



COLEGIO DE INGENIEROS
de la Provincia de Buenos Aires



CONGRESO DE INGENIERÍA 2026

INDUSTRIA ALIMENTARIA: *el desafío de crecer*

Agua segura, tecnología e inocuidad alimentaria

17, 18 Y 19 DE JUNIO 2026

Más de 300 personas
participaron del
Congreso

Funcionarios y expertos del
sector, hablan de los
desafíos a afrontar en el
presente y futuro de la
Industria Alimentaria

Disertantes
Moderadores
Asistentes

Gran Hotel Provincial
Mar del Plata



MIÉRCOLES 17 DE JUNIO 2026

Apertura del Congreso de Ingeniería 2026



El Congreso de Ingeniería 2026, realizado en el Gran Hotel Provincial de Mar del Plata del 17 al 19 de junio, tuvo su apertura oficial con la presencia de destacadas autoridades y referentes del sector.

Encabezaron el acto el Ing. Jorge Castellano, Presidente del Consejo Superior del CIPBA; el Ing. Joaquín Negri, Presidente del Distrito II con sede en Mar del Plata; el Ing. José Luis Ovcak, Coordinador General del Congreso; Tomás Amatto, Presidente de OSSE Mar del Plata; la Med. Vet. Valeria Ontiveros, Directora de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA); junto a representantes de la Subcomisión de Ingeniería en Alimentos del CIPBA, Ing. Gabriel Busnardo e Ing. Sebastián Speroni.

En su discurso, el Presidente Ing. Jorge Castellano destacó la importancia de la Ingeniería en la Industria Alimentaria y en particular la Ingeniería en Alimentos para nuestra salud, en la alimentación y en la vida económica en general, tanto en el ámbito local como en el mercado internacional. Subrayó que la presencia de los Ingenieros en Alimentos, junto a otras especialidades afines e ingenierías en general, es fundamental, ya que son quienes garantizan que la industria se mueva y genere productos bajo buenas prácticas de producción.

La apertura marcó el inicio de tres jornadas de intercambio y reflexión, con más de 300 inscriptos, donde se abordaron temas clave como el acceso y manejo de agua segura, la incorporación de nuevas tecnologías, la eficiencia energética, la economía circular y la inocuidad alimentaria.

[Video completo aquí](#)



MIÉRCOLES 17 DE JUNIO 2026

Charla: Desafíos para el Crecimiento de la Industria Alimentaria



[Video completo aquí](#)

Disertante:

Carla Martin Bonito. Presidente de la Coordinadora de Industrias de Productos Alimenticios – COPAL

Panel: Ingeniería en la Industria de los Alimentos



Moderador:

Ing. Lucas Quesada
Secretario interino del Consejo Superior CIPBA

[Video completo aquí](#)

Disertantes:

Vasijas de cemento para elaborar vino

Ing. Lucas Fasciglione. Ceo Fundador de Rupestre Vasijas.

Ingeniería en Alimentos en la Industria Láctea

Inga. Liliana Pilar Chotro. Directora Técnica de Alimentos. Auditora, Consultora, especialista en inocuidad alimentaria.

Concepción Sanitaria de equipos e instalaciones y desinfección eficiente

Ing. Jorge Hernan Yannuzzi. FG Ingenieria SA

Interés por la formación de Ingenieros en Alimentos

Ing. en Alimentos Mariana Benitez Sigaut. Socia Fundadora de Benot SRL Coordinadora de Carrera Ingeniería en Alimentos UNLu



MIÉRCOLES 17 DE JUNIO 2026

Panel: Sostenibilidad de la Producción. Parte 1

Responsabilidad Social Empresarial. Proyecto de Ley pancitas llenas



Moderador:

Ing. Leandro Campos

Tesorero del Consejo Superior
CIPBA

Disertante:

Lic. Julio González

Ceo de Pastas Orali

[Video completo aquí](#)

Panel: Sostenibilidad de la Producción. Parte 2



Moderador:

Ing. José Luis Ovcak

Coordinador de la Organización Gral. del
Congreso de Ingeniería 2026

Disertantes:

Programa de reducción de pérdidas de alimentos y desperdicios en establecimientos mayoristas frutihortícolas

Ing. Agr. Laura Terminiello. Jefa de

Departamento de Calidad de Alimentos de
Origen Vegetal.

Gestión Sostenible en la Industria Láctea. Camino hacia la descarbonización

Ing. Luis Ignacio Demicheli. Gerente de
Sustentabilidad de Mastellone Hnos.

Utilización de purín de cerdo para la generación de energía eléctrica

Ing. Franco Schiavi. Jefe de Planta Pacuca
Bioenergía SA.

Eficiencia Logística en la cadena alimentaria

Juan Carlos Donato. Consultor en Gestión
Portuaria y Vías Navegables.

Generación Distribuida y la Sostenibilidad

Ing. Ruben Ferreyra. IEConsulting

[Video completo aquí](#)



MIÉRCOLES 17 DE JUNIO 2026

Panel: Biotecnología e Innovación en la Industria de los Alimentos



Moderador:

Ing. Sebastián Speroni

Secretario Dist. II CIPBA e

Integrante de la Subcomisión de Alimentos.

[Video completo aquí](#)



Disertantes:

Valorización biotecnológica de residuos en la industria alimentaria: estrategias para la restauración ambiental

Dra. Débora Conde Molina. Directora del Grupo Biotecnología y Nanotecnología Aplicada (UTN-FRD)

Nanotecnología aplicada a envases biodegradables

Inga. Alicia Gallo. Investigadora del Centro de Investigación y desarrollo en Tecnología de Alimentos CIDETA de la UNLu

Alimentos Saludables, producción de ácidos grasos Omega-3

Dr. Alberto Chevalier. Director de Investigación, Desarrollo e Innovación, Co-Fundador de GIHON Laboratorios Químicos SA.

Alimentos saludables, experiencia en la industrialización de Kombucha

Macarena y Rocío Naveiro. Co-Fundadoras de Bravía Kombucha.

Ing. Alim. Camilo Azcurra. Director Técnico de Bravía Kombucha.



JUEVES 18 DE JUNIO 2026

Panel: Estrategias para el Desarrollo de la industria. Regulación, Crecimiento y Seguridad Alimentaria. Parte 1



Moderador:

Ing. Gabriel Busnardo

Integrante de la Subcomisión de Ingeniería en Alimentos.

[Video completo aquí](#)

Disertantes:

Med. Vet. Valeria Ontiveros. Dirección de Industrias y Productos Alimenticios – DIPA (Pcia de Bs As)

Med. Vet. Eduardo Elizalde. Secretario Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria - ASSAL

Lic. Agustina Montiel. Coordinadora del Área de Control de Desarrollo Técnico, Dirección General del Control de la Industria Alimenticia de Córdoba.

Estado actual del contexto regulatorio de alimentos procesados

Dra. Susana Socolovsky. Consultora en asuntos regulatorios y científicos e innovación tecnológica.





JUEVES 18 DE JUNIO 2026

Panel: Estrategias para el Desarrollo de la industria. Regulación, Crecimiento y Seguridad Alimentaria. Parte 2



Moderadora:

Inga. Silvia Ciriello

Integrante de la Subcomisión de Ingeniería en Alimentos.

Disertantes:

El nuevo escenario regulatorio en el contexto de geopolítica actual

Ing. Natalia Del Greco. Jefa de Servicio de Reglamentación Técnica Nacional e Internacional (INAL).

Lic María Julia Geraci. Jefa de Departamento de Rectoría Normativa (INAL).

El sistema de Control de Alimentos en Argentina: Estructura Normativa y desafíos de la cadena de valor

Vet. Víctor Manuel Baldovino Prina. Director Regional Buenos Aires Sur SENASA.

[Video completo aquí](#)



JUEVES 18 DE JUNIO 2026

Charla: El Futuro en tiempo real. La nueva Agenda de la Creatividad e Innovación.



Disertante:

Sebastián Campanario. Economista, periodista y divulgador. Escribe en el Diario La Nación sobre Innovación, IA, Economía no convencional y bienestar.

[Video completo aquí](#)

Panel: Regulaciones, obstáculos u oportunidad de crecer. Parte 1



Moderadora:

Inga. Karina Andiarena

Integrante de la Subcomisión de Ingeniería en Alimentos

Disertantes:

Sofidya: gestión, digitalización y control en una sola plataforma

Lic. María de la Paz Carlomagno. Directora de INTEDYA. Presidente de World Compliance Association.

Programa de desarrollo de la FSSC 22000 para Pymes

Inga. Florencia Martinez. Consultora de Intedya especializada en inocuidad de la industria alimentaria.

Claves de la FSMA: Blindando la inocuidad para el Mercado Americano

Mgr. Ing Analía Pepé Consultora y auditora en calidad e inocuidad alimentaria. SERGROUP. Docente.

[Video completo aquí](#)



JUEVES 18 DE JUNIO 2026

Panel: Regulaciones, obstáculos u oportunidad de crecer. Parte 2



Moderador: **Ing. Enrique Di Luca**
Secretario Dist. VI del CIPBA

Disertantes:

Gestionar Alérgenos & Libre de Gluten para crecer

Ing Carolina Motto. Consultora especialista en gestión de alérgenos alimentarios.

Evaluación Sensorial: una herramienta estratégica para la innovación en la industria de Alimentos

Dra. Ing. Marina Czener. Consultora en evaluación sensorial de alimentos. Investigadora del CONICET. Docente.

[Video completo aquí](#)

Panel: Economías Regionales



Moderador: **Ing. Ricardo Kloster**
Presidente del Dist. I del CIPBA

Disertantes:

Las nuevas fronteras de la vitivinicultura. Una experiencia en la Costa Atlántica.

Enólogo Ezequiel Ortega. Costa y Pampa vitivinicultura

El Gin Artesanal y el nacimiento de un nuevo mercado

Franco Regalini. Restinga Gin Artesanal *Industria del Maní al mundo*

Inga. Sabrina Macario. Directora Técnica, Asesora, Consultora Independiente. Matriculada CIEC.

Certificación Triple Impacto

Micaela Tommasini jefe de Responsabilidad Social y Desarrollo Sustentable CAME

Agregando valor a la Industria Pesquera

Alejandro Pennisi. Titular de Natusur SA

[Video completo aquí](#)



JUEVES 18 DE JUNIO 2026

Charla: Especiación del Arsénico en Agua de Consumo Humano



Moderador:

Mgr. Ing. Joaquín Negri

Presidente del Dist. II del CIPBA

Disertante:

Lic. Marcelo Scagliola

Representante del Consejo Federal de Servicios Sanitarios – COFES

[Video completo aquí](#)

Mesa de Debate: Importancia del Director Técnico en la Industria de los Alimentos



Moderador:

Ing. Hernán Alonso

Presidente del Dist. III del CIPBA

Med. Vet. Valeria Ontiveros. Dirección de Industrias y Productos Alimenticios – DIPA (Pcia de Bs As)

Mgr. Ing Analía Pepé. Consultora y auditora en calidad e inocuidad alimentaria. SERGROUP. Docente.

Ing. Luis Barrios. Consultor, Director de Empresas de Alimentos, Auditor de Calidad e Inocuidad. Docente

Inga. Yanina Centurión. Directora Técnica en Empresas de Alimentos, Docente

[Video completo aquí](#)



VIERNES 19 DE JUNIO 2026

Charla: Mecanismos de disseminación para prácticas de economía circular en la cadena agroalimentaria



Moderadora:

Inga. Mariana Revuelta

Integrante de la Subc. en Alimentos CIPBA

Disertante:

Dr. Ingeniero Bart Van Hoof.

Vía ZOOM. Consultor sobre economía circular en Uruguay, Perú, Argentina, Colombia, Panamá y México. CEPAL, BID, CCA

[Video completo aquí](#)

Panel: Gestión de Agua Industrial, tratamiento de efluentes.



Moderador:

Ing. Ricardo Brassesco

Vicepresidente del Consejo Superior CIPBA

Lic. Yésica Lorenzo. Directora de Control de Calidad y Preservación de los Recursos Hídricos Autoridad del Agua Pcia de Bs As
Dr. Federico Gatti. Director General Ambiental ACUMAR

El agua para uso industrial, reuso y tratamiento de residuos líquidos.

Ing. Manuel García de la Mata. Director Industrial de Tratamiento de Agua Fluence Corporation.

[Video completo aquí](#)



VIERNES 19 DE JUNIO 2026

Panel: Talento que demanda la Industria



Moderadora:

Inga. Dalma Lunazzi

Integr. de la Subcomisión de Ing. en Alimentos

Disertante:

Mgr. Ing. en Alimentos Ricardo Castellano.

Director de la Carrera Ingeniería en Alimentos
UCA

[Video completo aquí](#)

Panel: El valor económico del agua en el desarrollo sostenible



Moderador:

Ing. José Luis Ovcak

Coord. de la Org. Gral. del Congreso
de Ingeniería 2026

Disertantes:

Ing. Damián Costamagna.

Presidente de la Autoridad del Agua
Pcia. de Bs. As.

Cdra. Natalia Morales.

Departamento General de Irrigación
Mendoza

[Video completo aquí](#)



VIERNES 19 DE JUNIO 2026

Panel: Mercado y Comercio Exterior



Moderadora:

Inga. Eliana Rossi

Integrante de la Subcomisión de Ing. en Alimentos CIPBA

Disertantes:

Lic. Cecilia Llabres. Directora de Relaciones Internacionales del Ministerio de Desarrollo Agrario de la Pcia de Bs. As.

Lic. Lucía González – Integrante del Área Comercio Exterior de Pastas ORALI

Christian Otero CEO de LUCCIANO`S

Inocuidad y excelencia técnica. Sinergia entre la ISO/IEC 17025 y FSSC 22000 en la Industria Alimentaria.

Ing. Mario Ismach. Titular de Alimentaria San Martín. Miembro de CALIBA. Docente.

[Video completo aquí](#)

Acto de Cierre y Lectura de conclusiones



[Video completo aquí](#)



CONCLUSIONES DEL CONGRESO DE INGENIERÍA 2026

La industria alimentaria es impulsora de las economías regionales, tiene una fuerte participación en el PBI y es el principal sostén de muchas economías locales. El desafío de crecer es un imperativo en este momento de cambios que transita nuestro país, y solo será posible si lo hacemos con creatividad, innovación y pasión.

En estos tres días hemos profundizado nuestros conocimientos de la relación existente entre: los profesionales de la ingeniería que ejercen la tarea profesional de Dirección y Asesoramiento Técnico de la Industria a lo largo de toda la cadena de valor de los alimentos y bebidas, los titulares de la Industria de los Alimentos, las entidades reguladoras, y los ingenieros de las diferentes especialidades que intervienen en áreas relacionadas, entre otras con el uso racional de los recursos y la efectiva reducción de los desperdicios, la eficiencia energética e implementación de la economía circular.

La ingeniería es la llave para promover el cumplimiento de las exigencias de sostenibilidad, legalidad, calidad e inocuidad que impone el mercado mundial para aceptar nuestros productos.

Hemos compartido virtuosas experiencias de empresarios titulares de pymes y grandes empresas sobre el enorme esfuerzo que implica asumir el desafío de crecer, pensando el crecimiento como el desafío de ampliar las posibilidades comerciales, de exportar, de asumir las nuevas reglas que fija el mercado, encuadrado en el marco regulatorio que establece el estado.

Por su lado las entidades regulatorias nos han puesto en conocimiento de las actualizaciones que han sufrido las normas en pos de mejorar el contexto del comercio alimentario nacional e internacional.

Desde el Colegio de Ingenieros de la Pcia. de Bs. As. a partir de lo expuesto identificamos principalmente las siguientes líneas de acción:

- Fortalecer los vínculos con las cámaras que agrupan empresas y el sector empresario en general, con el fin de involucrar con mayor énfasis a las ingenierías en sus diversas especialidades, posicionando a la Ingeniería en alimentos, y aquellas con incumbencias afines como pilar de apoyo fundamental en el crecimiento de la industria.
- Articular lazos estrechos con el estado en sus funciones de regulación y control. Para ello, resulta clave involucrar a la entidad colegial, en la tarea de asegurar la presencia de profesionales de la Ingeniería habilitados en todas sus especialidades, valorando el rol especialmente que cumplen los Ingenieros en Alimentos matriculados. Ésta inserción en toda la industria alimentaria, representa la máxima garantía para preservar la salud pública.
- Asimismo, sostenemos la necesidad de sumarnos al resto de los organismos estatales como facilitadores del desarrollo tecnológico, de procesos y de nuevos mercados, promoviendo que la Industria Nacional recupere su capacidad de trabajo y afronte con éxito el desafío de crecer.
- El Colegio, por su parte, debe velar por la seguridad pública, exigiendo la presencia efectiva del profesional, habilitado para ejercer en la Provincia de Buenos Aires, en todas las empresas que producen alimentos y bebidas, verificando su permanencia en el tiempo.



CONGRESO DE INGENIERÍA 2026

INDUSTRIA ALIMENTARIA: *el desafío de crecer*

Agua segura, tecnología e inocuidad alimentaria



COLEGIO DE INGENIEROS
de la Provincia de Buenos Aires

SPONSORS
PLATA



SPONSORS
BRONCE



COLABORAN



AUSPICIAN



COLEGIO DE INGENIEROS
de la Provincia de Buenos Aires

