando junto a otros ministerios en una consultoría vinculada a una aproximación de las pérdidas y desperdicios en la industria alimenticia, que servirá de punto inicial a un nuevo proyecto GEF para promover la transición a la economía circular a través de la incorporación de tecnologías limpias, con pilotos asociados.

Asimismo, el MIEM junto a otras instituciones públicas y privadas trabajamos en el Laboratorio de Economía Circular (LABEC), que en esta convocatoria está dirigido a mipymes de alimentos, con el fin de impulsar modalidades de consumo y producción sostenibles en cumplimiento con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Alberto Brause – Gerente General de Darnel Uruguay

“Fabricamos productos reciclables fomentando la economía circular”

PROTEGER LOS ALIMENTOS DE UNA FORMA MÁS SEGURA, GARANTIZAR E INCLUSO EXTENDER SU VIDA ÚTIL Y CON ELLO DISMINUIR LOS DESPERDICIOS DE COMIDA SON PREMISAS PARA UNA EMPRESA URUGUAYA QUE AÑADE SOSTENIBILIDAD A SUS PROCESOS DE PRODUCCIÓN A TRAVÉS DE LA INNOVACIÓN

Una recorrida por la planta industrial y depósito de la empresa Darnel Uruguay permite aquilatar de primera mano el constante esfuerzo y preocupación por la sostenibilidad de sus procesos, la innovación y las buenas prácticas ambientales.

Se aprecia claramente en cada uno de sus procesos de fabricación y en el compromiso asumido por sus 200 empleados, el respeto tácito al medio ambiente y la protección permanente al mismo.

Reciclar es el común denominador y eso está tan arraigado en la empresa que todo se realiza naturalmente.

Alberto Brause, Gerente General de la firma, no oculta el orgullo de pertenecer a la empresa. “Estuve muchos años trabajando en Estados Unidos y a los pocos años de regresar a Uruguay, a través de un amigo llegué a Darnel y me involucré de inmediato en el proyecto que me presentaron. Hoy es un orgullo ser parte de una



ALBERTO BRAUSE, GERENTE GENERAL DE DARNEL URUGUAY

todos, tanto el Estado como los industriales, trabajando en generar los mecanismos suficientes que logren de manera práctica y efectiva una economía circular con ellas y la primera apuesta debe ser informar a la gente que esas bandejas son reciclables”, afirmó.

¿Por qué la sostenibilidad es tan importante para la empresa?

Nació con ella desde sus orígenes en Colombia ya en la década de los ochenta hasta su llegada a Uruguay en el año 2012.

Tenemos como prioridad la sostenibilidad ambiental, económica y social. Nuestros productos son 100% reciclables, biodegradables o compostables.

La premisa es cuidar y proteger nuestro planeta disminuyendo la

huella de carbono. Fabricamos productos que promueven el cuidado del medio ambiente y de hecho, rediseñamos y mejoramos nuestros productos para minimizar su huella de carbono en la búsqueda constante del uso de menos materias primas para conservar los recursos naturales.

¿Han logrado productos 100% reciclables?

Si. Partimos de la base que para nosotros todo puede ser reciclable. Es una satisfacción para todos quienes integramos Darnel poder decir que fabricamos productos mono-materiales, 100% reciclables y con ello estamos fomentando la generación de nuevas economías circulares.

Por ejemplo, nuestra línea

“resq” está fabricada con un mínimo de un 70% de material reciclado posconsumo, proveniente de botellas y empaques, apto para el contacto con alimentos según los altos estándares de la FDA.

Con esta tecnología beneficiamos al planeta y a miles de familias que viven del reciclaje. Hemos evitado que más de tres millones de botellas plásticas terminen en rellenos sanitarios, ríos y mares.

¿Qué representa la sostenibilidad para Darnel Uruguay?

Fabricar productos que durante su ciclo de vida minimizan la huella ambiental; minimizar el calentamiento global a través del ciclo de vida de nuestros productos.

El Reporte de Sostenibilidad realizado bajo lineamientos GRI

(Global Reporting Initiative) y que en el correr de agosto publicaremos nuestra 2ª versión, refleja el compromiso de Darnel Uruguay con la transparencia en la información. Desde nuestra posición de marca líder en la producción y comercialización de productos para el empaque, conservación y exhibición de alimentos, entendemos el desarrollo sostenible como la posibilidad de brindar soluciones innovadoras que satisfagan las necesidades de las actuales generaciones sin comprometer las futuras.

Consideramos que hay mucho campo para avanzar aún en la recuperación de materiales posconsumo en el país. Como fabricantes y distribuidores de estos materiales siempre tuvimos el firme compromiso de ser un actor fundamental en este camino. Es así que mantuvimos funcionando junto a colegas de la industria plástica uruguaya, y a pesar de los obstáculos de recolección generados por la pandemia, el Plan

“PARTIMOS DE LA BASE QUE LOS MATERIALES MONOCAPA SON RECICLABLES”

Piloto de Recuperación de espuma posconsumo que incluso escaló los resultados de años anteriores. No obstante, nuestra ambición por el fomento de los cierres de ciclo es mucho mayor y frente a la normativa legal ambiental reciente, respondimos adhiriéndonos al Plan de Gestión de Envases de la Cámara de Industrias del Uruguay (Plan VALE) que compromete y prepara a las empresas y al sistema en general en la transición hacia mayores niveles de recuperación.

¿Nada de eso es posible sin innovación?

La innovación es uno de nuestros principales valores corporativos y está presente en nuestra cultura organizacional. Nos reinventamos constantemente para proveer las mejores soluciones de empaques para nuestros clientes. Contamos con centros de Innovación, Investigación y Desarrollo en varias partes del mundo.

Fabricamos productos con menor volumen y peso para una cadena logística más eficiente lo que contribuye a reducir la contaminación ambiental.

“INNOVAR ES UNO DE NUESTROS PRINCIPALES VALORES CORPORATIVOS”

empresa uruguaya que compite de igual a igual en el difícil mercado mundial del packaging de alimentos y de la que salen productos que se comercializan a todo el mundo. La empresa se ha posicionado en un mercado donde los requerimientos y estándares de calidad son altísimos porque se trata de una industria que debe asegurar la inocuidad del alimento”, aseguró.

Los números son elocuentes. En una empresa que procesa miles de toneladas anuales de envases y films, apenas menos del 1% son desechos que no se reutilizan en la fabricación.

La aspiración personal de Brause pero que refleja el sentir y vivir el día a día de Darnel, es lograr una economía circular con las bandejas de espuma que consumimos al comprar un alimento. “El desafío es lograr mejores niveles de recuperación de las bandejas para que puedan seguir siendo la mejor opción para conservar el alimento en un envase que es 90% aire, y que a la vez logremos incorporarlas posconsumo a los planes que tenemos activos para sacarlas del circuito de residuos. Estamos



DARNEL, UNA INDUSTRIA MODELO DE URUGUAY PARA EL MUNDO

Diego Pereira – Director de La Trigueña

“Con la nueva planta proyectamos duplicar la producción en 10 años”

“INCORPORA TECNOLOGÍA DE PUNTA QUE DUPLICA LA PRODUCCIÓN DE LA FÁBRICA ORIGINAL. INCORPORA LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE LA PRIMERA FÁBRICA PERO CON MEJORAS TÉCNICAS QUE AUMENTAN UN 30% LA CAPACIDAD. QUEDA ESPACIO PARA OTRA LÍNEA TAL VEZ PARA PRODUCTOS DULCES”

Deseo que las nuevas generaciones sigan manteniendo nuestro legado. Que elaboren nuestras galletas, con el mismo cariño con el que siempre las hemos elaborado nosotros, para que las galletas de La Trigueña sigan siendo las preferidas de todos los uruguayos”. Deseo cumplido para Don Anselmo Pereira, un luchador y emprendedor español que llegó a nuestras tierras escapando de la Guerra Civil en su país.

Sus hijos hoy lideran una profunda transformación de la empresa La Trigueña pero sin renunciar un ápice a lo que Don Anselmo generó desde su creación: la calidad.

Con Diego Pereira hablamos del pasado, del presente y de un futuro enorme que se abre para la empresa ante la puesta en funcionamiento de una moderna planta de producción.



DIEGO PEREIRA, DIRECTOR DE LA TRIGUEÑA

D. BATTISTE

¿Cómo repasaría en forma rápida la historia de La Trigueña?

Es una empresa familiar fundada por mi padre después de estar toda la vida en panadería. La empresa lleva 37 años y felizmente –salvo alguna etapa difícil para todos como fue la crisis de 2002–, la empresa siempre fue creciendo. Fue en el año 2007 que me incorporé a la empresa y al año siguiente ingresó mi hermano mayor. Teníamos cierta incertidumbre respecto a qué podíamos hacer pero mi padre delegó y bueno, nos fuimos formando, conociendo el día a día y nos involucramos con todo en el área comercial. La realidad es que mi padre es enteramente producción, que el producto salga bien, que tenga la calidad que tiene que tener y a la parte comercial no le daba tanta trascendencia. A partir de ese momento triplicamos la producción, sumamos turnos,



La Trigueña felicita a la Cámara Industrial de Alimentos en su 75° Aniversario.

sumamos nuevas vías de producción y llegamos a un punto en el que nos topeó la fábrica.

Hubo que tomar una difícil decisión...

Bueno, mi padre tuvo la visión de que se podía crecer y antes del año 2000 compró un terreno muy cerca. Fue allá entre 2016 y 2017 que tomamos la decisión de que debíamos mudarnos. Lo primero fue construir el depósito y eso nos dio un poco de aire en la planta vieja. Luego vino una

La nueva planta nos permite triplicar la producción que teníamos topeada en la planta original. Allá teníamos una sola línea. La planta nueva tiene una nueva línea que duplica la producción de la fábrica original y a la vez incorpora la línea de producción de la primera fábrica pero con sensibles mejoras técnicas que le permiten mejorar un 30% la capacidad. A su vez, queda espacio para una nueva línea de producción que seguramente será para una línea dulce que empezamos a desarrollar el año pasado. Ahora viene una etapa crítica para nosotros porque es justamente la mudanza definitiva de la vieja planta a la nueva industria, proceso que esperamos quede terminado entre setiembre y octubre.

¿De cuánto fue la inversión?

Fue una inversión muy importante con visión de futuro que se situó en los 9 millones de dólares. Fue la mayor apuesta de la familia. Fue una inversión muy pensada. Hicimos las proyecciones en todos los escenarios posibles y más allá de los escenarios buenos o malos que proyectamos, la inversión era positiva porque debíamos seguir creciendo. Por momentos nos parecía una apuesta impensada y hoy es maravilloso verla concretada.

La industria pasó de 30 empleados a más de 80; en especial en estos dos últimos años donde ingresaron más de 20. Estamos en 230 toneladas por mes de producto



ALGO INNEGOCIABLE, LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

y la expectativa es crecer de manera constante. Estamos preparados para eso gracias a la nueva planta con procesos más simples. El crecimiento que planificamos es conservador y por tanto, la apuesta es a que dupliquemos ese volumen en un plazo de 10 años.

¿Por qué Ciudad de la Costa? Somos de acá. Nunca nos planeamos salir de la zona. Somos

de Ciudad de la Costa, nos identificamos desde siempre con esta zona. La primera panadería de mis padres fue en Lagomar.

Para crecer, ¿qué hacer?

Nos vamos a enfocar en la exportación pero también en profundizar el interior. Hemos hecho algunos desarrollos en el exterior pero no estamos enfocados. Gracias a la nueva planta vamos a desarrollar

bien el mercado interno con énfasis en el interior y vamos a buscar nichos en el exterior. Tenemos un producto que no se encuentra en ningún lado. Es una ventaja para nuestro mercado pero dificulta un poco para salir al exterior. Pero es una meta que nos trazamos y vemos que hay posibilidades.

¿Qué es la calidad para La trigüeña?

El producto tiene una forma de hacerse, un conocimiento tan especial, un ojo muy, muy fino, que es la calidad que mi padre le pone. Eso es innegociable para él junto a la búsqueda de la mejor materia prima. Eso no ha cambiado desde sus orígenes en la panadería hasta el presente hoy en La Trigüeña. Si bien nos dio libertad de acción, él no se aleja de la empresa porque sigue cumpliendo con ese "control de calidad" que tanto le apasiona. Esa calidad jamás va a cambiar.

¿Cómo califica el vínculo con CIALI?

Vínculos tenemos con CIALI hace 20 años. Pero hace unos 5 años comenzamos a participar más activamente en la Cámara. Desde ese momento, empezamos a visualizar y en especial, a valorar el trabajo de la gremial. Tal vez de afuera no se nota. Pero se trabaja muchísimo en pro de la industria nacional del alimento. Consideramos que es un recurso muy valioso para los industriales.

LA INVERSIÓN EN LA NUEVA PLANTA SE SITUÓ EN LOS US\$ 9 MILLONES

planificación para la nueva planta. Fue una planificación que llevó su tiempo pero nos quedó una planta modelo, bien a nuestra medida, con la última tecnología.

¿Hacia dónde apuntan con la nueva fábrica?

Se empezó a construir en febrero de 2019 y se inauguró en noviembre de 2021. El siguiente paso será cerrar definitivamente la planta tradicional de la avenida Giannattasio.



Saludamos a la
Cámara Industrial de Alimentos
por sus 75 años de apoyo a la
industria alimentaria nacional.

Nos enorgullece que **CIALI**
integre nuestra casa.



Cámara de Industrias
del Uruguay

Valeria Rodríguez Pardal - Country Manager Nestlé Uruguay

Aportando a la industria nacional dinamismo y mayor transformación

COMPARTÉ SU EXPERIENCIA Y VISIÓN SOBRE EL SECTOR QUE ESTÁ EN CONSTANTE CRECIMIENTO. “COMO SOCIA DE CIALI DESDE 1977, NESTLÉ URUGUAY ES UNA DE LAS GRANDES IMPULSORAS DE LA INNOVACIÓN, EL CRECIMIENTO Y LA VANGUARDIA DEL SECTOR DE ALIMENTOS DE URUGUAY AL MUNDO”

Fundada en Suiza hace más de siglo y medio, Nestlé mantiene más vigente que nunca su espíritu innovador. En Uruguay, los productos de Nestlé están presentes desde 1920 a través de la importación, pero es en 1976 cuando la compañía comienza a producir de forma local a través de las marcas Bracafé, Vascolet y Copacabana. Un año después, se asocia a la Cámara Industrial de Alimentos (CIALI), de la que forma parte activa desde entonces.

La fábrica, ubicada en el Parque Industrial Zona Este, emplea a 170 personas directamente y otras 200 de forma indirecta. Localmente, produce café soluble, café tostado y molido, polvos achocolatados, cocoa y cacao para repostería. Y además cuenta con las líneas de producción de café tostado y molido Starbucks y Signature Blend de café, que tiene



VALERIA RODRÍGUEZ PARDAL, COUNTRY MANAGER DE NESTLÉ Y PROSECRETARIA DE CIALI

una capacidad para producir más de 5.000 toneladas.

Nestlé Uruguay hoy ha transformado su modelo de negocio, para convertirse en fábrica exportadora. Con la visión de Uruguay al Mundo y a través de la plataforma Coffee for Export, se producen localmente 20 referencias para 15 mercados de los cinco continentes y este año proyecta duplicar sus exportaciones de café premium de valor agregado (que en 2021 fue de 600 toneladas).

También comercializa otras categorías como polvos achocolatados, cereales para el desayuno, cacao, productos culinarios, chocolates, alimentos infantiles y alimentos para mascotas.

Valeria Rodríguez Pardal, Country Manager, integra la Comisión Directiva de CIALI como prosecretaria y desde su rol, comparte su experiencia y



Orgullosos de formar parte de un sector pujante, sostenible y comprometido con la sociedad uruguaya, en el que cada día trabajamos para aportar en el desarrollo de la matriz productiva con capacidad de exportación.

Desde Nestlé Uruguay saludamos a la Cámara Industrial de Alimentos en sus 75 años de trayectoria.

visión sobre el sector, que está en constante crecimiento.

¿Qué rol juega Nestlé dentro del desarrollo del sector alimenticio?

Como actor referente del sector, buscamos aportar dinamismo al mercado, innovación y una mirada de futuro alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Como miembro de CIALI, ponemos a disposición nuestra red y expertise global para impactar positivamente en toda la cadena de

se transformó por completo al pasar de un modelo de negocio enfocado 100% en la producción local a ser una fábrica también exportadora de café premium. Esta reconversión implicó una inversión de US\$ 35 millones.

Nuestra plataforma Coffee for Export hoy busca posicionar a Uruguay como un hub cafetero en el mundo, objetivo que estamos logrando y que creemos que ayuda a desarrollar la matriz productiva del país.

Como parte de la Comisión Directiva, ¿qué cambios o proyectos está impulsando Nestlé dentro de la gremial?

Fundamentalmente nuestras propuestas van por el lado de la armonización de regulaciones alimentarias con alcance regional, para garantizar mejor información al consumidor y para asegurar eficiencias operativas.

También queremos hacer foco en los temas de sustentabilidad que atañen al sector, tanto por el lado de la responsabilidad que debemos asumir, como de las posibles soluciones a desarrollar, para lograr el triple impacto de nuestro negocio.

En esta línea, tenemos dos grandes objetivos a nivel global: que en 2025 el 100% de nuestros empaques sean reciclables o reutilizables; y ser cero emisiones netas en toda la cadena de valor para 2050.

En Uruguay, la planta ya ha lo-



grado varios avances en términos de cuidado medioambiental: es Zero Waste (lo que implica que ninguno de los residuos que genera va a vertedero); el 100% del café es de abastecimiento responsable; el 100% de los empaques de polvos achocolatados son reciclables (en 2022 llegarán a serlo también todos los packaging de café) y se utilizan embalajes reciclables, producidos por proveedores locales. También hemos reducido el material de empaque de varios de nuestros productos y estamos avanzando en movilidad eléctrica.

¿Cómo visualiza al sector en la actualidad y qué oportunidades de crecimiento detecta?

El sector alimenticio juega un rol importante en la prosperidad económica, social y medioambiental del país y del mundo, por eso, es importante estar alineados en el camino hacia un modelo de negocio sostenible, sumamente respetuoso con el ambiente y con foco en los consumidores y colaboradores, quienes están cada vez más preocupados por conocer el impacto de los productos que compran y de los lugares donde trabajan.

Por esto, como sector, debemos estar atentos a las tendencias de mercado y a las oportunidades de innovación bajo este modelo de negocio. También la digitalización y la personalización a escala presentan oportunidades de innovación y crecimiento.

¿Qué desafíos tienen como industria a mediano plazo?

La industria tiene tres grandes desafíos en la actualidad: los desafíos propios de la cadena de suministro —especialmente

EN 2025 EL 100% DE NUESTROS EMPAQUES RECICLABLES O REUTILIZABLES

valor local, con mirada innovadora y sustentable.

Apostamos fuertemente al crecimiento de la industria. Venimos realizando inversiones de forma sostenida en innovación desde 1976 y para esto, me gustaría dejar dos ejemplos recientes: por un lado, en 2018 redoblamos la apuesta a largo plazo con la instalación del nuevo centro de operaciones de Nestlé en Uruguay, con tecnologías de punta y, por otro lado, en 2021 la planta

URUGUAY: LA PLANTA LOGRÓ AVANCES MEDIOAMBIENTALES: ES ZERO WASTE

pospandemia y atendiendo al contexto global—, la competitividad y la armonización de regulaciones alimentarias.

Eficiencia y resiliencia deben estar presentes en la forma de operar. Especialmente para nuestro sector, la creatividad, la tolerancia al riesgo y una mentalidad emprendedora que acepte el cambio y la colaboración entre diversos actores, nos permitirán navegar por un terreno empresarial cada vez más dinámico y desafiante.



Soluciones Industriales Innovadoras

Satisfacemos las necesidades de distintas industrias con capacidad para montar líneas de envasado completas y packing de principio a fin de cada línea. Contamos con máquinas automáticas, semiautomáticas y manuales para cubrir necesidades de pequeñas y grandes compañías.

CODIFICACIÓN | ENVASADO | ETIQUETADO | PACKING

- Ventas de maquinarias e insumos
- Acompañamiento y capacitación
- Servicio técnico

www.flaxuruguay.com
flaxuruguay@flaxuruguay.com
Tel: 24003331





PEPSICO

**Diariamente
renovando nuestro
compromiso con el
Uruguay**

**PEPSICO
CONCENTRADOS**

**PEPSICO
ALIMENTOS**

**PEPSICO
BEBIDAS**

 [@PepsiCoUruguay](#)  [@PepsiCoUruguay](#)  [@PepsiCoUruguay](#)