



PREMIO ARCOR A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

INFORME Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

OBJETIVOS PLANTEADOS – AÑO 2017

A) PARA PREMIO INNOVACIÓN: Llegar a más estudiantes, profesionales de la ciencia y pymes nacionales.

B) PARA ARCOR: Posicionar a Arcor como una empresa innovadora.



ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN

I. CONVOCATORIA

II. EVENTO


III. POST EVENTO

IV. RESULTADOS



I. CONVOCATORIA

Para cumplir el primer objetivo planteado:

- a. Mediante llamados y mails, se armó una extensa base de datos de universidades nacionales y privadas, laboratorios, institutos de investigación y cámaras empresariales, incluyendo expresamente los datos de las personas que dentro de cada organización tienen como tarea difundir concursos y actividades.
 - b. Se les envió, a cada uno de estos contactos, un sobre con material para apoyar la difusión: invitaciones y afiches para cartelera, con las bases y condiciones del Premio.
 - c. También, se les envió por mail los mismos materiales, y además un video para que pudieran reenviar por correo interno y postear en las redes sociales.
 - d. Se hizo seguimiento telefónico a cada uno de estos contactos para estar seguros de que tuvieran el material.
-
- 

Materiales enviados - Convocatoria 2017

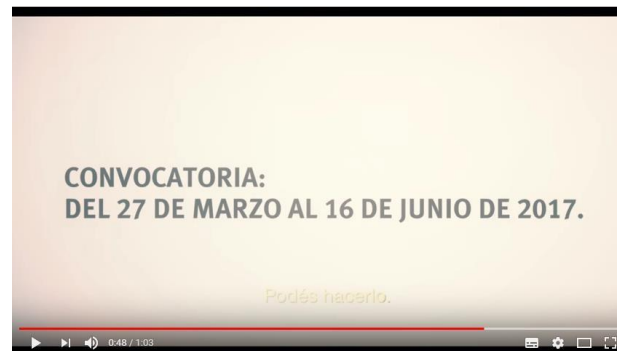


*Tarjetones de invitación

*Afiche para carteleras



Video Convocatoria 2017



Link: <https://youtu.be/0c6T8AoBmRw>



I. CONVOCATORIA

Mediante un plan de comunicación integral se desarrollaron y adaptaron contenidos para distintas plataformas con el fin de cumplir 2 objetivos principales:

- Incentivar la participación de los científicos en Premio Arcor a la Innovación 2017.
- Posicionar a Grupo Arcor como una empresa innovadora en Argentina.

Esta estrategia fue implementada a lo largo de todo el 2017.



¿Cómo llevamos adelante este plan?

I. Contenidos

II. Endorsers

III. Relacionamiento

IV. Redes Sociales

V. Prensa



I. Contenidos

Con el testimonio de los endorsers, se generaron principalmente videos, que fueron utilizados en las distintas redes sociales de la empresa.

También se establecieron algunos pilares sobre los cuales se trabajó la comunicación integral del concurso:

- a. Cooperación público-privada
- b. Innovación en alimentos
- c. Rol de los investigadores en la actualidad
- d. ADN innovador de Arcor
- e. Trayectoria Premio Arcor a la Innovación en sí



Algunos videos producidos



*Testimonios de los ganadores de las anteriores ediciones



*Testimonios de "¿Qué es la innovación?" – Gino Turbaro



*Premio Arcor a la Innovación: Mención Fundación Arcor



*Testimonios de "¿Qué es la innovación?" - Guillermo Jaim Etcheverry



Algunos videos producidos



*Testimonios de “¿Qué es la innovación?” -Alan Gegenschatz



*Premio Arcor a la Innovación - Áreas de interés



*Ciencia aplicada a la Industria Alimenticia



*Testimonios de “¿Qué es la innovación?” - Julia Etulain



II. Endorsers


Se trabajó junto a estos en la producción de materiales. Su trayectoria, tanto dentro como fuera de la empresa, funcionó como aval de las comunicaciones que se realizaron.

Estos fueron:



Dr. Diego Golombek

Doctor en Biología, dirige un laboratorio donde investiga en el área de la cronobiología. Profesor en la Universidad Nacional de Quilmes e investigador principal del Conicet. Condujo diversos ciclos televisivos: Proyecto G, Desde la ciencia, El cerebro y yo, La fábrica y otros. Colabora como columnista especializado en Revista La Nación. Dirige la colección "Ciencia que ladra..." en Siglo XXI Editores Argentina, y es uno de los organizadores de TEDxRiodelaPlata.



II. Endorsers



Dr. Gabriel Raya Tonetti

Actualmente se desempeña como Gerente de Innovación y Desarrollo Tecnológico de Grupo Arcor.



Lic. Valeria Abadi

Actualmente se desempeña como Gerente Corporativo de Comunicación Institucional y Servicios de Marketing de Grupo Arcor.



II. Endorsers



Lic. Ivonne Corti

Ganadora de la Mención Especial Fundación Arcor, en la 3° edición. Proyecto “Alimentos fortificados con hemoglobina bovina en polvo”.



Dra. María Clara Zamora

Ganadora del Premio Arcor a la Innovación, en la 3° edición. Proyecto “Desarrollo de un polvo de alta calidad conteniendo los polifenoles del vino tinto y su aplicación como ingrediente en bebidas saludables”.



Dra. María Angélica Fajardo

Ganadora de la Mención Especial Fundación Arcor, en la 2° edición. Proyecto “Elaboración de fideos secos con algas, recurso de la costa patagónica argentina”.



III. Relacionamiento

Se buscó generar encuentros de relacionamiento con periodistas especializados e influenciadores en Ciencia & Tecnología.

Se realizó un encuentro con:



Guillermo Lobo

Periodista en TN y TN Ciencia. Posee un Posgrado en Comunicación Científica Médica Ambiental, de la Universitat de Barcelona. Además, es Director del Taller Audiovisual que se dicta en la Facultad de Medicina de la Universidad de Buenos Aires.



IV. Redes Sociales


Se utilizaron las distintas redes sociales donde Arcor tiene presencia para generar contenido específico y adaptado a cada una de estas plataformas, con el objetivo de difundir la convocatoria, y también para presentar a Arcor como una empresa innovadora.

Las redes sociales que se utilizaron fueron:


- a. Twitter - Arcor Prensa
- b. LinkedIn
- c. Facebook
- d. Youtube







a. Twitter: Arcor Prensa

 **Laura Vaquero** @arcorprensa_ar · 25 Oct 2017

Esta iniciativa tiene por objetivo fomentar la cultura de la **innovación** y apoyar el desarrollo tecnológico en alimentación [#ArcorInnovacion](#)

 Translate from Spanish

 **Laura Vaquero** @arcorprensa_ar · 15 Jun 2017

La ciencia aplicada a la industria es lo que busca el [#PremioArcor](#) a la [#Innovación](#). Tenés tiempo hasta mañana para postularte

 Translate from Spanish



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**
EDICIÓN 2017

SI SOS INVESTIGADOR O FORMAS PARTE DE UNA PYME INNOVADORA ESTA ES TU OPORTUNIDAD.

ÚLTIMOS DÍAS PARA PARTICIPAR DEL PREMIO ARCOR A LA INNOVACIÓN TENES. TIEMPO HASTA EL 16 DE JUNIO.

BASES Y FORMULARIOS DISPONIBLES EN www.arcorinnovacion.com Y www.agencia.mincyt.gov.ar

PARA MAYOR INFORMACIÓN, CONSULTAR EN:
premioarcor@arcor.com

TODOS LOS TRABAJOS OBTENDRÁN SU DEVOLUCIÓN SOLICITÁNDOLA VÍA MAIL UNA VEZ ENTREGADOS LOS PREMIOS.

  1  1 

 **Laura Vaquero** @arcorprensa_ar · 1 Sep 2017

Habrará una mesa redonda sobre [#innovación](#) en la que participará el Gte de investigación, desarrollo e **innovación** de Grupo Arcor [@GRAYATONETTI](#)

 Translate from Spanish

  1  1 

 **Laura Vaquero** @arcorprensa_ar · 15 May 2017

El investigador [@DiegoGolombek](#) te brinda más detalle sobre el [#PremioArcor](#) a la [#Innovación](#) y sus áreas de interés:



 Translate from Spanish



Arcor : Premio Arcor a la Innovación - Áreas de int...

"Son muchas las posibilidades y las áreas de interés para presentar tu proyecto. Podés hacerlo", afirma Diego Golombek, embajador de la 5ta Edición del Premi...

youtube.com


  2  

b. LinkedIn

Al igual que en la cuenta de Twitter, se publicaron distintos materiales de interés, con especial hincapié en la convocatoria y en los contenidos científicos, por tratarse de una red donde profesionales buscan relacionarse con pares, para fortalecer su red de contactos laboral.

Además, a través de “Arcor Innovación”, y de la mano de Gabriel Raya Tonetti como moderador, se plantearon distintos debates (uno por mes), para así acercarse a los grupos de interés que allí existen.

Por último, como estrategia post-evento, se compartieron algunos de los videos que “¿Qué es innovación?”, donde opinaron figuras relevantes de distintos rubros.




b. LinkedIn

Algunas publicaciones realizadas:



 **Grupo Arcor**
2mo

El Premio Arcor a la Innovación busca fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico en el sector de la alimentación. En esta búsqueda constante de inspiración le preguntamos a personalidades de distintos ámbitos ¿q...see more



Arcor: Innovación - Testimonio Guillermo Jaim Etcheverry
youtube.com

82 Likes · 2 Comments

 Like  Comment  Share

 **Omar Alejandro Bosaleh** Innovar es la capacidad de soñar, bueno trabajar en un lugar que te permite soñar
Like Reply | 1 Like · 1 Reply

 **Grupo Arcor** ¡Hermosas palabras, saludos!
Like Reply |

 **Lucio Cobos** Muy buen mensaje, gracias!
Like Reply |

 **Grupo Arcor**
3mo

Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregaron el Premio Arcor a la Innovación, con la presencia del Dr. Lino Barañao, Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación; el ...see more



196 Likes · 2 Comments

 Like  Comment  Share

 **Rangel Luis C Araujo Rangel Luis Parabéns** 3mo ...

Like Reply | 1 Like

 **Cledonir Pacheco** Parabens a esse grande Grupo que é a ARCOR. 3mo ...

Like Reply | 1 Like

 Add a comment... 

b. LinkedIn



Grupo Arcor

8mo



Grupo Arcor junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica invita a Investigadores y PyMES argentinas a participar del Premio Arcor a la Innovación. Tenés tiempo hasta el 17 de Junio. Más información en: [...see more](#)



110 Likes



Grupo Arcor

8mo



Ella se animó y su proyecto fue premiado. Animate vos también a participar del Premio Arcor a la Innovación. El mismo tiene por objetivo apoyar el desarrollo tecnológico en el sector de la alimentación. Si te interesa este desafío, ingresá a www.arcorinnovacion.com. Tenés tiempo hasta el 17 de junio.



80 Likes

 Like  Comment  Share

c. Facebook

Por el perfil de esta red se realizaron posts simples acompañados de los videos producidos del Premio. Con la apertura del otro perfil, *Grupo Arcor*, la información institucional de estas características pasó a colocarse allí. Ejemplos de posteos:



Arcor  17 de mayo de 2017 · 

Me gusta esta página 

¿Sos científico y trabajás en alimentación? Tenemos un desafío para vos: Premio Arcor a la Innovación.
Bases y condiciones: www.arcorinnovacion.com



en la nueva edición del Premio Arcor a la Innovación.

 51 4 comentarios · 33 veces compartido
2.405 reproducciones

Me gusta Comentar Compartir 



Grupo Arcor 2 de enero · 

Me gusta esta página 

El Premio Arcor a la Innovación fomenta la cultura de la innovación y promueve actividades científicas y tecnológicas en el sector de la alimentación de todo el país. En esta búsqueda constante de inspiración le preguntamos a personalidades de distintos ámbitos ¿qué es la innovación? Aquí Gino Tubaro, emprendedor, nos cuenta su visión:



 112 6 comentarios · 19 veces compartido
74.298 reproducciones

Me gusta Comentar Compartir 

d. Youtube

Esta plataforma sirvió para almacenar todos los videos realizados. Su beneficio radica en que desde allí pueden subirse todos estos contenidos a las otras redes sociales, y así tener un contador único de “views” (cuántas veces fue visto cada video).

Ejemplos de videos posteados:



*Premio Arcor a la Innovación: Mención Fundación Arcor



*Testimonios de “¿Qué es la innovación?” – Gino Turbaro



V. Prensa

Como primera medida, para difundir la convocatoria en los medios de comunicación, se envió una gacetilla de prensa a comienzos de abril, que luego fue reenviada unas semanas antes al fin de la inscripción para reforzar la difusión.

También se gestionaron notas en diferentes medios de comunicación, acorde a los pilares que se establecieron en un principio como estratégicos. Esto prosiguió más allá del período de convocatoria, con el fin de instalar a Arcor como una empresa innovadora a través de diferentes temáticas.



V. Prensa



Premio Arcor a la Innovación abre la convocatoria 2017 a Pymes e investigadores argentinos

Esta iniciativa promovida por Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, entregará \$150.000 al mejor trabajo y una mención especial de \$80.000 de Fundación Arcor.

Buenos Aires, marzo de 2017 – Grupo Arcor junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentan la 5ta. Edición del **Premio Arcor a la Innovación**, que tiene el objetivo de fomentar la cultura de la innovación y apoyar el desarrollo tecnológico en el sector alimentario, para que impacte positivamente en la comunidad.

Este premio – que en 2017 cumple 10 años de historia- es el primero con estas características en el ámbito de la industria de la alimentación en nuestro país. La iniciativa busca fomentar la innovación y el desarrollo tecnológico para transformarlos en mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades. También pretende reconocer y estimular el talento y las actitudes emprendedoras, promover la gestión integral de la innovación y contribuir a la vinculación del sector científico con el industrial, facilitando la transferencia científica y tecnológica así como contribuir con la vinculación científica y la industria.

La convocatoria está dirigida a **PYMES** radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones; y a **Investigadores y/o grupos o asociaciones de investigadores**, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

Se aceptarán proyectos que se refieran a cualquiera de las siguientes áreas de interés:

- Mejora en la composición (perfil) nutricional y/o la funcionalidad de conservas y jugos de frutas y hortalizas (incluye mermeladas); mezclas en polvo para preparar alimentos; galletitas; golosinas con o sin cacao; productos derivados de maíz y cereales. Innovación en la producción de alimentos e ingredientes funcionales derivados de frutas finas.
- Nuevas tecnologías aplicadas a mejoras en la barrera al oxígeno, vapor de agua, temperatura, rayos UV y propiedades mecánicas de envases flexibles en contacto con alimentos. Nuevos materiales biodegradables activos y/o inteligentes para el transporte de los productos alimentarios.
- Tecnologías aplicables al desarrollo de nuevas generaciones de cartón corrugado para la industria de la alimentación.
- Aplicación de nuevas tecnologías innovadoras en cultivos de maíz, tomates, duraznos y caña de azúcar.
- Aplicación de nuevos conocimientos nutricionales (por ej. nutrientes, compuestos bioactivos, biodisponibilidad, impacto en microbiota) para el desarrollo innovador de alimentos en conservas y jugos de frutas y hortalizas (incluye mermeladas); mezclas en polvo para preparar alimentos; galletitas; golosinas con o sin cacao; productos derivados de maíz y cereales.

- Diseño innovador de productos basados en estudios comportamentales de consumidores.

Por otra parte, se entregará la **Mención Especial Fundación Arcor** para aquel proyecto que tenga un marcado perfil social y que presente un aporte explícito al mejoramiento de las condiciones de vida de la niñez, especialmente dirigida a atender necesidades de grupos en situación de vulnerabilidad.

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación Arcor consta de un premio de \$80.000. La selección la realizará un jurado designado por el Directorio de la Agencia, conformado por un especialista presentado por la Agencia, un especialista presentado por Arcor, otro presentado en conjunto por ambas instituciones, y por último un especialista en temáticas vinculadas al área socio-comunitaria y/o nutrición que será presentado por la Fundación Arcor.

Las bases y formularios para postularse al **Premio Arcor a la Innovación** estarán disponibles en el sitio web, www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia, www.agencia.mincyt.gob.ar a partir del lunes 27 de marzo de 2017. A los efectos de esclarecer dudas sobre las bases y condiciones, o para completar el formulario solicitado, se podrán enviar consultas a la siguiente dirección de e-mail: premiocarcor@arcor.com

Presentación de proyectos: a partir del 27 de marzo de 2017 hasta el 16 de junio de 2017.

Personally – Inside DR

Yanina Steinberg / ysteinberg@personally1.com.ar / 5239-9988 Int. 118
Loreley Maciel / lmaciel@personally1.com.ar / 5239-9988 Int. 134

[@arcorprensa_ar](https://twitter.com/arcorprensa_ar)

Web Arcor Argentina - Comunicados: www.arcor.com.ar/Comunicados_ES.aspx

Sobre Grupo Arcor: Sobre Grupo Arcor: Arcor es la empresa productora de alimentos N° 1 de la Argentina. Es el principal productor mundial de caramelos duros y el exportador N° 1 de golosinas de Argentina, Brasil, Chile y Perú. Posee 40 plantas industriales (30 en la Argentina, 5 en Brasil, 3 en Chile, 1 en México y 1 en Perú). En 2005, conformó Bagley Latinoamérica en sociedad con el Grupo Danone para los negocios de galletas, alfajores y cereales, convirtiéndose en una de las empresas líderes de la región. Grupo Arcor cuenta con un volumen de producción de tres millones de kg de golosinas diarias y llega con su marca a más de 120 países de todo el mundo. En la actualidad, Arcor emplea cerca de 21.000 personas y su facturación en 2015 fue de 3200 millones de dólares.

Sobre la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva): La Agencia es un organismo nacional dedicado a la promoción de actividades relacionadas a la ciencia, a la tecnología y a la innovación productiva. Su misión es promover la investigación científica y tecnológica, así como la innovación, con el fin de mejorar los sistemas productivos y de servicios. Para alcanzar esos objetivos, otorga financiamiento en créditos y subsidios, e implementa otras acciones de estímulo dirigidas a proyectos que satisfagan condiciones específicas de calidad y pertinencia.

*Gacetilla de prensa enviada a los medios

II. EVENTO

Lugar: Colección de Arte Amalia Lacroze De Fortabat, Olga Cossettini 141,
CABA Fecha: lunes 30 de octubre de 2017, 16 hs



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**
EDICIÓN 2017

DESDE GRUPO ARCOR Y LA AGENCIA NACIONAL DE PROMOCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA, TENEMOS EL AGRADO DE INVITARLO A USTED A PARTICIPAR DEL ACTO DE PREMIACIÓN DE "PREMIO ARCOR A LA INNOVACIÓN - EDICIÓN 2017".

EN EL MISMO ACTO SE HARÁ ENTREGA DE LA MENCIÓN ESPECIAL FUNDACIÓN ARCOR.

LA CEREMONIA SE REALIZARÁ EL DÍA 30 DE OCTUBRE A LAS 16 HS.

LUGAR: Colección de Arte Amalia Lacroze de Fortabat, Olga Cossettini 141.

RSVP: arcorinnovacion@personally1.com.ar

ARCOR
AGENCIA NACIONAL DE PROMOCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA


Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva
Presidencia de la Nación



II. EVENTO

Con la conducción de Diego Golombek se realizó el evento de premiación de la 5° edición de Premio Arcor a la Innovación. Se invitaron a los participantes de la edición; miembros de Arcor y de la Agencia; rectores de universidades nacionales y directores de facultades; miembros de Cámaras Empresarias y de otras empresas con las que Arcor tiene relación por temas de innovación.

Además de mostrar un video con la trayectoria del premio, se contó con la presencia del Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la República Argentina, Lino Barañao, quien participó de un panel junto al presidente de Grupo Arcor, Luis Pagani.



III. POST EVENTO

Se envió una gacetilla de prensa, junto con algunas imágenes tomadas en el evento, comunicando la realización de este, las personalidades que asistieron y principalmente los proyectos ganadores.



La cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico, aplicados a la alimentación, presentes una vez más en "Premio Arcor a la Innovación"

"Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue el proyecto ganador de la quinta edición del Premio Arcor a la Innovación, y el trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos" recibió la Mención Especial de Fundación Arcor. Además, en esta edición, se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos nutricionales.

Buenos Aires, octubre 2017 – Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregaron el "Premio Arcor a la Innovación" en un acto que contó con la participación del Sr. Ministro de la Nación, Dr. Lino Barañao, el Cdr. Luis Pagani (Presidente de Grupo Arcor), el Ing. Faouzi Lagunas (Presidente del Directorio de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica), el Dr. Gabriel Raya Tonetti (Gerente Corporativo de Investigación, Desarrollo e Innovación de Grupo Arcor) y Santos Lio (Gerente de Fundación Arcor), entre otras importantes autoridades oficiales y de la compañía. Esta premiación contó -por segundo año consecutivo- con la participación del Dr. Diego Golombek, quien ofició de moderador y presentador del evento.

Este premio, dirigido a PyMES, universidades e investigadores nacionales, busca fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico para transferir sus resultados de manera efectiva a la industria de la alimentación. El objetivo es lograr una mayor productividad y competitividad en el sector, como así también mejorar las condiciones de vida y situación social de las comunidades. En línea con la estrategia de hábitos de vida saludable de Grupo Arcor, en esta edición se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos nutricionales.

A lo largo de la historia del premio se presentaron más de 150 casos y en esta edición se recibieron 39 proyectos de provincias como Córdoba, Misiones, Buenos Aires, San Luis, Jujuy, Santa Fe, Entre Ríos y Mendoza donde se destacan una amplia variedad de investigaciones. Asimismo se destacan casos en categorías que no habían sido "inauguradas" en anteriores ediciones.

Como resultado de una evaluación realizada según criterios de Calidad Científico-Técnica, de Impacto Social y también según su potencial de transferencia a la industria, el proyecto ganador fue el titulado "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos", realizado bajo la dirección de Raqael

Evangelina Martini del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPA-CONICET-UNC), Universidad Nacional de Córdoba.

Además, Fundación Arcor entregó la "Mención Especial Fundación Arcor" al trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos", dirigido por Marina Francisca de Escalada Pla, perteneciente al Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires.

En esta edición se desempeñaron como jurados el Dr. Raúl Merzari (Programa de Ciencias Sociales y Salud de FLACSO Argentina e Investigador del CISAP, Hospital Durand), la Dra. Graciela Ciccia (Directora de Innovación y Desarrollo Tecnológico en Grupo Insaud y Directora de la Cámara Argentina de Biotecnología), el Lic. César Gabriel Curlo (Coordinador de Ejecución Técnica del Fondo Tecnológico Argentino FONOTAR) y el Dr. Gabriel Raya Tonetti (Gerente Corporativo de Investigación, Desarrollo e Innovación de Grupo Arcor).

El trabajo de investigación ganador se hizo acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación Arcor aporta \$80.000 para la ejecución y/o implementación del proyecto.

Durante la entrega de premios, el Dr. Diego Golombek moderó una charla debate donde el Sr. Ministro Doctor Lino Barañao y el Contador Luis Pagani intercambiaron opiniones sobre la importancia de la articulación público-privada, la innovación científica aplicada a la empresa y especialmente como es aplicada al sector de la industria alimentaria.

En este contexto, el Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Doctor Lino Barañao se refirió a la relevancia del premio "Es muy importante porque está dirigido al sector alimentos, un área en la que Argentina tiene enormes ventajas competitivas y que puede ser no sólo una fuente de divisas sino también un generador de empleo de calidad en todas las regiones del país". Además, destacó el rol de la vinculación con Arcor, "una empresa líder del sector que ha liderado la innovación en alimentos y se ha convertido en una importante bandera empresarial para la Argentina".

Asimismo, el Contador Luis Pagani remarco: "Entendemos a la Innovación como una forma para mejorar la calidad de vida de las personas y la sociedad" y agregó: "La Innovación es el motor de crecimiento sustentable de nuestra empresa, forma parte de nuestro ADN, transformando ideas en valor económico y social para nuestros colaboradores, accionistas, clientes, consumidores, proveedores y la comunidad en

general. Somos una compañía que genera conocimiento y nos aliamos para entregar al consumidor valor agregado".

A través del Premio Arcor a la Innovación, Grupo Arcor reafirma su compromiso con la sustentabilidad llevando adelante proyectos orientados a todos sus públicos de interés. Este premio, que se entrega junto con la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, promueve la identificación y la valoración de la actividad de investigación al ser el primero de sus características en el ámbito de la industria de la alimentación en nuestro país.

@arcorprensa_ar

Web Arcor Argentina - Comunidades: www.arcor.com.ar/comunidades_ES.aspx

Sobre Grupo Arcor: Arcor es la empresa productora de alimentos N° 1 de la Argentina. Es el principal productor mundial de caramelos duros y el exportador N° 1 de galletitas de Argentina, Brasil, Chile y Perú. Posee 47 plantas industriales (37 en la Argentina, 5 en Brasil, 3 en Chile, 1 en México y 1 en Perú). En 2016, conformó **Capita**, Latinoamérica un asociado con el Grupo Danone para los negocios de galletas, aderezos y pastas, convirtiéndose en uno de las empresas líderes de la región. Grupo Arcor cuenta con un volumen de producción de tres millones de kilogramos duros y ligeros con su marca a más de 120 países de todo el mundo. En la actualidad, Arcor emplea cerca de 22.000 personas y su facturación en 2016 fue de 2.800 millones de dólares.

Sobre la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva): La Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (**ANPCYT**) es un organismo nacional dependiente del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, dedicado a promover el financiamiento de proyectos tendientes a mejorar las condiciones sociales, económicas y culturales en la Argentina. Su misión es promover la investigación científica y tecnológica, así como la innovación, con el fin de mejorar los sistemas productivos y de servicios. Para alcanzar estos objetivos, otorga financiamiento en créditos y subvenciones, e implementa otros acciones de estímulo dirigidas a proyectos que satisfagan condiciones específicas de calidad y pertinencia.

Personality – Inside PR

Yanina Steinberg | ysteinberg@personality.com.ar

María Victoria Baidet | mbaidet@personality.com.ar

*Gacetilla de prensa enviada a los medios

IV. RESULTADOS

Convocatoria – Resultado obtenido

5 EDICIONES

2009	➔ 26 trabajos presentados	➔ 22 repercusiones
2011	➔ 24 trabajos presentados	➔ 50 repercusiones
2013	➔ 14 trabajos presentados	➔ 78 repercusiones
2015	➔ 48 trabajos presentados	➔ 76 repercusiones
2017	➔ 39 trabajos presentados	➔ 101 repercusiones

39 PROYECTOS PRESENTADOS DE TODO EL PAÍS



Resultados Redes Sociales - Twitter

70 POSTEOS HECHOS

EN 10 MESES

El promedio es de 7 tweets por mes; e incluso, durante el evento de premiación, se realizó cobertura en vivo del mismo a través del hashtag. Los tweets más viralizados fueron:



Resultados Redes Sociales - LinkedIn

16 POSTEOS HECHOS

1.646 ME GUSTA

El promedio es de 102 “me gusta” por post. Los dos más gustados fueron:



*Nota realizada en La Nación a Ganadores Edición 2017
180 likes.



*Anuncio de ganadores de Premio Arcor a la Innovación 2017
196 likes.

Resultados Redes Sociales - Facebook

5 POSTEOS HECHOS

39 ME GUSTA

19 VECES COMPARTIDOS

En noviembre de 2017 se abrió un Facebook institucional de Grupo Arcor, desde ese momento se publicaron 5 informaciones relacionadas a PremioArcor:



*112 Me Gusta / 19Veces
Compartido



*14 Me Gusta

Resultados Redes Sociales - Youtube

9 VIDEOS HECHOS

2.673 REPRODUCCIONES

El promedio es de 297 views por video. Los dos más reproducidos fueron:



*Convocatoria al Premio Arcor a la Innovación de Diego Golombek.
1117 reproducciones



*Invitación a participar del concurso
304 reproducciones



Repercusiones Totales en Prensa

102 es el total de repercusiones free press obtenidas.

Internet: **69**

Radio: **06**

Diario: **05**

Redes Sociales: **21**

Hemos alcanzado un total de **39.140.630** contactos. El **VAP*** de las repercusiones free press gestionadas es de **\$2.369.960**.

*VAP (Valor Aproximado Publicitario): este indicador expresa cual es el valor del espacio ocupado por la nota gestionada tomando como parámetro la tarifa publicitaria



Principales Repercusiones en Prensa

infobae

CIENCIA

Conserva de alimentos techie: el proyecto argentino que busca combatir el hambre

Investigadores del CONICET elaboraron papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes para mejorar la conserva. Detalles de su importante proyecto, que los llevó a ganar un premio

Por Victor Ingrassia | 29 de enero de 2018
vingrassia@infobae.com



La óptima conservación de alimentos beneficiaría a millones de personas

El hambre que pasan millones de personas en todo el mundo podría solucionarse en gran parte si los alimentos donados llegan en condiciones óptimas para la ingesta humana.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales.

¿Cuántas veces nos pusimos a pensar sobre el valor del conocimiento? Las innovaciones que produjeron cambios radicales en diferentes negocios, como el de las tecnologías, no hubiesen sido posible sin la investigación y la generación de conocimiento y dieron origen a negocios con trabajo calificado y bienes y servicios de valor agregado.

La clave del éxito se basa en tener esquemas de trabajo que vayan transformando la cultura y la forma de pensar de las organizaciones para la generación de valor, entendiendo que el conocimiento no solo está dentro de las empresas, sino que se encuentra y se produce en diferentes organismos públicos y privados. Debemos pensar en la captación de oportunidades a partir de identificar, transformar, adaptar y aplicar tecnologías y conocimientos que se originan fuera de las empresas, y de esta manera llegar en forma más rápida con bienes y servicios a la población. La vinculación público/privada o privada/privada, es la vía

más rápida y de mayor potencial para maximizar la transferencia del conocimiento. Es un desafío para todos los tecnólogos y quienes nos dedicamos a la vinculación tecnológica, establecer pautas y procedimientos, como así también, conocer las herramientas e instrumentos de propiedad intelectual y de protección de la información para garantizar el ganar-ganar para todos los actores. Es fundamental servir de "traductores" entre los dos mundos, el científico y el industrial.

No es un tema menor trabajar en estas vinculaciones con el aporte de ambas partes, para cubrir el vacío que hoy existe entre los prototipos de laboratorio al que llega el científico y la

aplicación industrial desde donde la industria inicia el trabajo. Esto puede ser apalancado con financiamiento disponible para estas actividades, a través del Ministerio de Ciencias, Tecnologías e Innovación Productiva.

La Vinculación Tecnológica debe ser la vía para romper con el distanciamiento entre el mundo de la ciencia y de las empresas, debe brindar y perfeccionar los mecanismos y lenguajes en la comunicación entre las partes y promover a la colaboración. Esta práctica facilita la modernización de la infraestructura en las unidades académicas, genera flujo de recursos financieros, pudiendo las empresas adoptar tecnologías en menor tiempo,

a menor costo, con gastos compartidos y beneficios para todos los actores intervinientes. A su vez, permite formar a científicos en el campo de las ciencias aplicadas y contribuye a la formación de estos recursos para futuras transferencias de profesionales altamente capacitados a las empresas.

Para asegurar el éxito de la vinculación y posterior transferencia de conocimientos y tecnologías, es fundamental contar con los recursos necesarios, que los actores reconozcan el valor del conocimiento, y el valor y el riesgo que implica implementar una nueva tecnología o concepto y salir al mercado. Es preciso que ambas partes tengan mapeado interna y externamente a los referentes y potenciales "socios clave" para las vinculaciones en función de la estrategia de la organización, y especialmente conocer el lenguaje y necesidades de la otra parte.

**Gerente corporativo de Investigación, Desarrollo e Innovación de Grupo Arcor.*

PERFIL

La vía rápida para transferir conocimiento

GABRIEL RAVA TONETTI*

TODOS LOS DIAS UN MOTIVO PARA DISFRUTAR

McCOMBO DEL DIA \$105

LUNES

MARTES

MIERCOLES

JUEVES

VIERNES

SABADO

DOMINGO

SALUD

Principales Repercusiones en Prensa



télam

18/01/2018 | CIENCIAS DE LOS MATERIALES

Nuevos materiales para optimizar la conservación de alimentos

Investigadores del CONICET ganaron el "Premio Arcor a la Innovación" por desarrollar papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes.



Infografía, gentileza de la investigadora.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Un grupo de investigadores liderado por la Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) estudia el desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos. El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT). El mismo se hizo acreedor de 1.500 millones de pesos que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto.

La "Mención Especial Fundación Arcor" fue para Marina Francisca De Escalada Pla, investigadora adjunta del CONICET en el Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires (UBA) por el "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos".

NOTICIAS

31/01/2018 15:37 ANEMIA-CONICET

INVESTIGADORES DEL CONICET DESARROLLARON UNA "SUPER CALABAZA" PARA COMBATIR LA ANEMIA

CATEGORÍA: SOCIEDAD / CARACTERES: 2072 / REDACCIÓN: CENTRAL

Localización Buenos Aires / Argentina

Etiquetas Conicet

Investigadoras del Conicet desarrollaron una "super calabaza" fortificada con hierro y probióticos cuyo objetivo es disminuir la población anémica por déficit de ese mineral que, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), hoy afecta a 800 millones de personas.

[Ver más...](#)

Principales Repercusiones en Prensa

Clarinx

pymes

34

Investigadoras al frente

Raquel Martíni es cordobesa, doctora en ingeniería química, investigadora del Conicet, docente universitaria. Tiene 38 años y asegura acumular una decena de currículums rebatados por ser mujer. En realidad, no estaba en sus planes ser investigadora; por el contrario, la idea no la entusiasma. Sin embargo, fue el mercado laboral el que la obligó a reconsiderar su postura. Cuando en 2002 Martíni se recibió y salió a buscar trabajo, se encontró que por ser mujer ni siquiera le recibían el currículum. Según relata, le decían que si bien el anuncio no lo aclaraba, era para hombres. Indignada por la situación, sin empleo, Martíni decidió seguir formándose e hizo el doctorado, con lo cual llegó a la docencia y a la investigación. Para su fortuna, encontró que le gustaba. "No sé si es políticamente

correcto decirlo, pero el doctorado lo tuve que tomar como una salida laboral. No sé cómo es en el resto del país, pero acá en Córdoba el problema es cultural. Me acuerdo que argumentaban que el cargo implicaba liderar un equipo de hombres y, claro, ¿cómo una mujer iba a dirigir a un hombre? También me decían que los horarios eran rotativos y que, entonces, no iba a poder trabajar de noche en la planta", recuerda. A su colega porteña, Marina de Escalada Pla, nadie la rebató por ser mujer. Sin embargo, reconoce que pudo hacer su carrera profesional gracias al apoyo de su familia. Sin la ayuda de su esposo, explica, no hubiese sido imposible, pero sí seguro más difícil. Fue, en paralelo, fue criando dos hijos. "El apoyo familiar es fundamental. Cuando decidí hacer el doctorado,

los chicos eran todavía muy pequeños. Mi marido entendió que eso era mi momento y me ayudó mucho", cuenta la Escalada Pla, ingeniera química doctorada en Tecnología de los Alimentos y docente de la Facultad de Ciencias Exactas de la UBA. "Las mujeres representan una fuente potencial de talentos para la ciencia, la tecnología y la innovación. Se debe promover su incorporación para lograr junto a los varones la democratización de la innovación, incorporando la diversidad de miradas y la excelencia en los equipos que conforman", opina María Eugenia Gioino, jefa de Innovación Tecnológica de Grupo Arcor. Martíni (primer premio) y de Escalada Pla (mención especial) fueron las galardonadas por la Edición 2017 del Premio Arcor a la innovación que la empresa

PYMES 03/2018

organiza junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica. El proyecto presentado por Martíni es un papel con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) para el envasado de alimentos. Este desarrollo, explica, proporcionará mayor preservación del alimento. Las primeras pruebas fueron para repeler los gorgojos de la harina, pero en principio sería apto para cualquier tipo de alimentos. De Escalada Pla presentó un snack de calabaza fortificada con hierro y probióticos que apunta a reducir la anemia. "Estaba estudiando el tejido de la calabaza desde mi tesis doctoral y se sumó una tesis de que es nutricionista y descubrimos que es una buena matriz para fortificar. La calabaza, además, se cultiva en todo el país, todo el año".

LAURA ANDAHAZI KASNYA



DE PUNTA
 Dos equipos liderados por Raquel Martíni y por Marina de Escalada Pla (foto) ganaron los premios Arcor a la Innovación.

zamos a vender a mayoristas de todo el país, y en ese proceso comenzaron a presentarse las franquicias. En el medio de todo esto, comenzamos con la marca de hombre, porque al principio era sólo para mujer", cuenta.

Gran parte de la inspiración para lanzar la colección de hombre fue que tenían muchos clientes y músicos atraídos por la marca. "Comenzaron a venir músicos y sólo teníamos la remera de promoción. Vestimos a Gustavo Cerati, Babasónicos, Andrés Calamaro. También, vinieron actrices como Justina Bustos y Dolores Fonzi. Ahora, tenemos colecciones grandes, de trajes, pero nuestro *jean* sigue siendo nuestra prenda más significativa", dice Noel.

INCURSIÓN

Chicas en Tecnología (CET) es una organización sin fines de lucro que se dedica a fomentar la inserción de las mujeres para que puedan hacerse un lugar en el mundo de la tecnología, un ámbito donde el techo de cristal que supone el límite para el ascenso de las mujeres es más sutil pero, a la vez, más pronunciado. Pay Scale, una firma de investigaciones de mercado citada por *The Economist*, señaló hace un año que mientras en algunas industrias el 36% de los ejecutivos a cargo son mujeres (una índice que no deja de ser bajo), en las firmas tecnológicas es apenas el 21%, una de cada cinco.

Las argentinas que fundaron CET viene de diversos ámbitos: Carolina Hadad de la programación; Melina Masnata, del ámbito de la tecnología educativa; Sofía Contreras proviene de *startups* y aceleradoras y Mariana Varela, del diseño.

"Crear tecnología es aportar soluciones e intentar cambiar la realidad en la que vivimos. Y si los equipos están formados de manera poco diversa, cuesta llegar a esas soluciones. Nos dimos cuenta de que era un problema, desde el momento en que las chicas no están eligiendo carreras tecnológicas, porque no las conocen",

35

Principales Repercusiones en Prensa

Apertura



Foto: NA

Dos científicas argentinas premiadas por innovar en el rubro alimenticio

El Premio Arcor a la Innovación aportó \$150.000 al proyecto dirigido por Raquel Martini y una Mención Especial de \$80.000 al proyecto dirigido por Marina de Escalada Pla.

Por Guadalupe Sánchez Grimal

20 de Enero 2018



Dirigido a PyMES, universidades e investigadores nacionales, desde hace 5 años el Premio Arcor a la Innovación busca fomentar el desarrollo tecnológico en la industria de la alimentación para lograr una mayor productividad y competitividad en el sector, como así también mejorar las condiciones de vida y situación social de las comunidades. En su edición 2017, los proyectos ganadores fueron dirigidos por dos científicas.



Infotechnology



Crónica

La red oculta conectó las entradas del subte de la Ciudad de Buenos Aires.



Crónica

Conocé los nuevos "tacos" de \$200 pesos, más baratos que Amazon y ya llegados.

El Cronista



Finanzas y mercados

Por nuevo plano bancario habrá cuatro días sin recarga de cajeros que hacer.



Finanzas y mercados

ECONOMIA

Premian a investigadores del Conicet por un trabajo sobre conservación de alimentos

Recibieron el "Premio Arcor a la Innovación" por haber desarrollado papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes para el envasado de alimentos.

Imprimir

Twitter

Investigadores del Conicet ganaron el "Premio Arcor a la Innovación" por desarrollar papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes para el envasado de alimentos.

El envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos, indicó el Conicet en un comunicado.

Así un grupo de investigadores del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet) fue premiado por su desarrollo de papeles bioactivos para optimizar la conservación de alimentos, lo que permitiría reducir las pérdidas como consecuencia de su deterioro.

La investigación "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), que da 150 mil pesos, que deberán destinarse a la ejecución del proyecto.

El equipo que lleva a cabo el desarrollo está liderado por Raquel Martini, investigadora adjunta del Conicet en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en su pérdida junto a la recolección, el transporte, la infraestructura o a los mecanismos de mercado, y que en conjunto hacen que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Una de las principales causas del deterioro de los alimentos es el ataque de microorganismos, como mohos, levaduras y bacterias, lo que además de generar pérdidas puede ser nocivo para la salud.

Buenos Aires, NA.

Principales Repercusiones en Prensa

Tecnología

Un desarrollo de papeles bioactivos gana el premio Arcor a la innovación

28-12-2017 El proyecto está enfocado en obtener un papel o cartón con propiedades bioactivas como antioxidante, u antimicrobiana para el envasado de alimentos



Recibí nuestro newsletter diario [SUSCRIBIRME](#) [IMPRIMIR](#) [ENVIAR](#) [A-](#) [A+](#)

El grupo empresarial **Arcor** y la **Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica** entregaron el premio Arcor a la innovación 2017 a un proyecto de desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos.

Este premio, dirigido a **pequeñas empresas, universidades e investigadores nacionales**, busca fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico para transferir sus resultados de manera efectiva a la industria de la alimentación.

El proyecto ganador está enfocado en obtener **un papel o cartón con propiedades bioactivas** (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) para el envasado de alimentos.

Producción de alimentos: premian proyectos innovadores

En un acto que contó con la participación autoridades nacionales, empresarios, investigadores y docentes, Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregaron el "Premio Arcor a la Innovación" que, en su edición 2017, fue otorgado al proyecto titulado "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos", realizado bajo la dirección de Raquel Evangelina Martini del Instituto de Investigación y Desarrollo de Procesos y Química Aplicada de la Universidad Nacional de Córdoba. El jurado evaluó positivamente aspectos innovadores y el impacto social del trabajo de investigación- que se hizo acreedor a 150.000 pesos con destino a la ejecución del proyecto- así como su potencial de transferencia a la industria.



[f](#) [t](#) [in](#) [+](#) [Compartir con otros servicios](#)

El "Premio Arcor a la Innovación", que está dirigido a PyMES, universidades e investigadores nacionales, busca fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico para transferir sus resultados de manera efectiva a la industria de la alimentación. El objetivo es lograr una mayor productividad y competitividad en el sector, como así también mejorar las condiciones de vida y situación social de las comunidades. En línea con la estrategia de hábitos de vida saludable de Grupo Arcor, en la reciente convocatoria- a la que se presentaron 39 proyectos- se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos nutricionales.

Imagen



Por su parte, la Fundación Arcor entregó la una mención especial, que lleva su nombre, al trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos", dirigido por Marina Francisca de Escalada Pla, perteneciente al Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires. En este caso, la institución aportó 80.000 pesos para la ejecución y/o implementación del proyecto.

En el marco de la entrega de premios, y en una charla debate moderada por el investigador y divulgador científico, doctor Diego Golombek, el ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, doctor Lino Barañao, y el presidente de Grupo Arcor, contador Luis Pagani, intercambiaron opiniones sobre la importancia de la articulación público-privada, la innovación científica aplicada a la empresa y especialmente su aplicación en el sector de la industria alimenticia. El primero señaló que el premio "es muy importante porque está dirigido al sector alimentos, un área en la que Argentina tiene enormes ventajas competitivas y que puede ser no sólo una fuente de divisas sino también un generador de empleo de calidad en todas las regiones del país", mientras que el empresario sostuvo que "en Arcor entendemos a la innovación como una forma para mejorar la calidad de vida de las personas y la sociedad. La innovación es el motor de crecimiento sustentable de nuestra empresa, forma parte de nuestro ADN, transformando ideas en valor económico y social para nuestros colaboradores, accionistas, clientes, consumidores, proveedores y la comunidad en general. Somos una compañía que genera conocimiento y nos aliamos para entregar al consumidor valor agregado".

Resultados Convocatoria Evento

70 ASISTENTES



MUCHAS GRACIAS





PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

INFORME DE REPERCUSIONES

PREMIO ARCOR A LA INNOVACIÓN

Medios del interior del país



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**

EDICIÓN 2017

REPERCUSIONES

**Se obtuvieron
46
repercusiones**



Medio: Comercio y Justicia
Sección: Pymes
Fecha: 31/03/17
Página: 7A

ALIMENTARIO. APOYAN IDEAS DE PROGRESO TÉCNICO EN ESTE SECTOR

Premian la innovación en pymes e investigadores

Esta iniciativa promovida por Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregará \$150 mil al mejor trabajo y una mención especial de \$80 mil de Fundación Arcor. Se busca fomentar la iniciativa y el desarrollo tecnológico para transformarlos en mayor productividad.



GALARDÓN. El reconocimiento logrado es el primero con estas características en el ámbito de la industria de la alimentación de nuestro país.

Grupo Arcor junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentan la quinta edición del Premio Arcor a la Innovación, cuyo objetivo es fomentar la cultura de la innovación y apoyar el desarrollo tecnológico en el sector alimentario para que impacte positivamente en la comunidad.

El premio -que en 2017 cumple 10 años de historia- es el primero con estas características en el ámbito de la industria de la alimentación en Argentina. La iniciativa busca transformar estos proyectos en mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades.

También pretende reconocer y estimular el talento y las actitudes emprendedoras, promover la gestión integral de la innovación y contribuir a la vinculación del sector científico con el industrial, facilitando la transferencia científica y tecnológica así como contribuir con la vinculación científica y la industria.

Quiénes pueden aplicar

La convocatoria está dirigida a pymes radicadas en el país e integradas por capitales argentinos con más de dos años de haber iniciado operaciones, y a investigadores y/o grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

Se aceptarán proyectos que se refieran a cualquiera de las siguientes áreas de interés:

- Mejora en la composición (perfil nutricional y/o la funcionalidad de conservas y jugos de frutas y hortalizas

- (incluye mermeladas); mezclas en polvo para preparar alimentos; galletitas; golosinas con o sin cacao; productos derivados de maíz y cereales. Innovación en la producción de alimentos e ingredientes funcionales derivados de frutas finas.

- Nuevas tecnologías aplicadas a mejoras en la barrera al oxígeno, vapor de agua, temperatura, rayos UV y propiedades mecánicas de envases flexibles en contacto con alimentos. Nuevos materiales biodegradables activos y/o inteligentes para el transporte de los productos alimentarios.

- Tecnologías aplicables al desarrollo de nuevas generaciones de cartón corrugado para la industria de la alimentación.

- Aplicación de nuevas tecnologías innovadoras en cultivos de maíz, tomates, duraznos y caña de azúcar.

- Aplicación de nuevos conocimientos nutricionales (por ejemplo nu-

- trientes, compuestos bioactivos, biodisponibilidad, impacto en microbiota) para el desarrollo innovador de alimentos en conservas y jugos de frutas y hortalizas (incluye mermeladas); mezclas en polvo para preparar alimentos; galletitas; golosinas con o sin cacao; productos derivados de maíz y cereales.

- Diseño innovador de productos basados en estudios comportamentales de consumidores.

Premio al perfil social

También se entregará la mención especial Fundación Arcor para aquel proyecto que tenga un marcado perfil social y que presente un aporte explícito al mejoramiento de las condiciones de vida de la niñez, especialmente dirigida a atender necesidades de grupos en situación de vulnerabilidad.

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de \$150 mil que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la mención especial cuenta con un premio de \$80 mil. La selección estará a cargo de un jurado designado por el directorio de la Agencia, conformado por un especialista presentado por esa institución, un especialista presentado por Arcor, otro presentado en conjunto por ambas organizaciones, y por último un especialista en temáticas vinculadas al área socio-comunitaria y/o nutrición que será presentado por la Fundación Arcor.

Las bases y formularios para postularse están disponibles en el sitio web, www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia, www.agencia.innov.gov.ar. Para esclarecer dudas sobre las bases y condiciones, o para completar el formulario solicitado, se podrán enviar consultas a la siguiente dirección de e-mail: premioarcor@arcor.com.

La presentación de proyectos será hasta el 16 de junio de 2017.

Destinatarios

1

La convocatoria está dirigida a pymes radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones.


2

También investigadores y/o grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**

EDICIÓN 2017

Medio: Radio Suquía
Programa: Noticias 965
Fecha: 03/04/17
Audio: 



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Comercio y Justicia

Sección: Pymes

Fecha: 03/04/17

Página: 7 A

| MIÉRCOLES 3 DE MAYO DE 2017 | COMERCIO Y JUSTICIA | 7A

Premio Arcor a la innovación. La presentación de proyectos será hasta el 16 de junio.
Las bases y formularios para postularse están disponibles en el sitio web de la empresa,
www.arcorinnovacion.com, y en el de la agencia, www.agencia.mincyt.gob.ar



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**

EDICIÓN 2017

Medio: Radio Mitre
Programa: Córdoba Empresa
Fecha: 06/04/17
Audio: 



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Comercio y Justicia

Sección: Pymes

Fecha: 05/04/17

Página: 9 A

Premio Arcor a la innovación. La presentación de proyectos será hasta el 16 de junio. Las bases y formularios para postularse están disponibles en el sitio web de la empresa, www.arcorinnovacion.com, y en el de la agencia, www.agencia.mincyt.gob.ar



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: E-biz Latam
Sección: Noticias empresarias

Fecha: 07/04/17

Link: <http://www.ebizlatam.com/premio-arcor-la-innovacion-abre-la-convocatoria-2017/>

Premio Arcor a la Innovación abre la convocatoria 2017



Esta iniciativa promovida por **Arcor** y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, entregará \$ 150.000 al mejor trabajo y una mención especial de \$ 80.000 de Fundación **Arcor**.

Grupo **Arcor** junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentan la 5ta. edición del Premio **Arcor** a la

Innovación, que tiene el objetivo de fomentar la cultura de la innovación y apoyar el desarrollo tecnológico en el sector alimentario, para que impacte positivamente en la comunidad.

Este premio, que en 2017 cumple 10 años de historia, es el primero con estas características en el ámbito de la industria de la alimentación en Argentina. La iniciativa busca fomentar la innovación y el desarrollo tecnológico para transformarlos en mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades. También pretende reconocer y estimular el talento y las actitudes emprendedoras, promover la gestión integral de la innovación y contribuir a la vinculación del sector científico con el industrial, facilitando la transferencia científica y tecnológica así como contribuir con la vinculación científica y la industria.

La convocatoria está dirigida a pymes radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones, y a investigadores y/o grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

Se aceptarán proyectos que se refieran a cualquiera de las siguientes áreas de interés:

1. Mejora en la composición (perfil) nutricional y/o la funcionalidad de conservas y jugos de frutas y hortalizas (incluye mermeladas); mezclas en polvo para preparar alimentos; galletitas; golosinas con o sin cacao; productos derivados de maíz y cereales; Innovación en la producción de alimentos e ingredientes funcionales derivados de frutas finas.
2. Nuevas tecnologías aplicadas e mejoras en la barrera al oxígeno, vapor de agua, temperatura, rayos UV y propiedades mecánicas de envases flexibles en contacto con alimentos. Nuevos materiales biodegradables activos y/o inteligentes para el transporte de los productos alimentarios.
3. Tecnologías aplicables al desarrollo de nuevas generaciones de cartón corrugado para la industria de la alimentación.
4. Aplicación de nuevas tecnologías innovadoras en cultivos de maíz, tomates, duraznos y caña de azúcar.
5. Aplicación de nuevos conocimientos nutricionales (por ej. nutrientes, compuestos bioactivos, biodisponibilidad, impacto en microbiota) para el desarrollo innovador de alimentos en conservas y jugos de frutas y hortalizas (incluye mermeladas); mezclas en polvo para preparar alimentos; galletitas; golosinas con o sin cacao; productos derivados de maíz y cereales.
6. Diseño innovador de productos basados en estudios comportamentales de consumidores.

Por otra parte, se entregará la Mención Especial Fundación **Arcor** para aquel proyecto que tenga un marcado perfil social y que presente un aporte explícito al mejoramiento de las condiciones de vida de la niñez, especialmente dirigida a atender necesidades de grupos en situación de vulnerabilidad.

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de \$ 150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación **Arcor** consta de un premio de \$ 80.000. La selección la realizará un jurado designado por el Directorio de la Agencia, conformado por un especialista presentado por la Agencia, un especialista presentado por **Arcor**, otro presentado en conjunto por ambas instituciones, y por último un especialista en temáticas vinculadas al área socio-comunitaria y/o nutrición que será presentado por la Fundación **Arcor**.

Las bases y formularios para postularse al Premio **Arcor** a la Innovación están disponibles en el sitio web: www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia: www.agencia.incyt.gov.ar desde el 27 de marzo. A los efectos de esclarecer dudas sobre las bases y condiciones, o para completar el formulario solicitado, se podrán enviar consultas a la siguiente dirección de e-mail: premioarcor@arcor.com



Medio: Cuyo Noticias
Sección: Tecnología
Fecha: 08/04/17
Link: <http://cuyonoticias.com/2017/63867/>

Se presentó en Córdoba el Premio Nacional a la Calidad en la Gestión de la Innovación

Publicado por: Periodistas Cuyonoticias en tecnología, URGENTES

El premio es auspiciado por La Fundación Premio Nacional a la Calidad, Excelencia Competitiva, Y-TEC (YPF Tecnología), 3M y La Universidad de San Andrés.

Con la presencia del Ministro de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba Carlos Walter Robledo y el Director Nacional de Desarrollo Tecnológico e Innovación de La Nación, Martín Andrés Guinart, se presentó en Córdoba el Premio Nacional a la Calidad en la Gestión de la Innovación (PNCGI), un hito sin precedentes dado que no existe en el mundo un reconocimiento a las organizaciones que demuestren una gestión sistemática y sistémica de la innovación.

El premio, que tendrá una frecuencia anual, tiene como objetivo distinguir a las empresas que muestren un liderazgo, sistema de gestión y una cultura orientada a la innovación, así como resultados exitosos de esa gestión.

El evento de lanzamiento, se llevó a cabo el pasado 5 de abril en el Auditorio Sussana Agnelli de Fiat Chrysler, y contó con la presencia de los miembros fundadores de esta iniciativa: Santiago Murtagh, Presidente de La Fundación Premio Nacional a la Calidad; Federico Sedeovich, Director Regional Córdoba en EXC/ FUNDECE / FPNC / IPACE; Jorge Ferreiro, Gerente Técnico y de Innovación del Centro de Innovación de 3M Argentina; y Santiago Sacerdote, Gerente General de Y-TEC (YPF+Conicet). También participaron las empresas auspiciantes entre las que se destacan: Volkswagen, Fiat Chrysler Argentina, **Arcor**, Embotelladora del Atlántico, Tarjeta Naranja y La Voz del Interior.

"Estamos orgullosos de impulsar esta iniciativa que nace de la profunda evolución que ha experimentado la gestión de las organizaciones a la largo de las últimas décadas que hace explícita la vinculación entre innovación, competitividad y resultados" dijo Federico Sedeovich, Director Regional de EXC/ FUNDECE / FPNC / IPACE en Córdoba en la apertura del evento. A su vez, Martín Andrés Guinart, Director Nacional de Desarrollo Tecnológico e Innovación de La Nación manifestó: "La innovación se debe gestionar porque suma valor. Tenemos que trabajar coordinadamente entre el sector público y privado para que la innovación tenga resultados a través de la gestión". Asimismo el Ministro de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, Carlos Walter Robledo, agregó: "Vemos una oportunidad cierta de colaboraciones que nos enriquecen y fortalecen con iniciativas de políticas de estado para que el conocimiento científico sea el motor de desarrollo de la economía de Córdoba y a nivel nacional".

El PNCGI propone una herramienta pionera en el mundo: el Modelo de Gestión de la Innovación, un diagnóstico que permite tener visibilidad sobre el estado de fortalezas y debilidades de la innovación de las empresas, entendiendo la capacidad real de las organizaciones para generar valor y gestionar las brechas que requieren especial gestión. "Entendemos que el modelo de gestión de la innovación propuesto por el premio puede ser una de las herramientas más eficaces para fomentar y ayudar a las empresas en este esfuerzo de mejorar la innovación en Argentina" afirmó Santiago Murtagh, Presidente de la Fundación Premio Nacional a la Calidad.

El premio, se instituye como una categoría especial del Premio Nacional a la Calidad establecido por la Ley 24.127, cuya Autoridad de Aplicación para el Sector Privado es el Ministerio de Producción.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: InNeuquén
Sección: Y Además
Fecha: 16/05/17
Link: <http://inneuquen.info/y-ademas/abre-la-convocatoria-2017-para-el-premio-arcor-a-la-innovacion-atencion-pymes-e-investigadores-de-neuquen>

inNEUQUÉN

Un producto de InfoNegocios

Y Además

martes 16 de mayo | 2017

Abre la convocatoria 2017 para el Premio Arcor a la Innovación (atención pymes e investigadores de Neuquén)

Se trata del primer premio de estas características en el ámbito de la industria de la alimentación en nuestro país.



El Premio, junto a la entrega de la Mención Especial Fundación Arcor, se realiza cada dos años y en su primera Edición en el año 2009, el Presidente de la Compañía Luis Pagani, señaló: "es una señal muy clara que expone nuestra concepción empresarial, la manera cómo entendemos la actividad productiva y el modo cómo encaramos los desafíos en los mercados globales y en nuestra comunidad de origen".

También agregó: "refleja nuestro compromiso con la educación, el desarrollo científico-tecnológico, la innovación y nuestra perspectiva global y de largo plazo".

La iniciativa promovida por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica y Arcor, entregará \$150.000 al mejor trabajo y una mención especial de \$80.000 de Fundación Arcor.

El objetivo del premio fue crear una instancia de identificación y valoración de la actividad de investigación para transferir sus resultados, de manera más efectiva a la industria.

La presentación de proyectos se podrá realizar hasta el 16 de junio 2017, luego habrá un período de evaluación desde el 19 de junio al 18 de agosto 2017 y finalmente la fecha de adjudicación del Premio será en la última reunión de Directorio de la Agencia en el mes de agosto.

Quienes deseen participar deberán solicitar el formulario al correo electrónico o bien comunicarse al Centro PyME-ADENEU al (0299) 448-5553.



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**

EDICIÓN 2017

Medio: Radio Suquía
Programa: Noticias 965
Fecha: 25/05/17
Audio:





PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

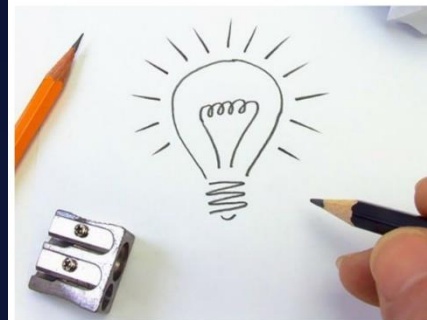
EDICIÓN 2017

Medio: Vía País
Sección: Vía Córdoba

Fecha: 24/05/17

Link: <http://viapais.com.ar/cordoba/119737-hasta-el-16-de-junio-estan-abiertas-las-inscripciones-para-el-premio-arcor-a-la-innovacion/#>

Día a Día + Vía Córdoba ^{Beta}



24 May 2017

Hasta el 16 de junio están abiertas las inscripciones para el Premio Arcor a la Innovación

Vía Córdoba

Esta iniciativa entregará \$150.000 al trabajo ganador y una mención especial de \$80.000 de Fundación Arcor. Está destinado a Pymes e investigadores argentinos.

Grupo Arcor junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentaron la 5ta. Edición del Premio Arcor a la Innovación. El mismo tiene como objetivo fomentar una cultura hacia la innovación y el desarrollo tecnológico.

Este premio "promueve una mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades. También pretende reconocer y estimular el talento y las actitudes emprendedoras y contribuir con la vinculación entre el sector científico e industrial", describieron desde la organización.

Destinatarios

La convocatoria está dirigida a PyMEs radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones. También, a investigadores y/o grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

Premios

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. Por otra parte, la Mención Especial Fundación Arcor consta de un premio de \$80.000. El jurado estará conformado por un especialista presentado por la Agencia, un especialista presentado por Arcor, otro presentado en conjunto por ambas instituciones, y por último un especialista en temáticas vinculadas al área socio-comunitaria y/o nutrición que será presentado por la Fundación Arcor.

Bases y condiciones

Las bases y formularios para postularse al Premio Arcor a la Innovación están disponibles en el sitio web, www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia, www.agencia.mincyt.gob.ar. A los efectos de esclarecer dudas sobre las bases y condiciones, o para completar el formulario solicitado, se podrán enviar consultas a la siguiente dirección de e-mail: premioarcor@arcor.com Presentación de proyectos: hasta el 16 de junio de 2017.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: La Hora de
Salta

Sección: Ciencia y
Tecnología

Fecha: 23/05/17

Link: <http://www.lahoradesalta.com.ar/2017/05/23/5ta-edicion-del-premio-arcor-la-innovacion/>

lahoradeSalta.com.ar

Noticias de la provincia de Salta / Argentina

5ta. Edición del Premio Arcor a la Innovación

Continúa abierta la inscripción al Premio Arcor a la Innovación 2017 para Pymes e investigadores argentinos

Esta iniciativa, que recibe proyectos hasta el 16 de junio, entregará \$150.000 al trabajo ganador y una mención especial de \$80.000 de Fundación Arcor.

Grupo Arcor junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentaron la 5ta. Edición del Premio Arcor a la Innovación que tiene el objetivo de fomentar una cultura hacia la innovación y el desarrollo tecnológico.

El Premio Arcor a la Innovación promueve una mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades. También pretende reconocer y estimular el talento y las actitudes emprendedoras y contribuir con la vinculación entre el sector científico e industrial.

La convocatoria está dirigida a PyMEs radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones; y a investigadores y/o grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación Arcor consta de un premio de \$80.000. La selección la realizará un jurado designado por el Directorio de la Agencia, conformado por un especialista presentado por la Agencia, un especialista presentado por Arcor, otro presentado en conjunto por ambas instituciones, y por último un especialista en temáticas vinculadas al área socio-comunitaria y/o nutrición que será presentado por la Fundación Arcor.

Las bases y formularios para postularse al Premio Arcor a la Innovación están disponibles en el sitio web, www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia, www.agencia.mincyt.gob.ar. A los efectos de esclarecer dudas sobre las bases y condiciones, o para completar el formulario solicitado, se podrán enviar consultas a la siguiente dirección de e-mail: premioarcor@arcor.com

Presentación de proyectos: hasta el 16 de junio de 2017.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Ecocuyo
Sección: Noticias
Fecha: 24/05/17

Link: <http://ecocuyo.com/lanzan-en-mendoza-el-premio-arcor-a-la-innovacion-2017-para-pymes/>

ecocuyo
INNOVACIÓN+NEGOCIOS

Lanzan en Mendoza el Premio Arcor a la Innovación 2017 para Pymes

Esta iniciativa, que recibe proyectos hasta el 16 de junio, entregará \$ 150.000 al trabajo ganador y una mención especial de \$80.000 de Fundación Arcor.



Grupo Arcor junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentaron la 5ta. Edición del Premio Arcor a la Innovación, que tiene el objetivo de fomentar una cultura hacia la innovación y el desarrollo tecnológico.

El Premio Arcor a la Innovación promueve una mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades. También pretende reconocer y estimular el talento y las actitudes emprendedoras y contribuir con la vinculación entre el sector científico e industrial.

La convocatoria está dirigida a PyMEs radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones; y a investigadores y/o grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación Arcor consta de un premio de \$80.000. La selección la realizará un jurado designado por el Directorio de la Agencia, conformado por un especialista presentado por la Agencia, un especialista presentado por Arcor, otro presentado en conjunto por ambas instituciones, y por último un especialista en temáticas vinculadas al área socio-comunitaria y/o nutrición que será presentado por la Fundación Arcor.

Las bases y formularios para postularse al Premio Arcor a la Innovación están disponibles en el sitio web www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia, www.agencia.mincyt.gov.ar. A los efectos de esclarecer dudas sobre las bases y condiciones, o para completar el formulario solicitado, se podrán enviar consultas a la siguiente dirección de e-mail: premioarcor@arcor.com

Presentación de proyectos: hasta el 16 de junio de 2017.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Tucumán
noticias
Sección: Tecnología
Fecha: 23/05/17
Link: <http://www.tucumanoticias.com.ar/noticia/tecnologia/convocan-a-pymes-e-investigadores-a-presentar-sus-proyectos-de-innovacion-165698.html>

TUCUMANOTICIAS

agencia de noticias

Convocan a Pymes e Investigadores a presentar sus proyectos de innovación

La iniciativa, que recibe proyectos hasta el 16 de junio, entregará \$150.000 al trabajo ganador y una mención especial de \$80.000 de Fundación **Arcor**.

Grupo **Arcor** junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentaron la 5ta. Edición del Premio **Arcor** a la Innovación, que tiene el objetivo de fomentar una cultura hacia la innovación y el desarrollo tecnológico.

La convocatoria está dirigida a PyMEs radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones; y a investigadores y/o grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación **Arcor** consta de un premio de \$80.000. La selección la realizará un jurado designado por el Directorio de la Agencia, conformado por un especialista presentado por la Agencia, un especialista presentado por **Arcor**, otro presentado en conjunto por ambas instituciones, y por último un especialista en temáticas vinculadas al área socio-comunitaria y/o nutrición que será presentado por la Fundación **Arcor**.

Las bases y formularios para postularse al Premio **Arcor** a la Innovación están disponibles en el sitio web, www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia, www.agencia.mincyt.gob.ar. A los efectos de esclarecer dudas sobre las bases y condiciones, o para completar el formulario solicitado, se podrán enviar consultas a la siguiente dirección de e-mail: premioarcor@arcor.com



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Más Negocios

Sección: Nacionales

Fecha: 23/05/17

Link: <https://massnegocios.com/inscripcion-abierta-a-premio-arcor-a-la-innovacion-2017-para-pymes-argentinas/>


MASSNEGOCIOS
DIARIO ONLINE

HOME MENDOZA ARGENTINA INTERNACIONALES SECCIONES CONTACTO

Nacionales

Inscripción abierta a Premio Arcor a la Innovación 2017 para Pymes argentinas

ANDREA BELÉN MAS



Esta iniciativa, que recibe proyectos hasta el 16 de junio, entregará \$150.000 al trabajo ganador y una mención especial de \$80.000 de Fundación Arcor.

Grupo Arcor junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentaron la 5ta. Edición del Premio Arcor a la Innovación, que tiene el objetivo de fomentar una cultura hacia la innovación y el desarrollo tecnológico.

El Premio Arcor a la Innovación promueve una mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades. También pretende reconocer y estimular el talento y las actitudes emprendedoras y contribuir con la vinculación entre el sector científico e industrial.

La convocatoria está dirigida a PyMEs radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones; y a investigadores y/o grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación Arcor consta de un premio de \$80.000. La selección la realizará un jurado designado por el Directorio de la Agencia, conformado por un especialista presentado por la Agencia, un especialista presentado por Arcor, otro presentado en conjunto por ambas instituciones, y por último un especialista en temáticas vinculadas al área socio-comunitaria y/o nutrición que será presentado por la Fundación Arcor.

Las bases y formularios para postularse al Premio Arcor a la Innovación están disponibles en el sitio web, www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia, www.agencia.mincyt.gov.ar. A los efectos de esclarecer dudas sobre las bases y condiciones, o para completar el formulario solicitado, se podrán enviar consultas a la siguiente dirección de e-mail: premioarcor@arcor.com

Presentación de proyectos: hasta el 16 de junio de 2017.



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**

EDICIÓN 2017

Medio: Hoy día Córdoba
Sección: Negocios - empresas
Fecha: 02/06/17
Página: 12

CONCURSO EMPRENDEDOR

Arcor premia la innovación

de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de 150.000 pesos que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación Arcor consta de un premio de 80.000 pesos. Las bases y formularios para postularse están disponibles en el sitio web, www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia, www.agencia.mincyt.gov.ar.

Grupo Arcor junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentaron la quinta edición del Premio Arcor a la Innovación, que tiene el objetivo de fomentar una cultura hacia la innovación y el desarrollo tecnológico. La distinción además promueve una mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades. También pretende reconocer y estimular el talento y las actitudes emprendedoras y contribuir con la vinculación entre el sector científico e industrial.

La convocatoria está dirigida a pymes radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones; y a investigadores y grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**





PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Hoy día Córdoba
Sección: Negocios - empresas
Fecha: 02/06/17
Link: <http://www.hoydia.com.ar/negocios-empresas/arcor-premia-la-innovacion>

HOY

DÍA CÓRDOBA

Arcor premia la innovación

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: 02 JUNIO 2017



Grupo **Arcor** junto a la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica presentaron la quinta edición del Premio **Arcor** a la Innovación, que tiene el objetivo de fomentar una cultura hacia la innovación y el desarrollo tecnológico.

La distinción además promueve una mayor productividad y competitividad en el sector de la industria de la alimentación, mejoramiento de las condiciones de vida y situación social de las comunidades. También pretende reconocer y estimular el talento y las actitudes emprendedoras y contribuir con la vinculación entre el sector científico e industrial.

La convocatoria está dirigida a pymes radicadas en el país e integradas por capitales argentinos, con más de dos años de haber iniciado operaciones, y a investigadores y grupos o asociaciones de investigadores, con trayectoria en la realización de actividades de investigación, transferencia de conocimientos al sector productivo y desarrollo de las áreas objeto de la convocatoria, pertenecientes a cualquier institución pública o privada, radicada en el país.

El trabajo de investigación ganador se hará acreedor de 150.000 pesos que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación **Arcor** consta de un premio de 80.000 pesos. Las bases y formularios para postularse están disponibles en el sitio web, www.arcorinnovacion.com, y de la Agencia, www.agencia.mincyt.gov.ar.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Cadena
Entrerriana
Sección: Cultura
Fecha: 30/10/17
Link: <http://cadenaentrerriana.com/web/se-entrego-el-premio-arcor-a-la-innovacion/>

CADENA ENTRERRIANA®
LRS 798 FM 96.5 MHZ
ENTRE LA MAGIA Y LA REALIDAD

NOTICIAS ▼ MÁS OPCIONES ▼ CONTACTO ▶ EN VIVO



CULTURA

Se entregó el "Premio Arcor a la Innovación"

En su quinta edición, el evento galardonó el proyecto de desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos, a cargo de Raquel Evangelina Martini de la Universidad Nacional de Córdoba.

0 13 horas ago 2

La Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, dependiente del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, y el Grupo Arcor, entregaron el "Premio Arcor a la Innovación", con el objetivo de fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico en el sector de la alimentación.

El acto contó con la presencia del ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Lino Barañao; el presidente de Grupo Arcor, Luis Paganí; el presidente de la Agencia, Facundo Lagunas; el gerente corporativo de Investigación, Desarrollo e Innovación de Grupo Arcor, Gabriel Raya Tonetti; y el gerente de Fundación Arcor, Santos Lio, entre otras importantes autoridades oficiales y de la compañía. Esta premiación contó -por segundo año consecutivo- con la participación del divulgador científico Diego Golombek, quien ofició de moderador y presentador del evento.

Durante el evento, Barañao y Paganí intercambiaron opiniones sobre la importancia de la articulación público-privada, la innovación científica aplicada a la empresa y cómo es aplicada al sector de la industria alimenticia. En este contexto, el ministro se refirió a la relevancia del premio: "Es muy importante porque está dirigido al sector alimentos, un área en la que Argentina tiene enormes ventajas competitivas y que puede ser no sólo una fuente de divisas sino también un generador de empleo de calidad en todas las regiones del país". Además, destacó el rol de la vinculación con Arcor, "una empresa líder del sector que ha liderado la innovación en alimentos y se ha convertido en una importante bandera empresarial para la Argentina".

Paganí, por su parte, expresó que "entendemos a la innovación como una forma para mejorar la calidad de vida de las personas y la sociedad" y agregó: "La innovación es el motor de crecimiento sustentable de nuestra empresa, forma parte de nuestro ADN, transformando ideas en valor económico y social para nuestros colaboradores, accionistas, clientes, consumidores, proveedores y la comunidad en general. Somos una compañía que genera conocimiento y nos aliamos para entregar al consumidor valor agregado".

El proyecto ganador, que recibió la suma de \$150.000, se titula "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos", a cargo de Raquel Evangelina Martini, del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA-CONICET-UNC), Universidad Nacional de Córdoba.

Por su parte, la Mención Especial Fundación Arcor fue para Marina Francisca de Escalada Pla del Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires, en reconocimiento al proyecto "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos" y recibió la suma de \$80.000 que se destinará a contribuir con la ejecución y/o implementación del mismo.

También estuvieron presentes en el evento los secretarios de Planeamiento y Políticas y de Articulación Científico Tecnológica, Jorge Aguado y Agustín Campero respectivamente; y el director nacional de Cooperación e Integración Institucional, Mariano Jordán.

Este premio, dirigido a PyMES, universidades e investigadores nacionales, busca fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico para transferir sus resultados de manera efectiva a la industria de la alimentación. El objetivo es lograr una mayor productividad y competitividad en el sector, como así también mejorar las condiciones de vida y situación social de las comunidades. En esta edición se recibieron 39 proyectos de provincias como Córdoba, Misiones, Buenos Aires, San Luis, Jujuy, Santa Fe, Entre Ríos y Mendoza donde se destacan una amplia variedad de investigaciones.



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**

EDICIÓN 2017

Medio: Economix
Sección: Novedades
Fecha: 02/11/17
Link: <http://www.economixtv.com/gacetilla/premio-arcor-a-la-innovacion>

economix

PROGRAMAS ECONOMÍA NEGOCIOS TECNOLOGÍA CONSUMO CONTACTO

NOVEDADES

Premio Arcor a la Innovación

Economix 2 Noviembre



"Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue el proyecto ganador de la quinta edición del Premio Arcor a la Innovación. También el trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificado con hierro y probióticos" recibió la Mención especial. En esta edición, se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos nutricionales.

Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregaron el "Premio Arcor a la Innovación" en un acto que contó con la participación del Sr. Ministro de la Nación, Dr. Lino Barañao, el Cdr. Luis Pagani (presidente de Grupo Arcor), el Ing. Facundo Lagunas (presidente del Directorio de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica), el Dr. Gabriel Raya Tonetti (Gerente Corporativo de Investigación, Desarrollo e Innovación de Grupo Arcor) y Santos Lio (Gerente de Fundación Arcor) entre otras importantes autoridades oficiales y de la compañía. Esta premiación contó por segundo año consecutivo con la participación del Dr. Diego Golombak, quien ofició de moderador y presentador del evento.

Candidatos

Este premio, dirigido a PyMES, universidades e investigadores nacionales, busca fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico para transferir sus resultados de manera efectiva a la industria de la alimentación. El objetivo es lograr una mayor productividad y competitividad en el sector, como así también mejorar las condiciones de vida y situación social de las comunidades. En línea con la estrategia de hábitos de vida saludable de Grupo Arcor, en esta edición se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos nutricionales.

A lo largo de la historia del premio se presentaron más de 150 casos y en esta edición se recibieron 39 proyectos de provincias como Córdoba, Misiones, Buenos Aires, San Luis, Jujuy, Santa Fe, Entre Ríos y Mendoza donde se destacan una amplia variedad de investigaciones. Asimismo se destacaron casos en categorías que no habían sido "inauguradas" en anteriores ediciones.

Los premiados

Como resultado de una evaluación realizada según criterios de Calidad Científico-Técnica, de Impacto Social y también según su potencial de transferencia a la industria, el proyecto ganador fue el titulado "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos", realizado bajo la dirección de Raquel Evangelina Martín del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA-CONICET-UNCL), Universidad Nacional de Córdoba.

Además, Fundación Arcor entregó la "Mención Especial Fundación Arcor" al trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificado con hierro y probióticos", dirigido por Mariana Francisca de Escalada Pa, perteneciente al Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires.

En esta edición se desempeñaron como jurados el Dr. Raúl Mercer (Programa de Ciencias Sociales y Salud de FLACSO Argentina e Investigador del CISAP, Hospital Durand), la Dra. Graciela Cicco (Directora de Innovación y Desarrollo Tecnológico en Grupo Inisud) y Directora de la Cámara Argentina de Biotecnología), el Lic. César Gabriel Curto (Coordinador de Ejecución Técnica del Fondo Tecnológico Argentino FONTAR) y el Dr. Gabriel Raya Tonetti (Gerente Corporativo de Investigación, Desarrollo e Innovación de Grupo Arcor).

El trabajo de investigación ganador se hizo acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación Arcor aporta \$80.000 para la ejecución y/o implementación del proyecto.

Enriquecerse

Durante la entrega de premios, el Dr. Diego Golombak moderó una charla debate donde el Sr. Ministro Doctor Lino Barañao y el Contador Luis Pagani intercambiaron opiniones sobre la importancia de la articulación público-privada, la innovación científica aplicada a la empresa y especialmente como es aplicada al sector de la industria alimentaria.

En este contexto, el Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Doctor Lino Barañao se refirió a la relevancia del premio "Es muy importante porque está dirigido al sector alimentos, un área en la que Argentina tiene enormes ventajas competitivas y que puede ser no sólo una fuente de divisas sino también un generador de empleo de calidad en todas las regiones del país". Además, destacó el rol de la vinculación con Arcor "una empresa líder del sector que ha liderado la innovación en alimentos y se ha convertido en una importante bandera empresarial para la Argentina".

El Contador Luis Pagani remarcó: "Entendemos a la innovación como una forma para mejorar la calidad de vida de las personas y la sociedad" y agregó: "La innovación es el motor de crecimiento sustentable de nuestra empresa, forma parte de nuestro ADN, transformando ideas en valor económico y social para nuestros colaboradores, accionistas, clientes, consumidores, proveedores y la comunidad en general. Somos una compañía que genera conocimiento y nos aliamos para entregar al consumidor valor agregado".

A través del Premio Arcor a la Innovación, Grupo Arcor reafirma su compromiso con la sustentabilidad llevando adelante proyectos orientados a todos sus públicos de interés. Este premio, que se entrega junto con la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, promueve la identificación y la valoración de la actividad de investigación al ser el primero de sus características en el ámbito de la industria de la alimentación en nuestro país.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Hoy Día Córdoba
Sección: Negocios y empresas
Fecha: 03/11/17
Página: 13

Negocios y empresas 13



Entregaron el "Premio Arcor a la Innovación" a un proyecto de papeles bioactivos para el envasado de alimentos

Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregaron, en las últimas horas, el "Premio Arcor a la Innovación", un reconocimiento dirigido a Pymes, universidades e investigadores nacionales. El objetivo del premio es fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico aplicado de manera efectiva a la industria de la alimentación. En línea con la estrategia de hábitos de vida saludable de Grupo Arcor, en esta edición se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos nutricionales. Como resultado de una evaluación

realizada según criterios de Calidad Científico-Técnica, de Impacto Social y también según su potencial de transferencia a la industria, el proyecto ganador fue el titulado "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos", realizado bajo la dirección de Raquel Evangelina Martini del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA-Conicet-UNC). Además, Fundación Arcor entregó la "Mención Especial Fundación Arcor" al trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos", dirigido por Marina Francisca de Escalada Pla, perteneciente al Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires. El trabajo de investigación ganador se hizo acreedor de 150.000 pesos que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. En tanto, la "Mención Especial Fundación Arcor" benefició a sus ganadores con 80.000 pesos para la ejecución y/o implementación del proyecto.



El "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" ganó el premio.



Medio: La Voz del Interior
Sección: Ciudadanos
Fecha: 05/12/17
Página: 13

Investigadores de Córdoba desarrollan un papel para envases antigorgojos

Fue ideado por científicos de la UNC y del Conicet.

Tiene una sustancia natural que funciona como repelente.

CIENCIA

Lucas Vilano
lucav@iueztelconicet.com.ar

Es inevitable encontrarlos en la alacena de nuestra cocina. Son bichitos minúsculos pero pueden arruinar nuestras reservas de alimentos. Los gorgojos son el enemigo número uno de nuestra despensa y en la industria causan hasta un 20 por ciento de pérdidas. Investigadores de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) y del Conicet están trabajando en una solución a este problema. Desarrollaron un papel "antigorgojo" a partir de una sustancia natural que funciona como repelente.

"Desde el inicio, el proyecto tuvo el objetivo de lograr algo que pudiera tener aplicación en la industria", explica Raquel Martíni, una de los autores del trabajo realizado en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada, dependiente de Conicet y la UNC.

La idea obtuvo el primer lugar en el Premio Arcor a la Innovación que desde hace 10 años otorga esta empresa cordobesa dedicada a los alimentos y golosinas, junto con la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica de la Nación. "El dinero del premio (150 mil pesos) nos va a ayudar en la segunda etapa del trabajo. También sirve para visibilizar lo que hacemos y acercarnos a la industria", asegura Martíni.

El desarrollo parte del papel ya fabricado. Se lo rocía con la sustancia activa y otros reactivos. El solvente se evapora y el calor cataliza la reacción para que este aceite esencial se una a la celulosa.

La celulosa que forma el papel es un polímero natural, es decir, una repetición de una misma molécula (beta glucosa). Su estructura permite que se le unan diferentes sustancias.

En este caso, es un aceite esencial extraído de un condimento de cocina de demostrada acción antioxidante, antimicrobiana y como repelente de insectos. Los científicos prefieren no dar a conocer la sustancia concreta.

Pruebas

Para probar su efecto "antigorgojo", los investigadores colocaron en una placa dos láminas de papel, una común y otra con la sustancia activa. Luego agregaron gorgojos.



Los insectos se fueran hacia el papel común y evitaban el otro, detalla Martíni.

Algunos gorgojos murieron por que parte de la sustancia activa queda residualmente el proceso. "También comprobamos el efecto antimicrobiano en general, pero ahora vamos a trabajar específicamente con microorganismos vinculados con los alimentos", sostiene Martíni.

La investigadora explica que se trata de un desarrollo a escala de laboratorio, pero la meta es el proceso industrial.

"Fuimos adaptando la tecnología con la que hay disponible en la industria. Por ejemplo, para agregar la sustancia activa usamos un spray y para generar la reacción rigurosamente, como demanda la industria, vamos a probar con el curado infrarrojo, que permite fabricar el papel en continuo".

Grandes pérdidas

Los gorgojos y los insectos en general provocan importantes pérdidas económicas en la industria alimentaria.

"Varía según el país y el tipo de alimentos, pero en algunos casos los mermas llegan hasta un 20 por ciento. En el grano de maíz las pérdidas pueden ser hasta del 40 por ciento porque el gorgojo también es vector de un hongo muy destructivo", detalla la científica.

El papel bioactivo podría usarse para el envasado de harinas y en las cajas y papeles que recubren las frutas de exportación.

"Este es el primer proyecto de varios que tenemos. Queremos agregar otras sustancias activas con efectos en otros insectos, combinar papel con plástico e incluso



Proceso. El papel se rocía con el repelente natural. El equipo: Nicolás Galán, Raquel Martíni, Florencia Muratore y Laura Gotti. www.unc.edu.ar

probar de agregarlo a algunos de los plásticos utilizados en los envases", comenta Martíni. El objetivo ahora es avanzar a una escala piloto que se acerque más a la realidad industrial. Martíni explica que no se necesita tanta inversión en equipos e insumos, sino más que nada horas de trabajo.

"No sería una tecnología costosa para sumar en una industria de papel", dice Martíni.

DESDE EL INICIO, EL PROYECTO TUVO EL OBJETIVO DE QUE PUDIERA APLICARSE EN LA INDUSTRIA. Raquel Martíni, Conicet y UNC

Un premio cordobés con trayectoria

Arcor distingue los trabajos innovadores desde 2009.

El Premio a la Innovación del Grupo Arcor se realiza desde 2009 cada dos años. Este año, la Fundación Arcor entregó la mención especial al trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos", del Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires.

Un rubro con futuro

Tienen información importante como el peso y los ingredientes. No se atruen su diseño y colores, y también protegen el contenido.

Los envases son una parte esencial en la industria de los alimentos y su futuro es prometedor.

Sin embargo, desde hace años se habla de envases activos e inteligentes, pero todavía se ven poco en las góndolas.

Gabriel Raya Tonetti, gerente de Investigación, Desarrollo e Innovación del Grupo Arcor, asegura que lleva tiempo pasar de una buena idea a un producto.

"Arcor lleva tiempo trabajando en la investigación y desarrollo de envases activos. De hecho se trata de una línea estratégica de trabajo porque es uno de los principales drivers de la innovación en alimentos", explica.

Según el empresario, la firma cordobesa está trabajando en el desarrollo de envases que puedan mejorar las propiedades de conservación de los alimentos, su trazabilidad e invariabilidad y que puedan ser reutilizados como contribución al cuidado del ambiente.

Para Raya Tonetti, las grandes empresas argentinas invierten dinero en innovación y desarrollo. "Las empresas pequeñas son las que encuentran dificultades, por sus estructuras, contexto y presupuestos. Las empresas argentinas medianas y grandes de Argentina realizan actividades científicas. Lo que se debe hacer es aumentar la intensidad con la que se realiza y también la inversión", dice.

Para el directivo del grupo Arcor, es vital lograr una comunicación más fluida y alineada entre el Estado, el sector industrial y los científicos.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: La Voz del Interior
Sección: Ciudadanos -
ciencia
Fecha: 05/12/17
Link: <http://www.lavoz.com.ar/ciudadanos/un-rubro-con-futuro>

La Voz

MundoD VOS Clasificados Musa Voy de Viaje Agrovoz Club La Voz Edición digital

Lo último Política Ciudadanos Sucesos Negocios Tecnología Videos Más

Un rubro con futuro

5 de diciembre de 2017 · Ciudadanos > Ciencia

Por Redacción LAVOZ

Según el empresario, la firma cordobesa está trabajando en el desarrollo de envases que puedan mejorar las propiedades de conservación de los alimentos, su trazabilidad e inviolabilidad y que puedan ser reutilizados como contribución al cuidado del ambiente.

Tienen información importante como el peso y los ingredientes. Nos atraen por su diseño y colores, y también protegen el contenido.

Los envases son una parte esencial en la industria de los alimentos y su futuro es prometedor.

Sin embargo, desde hace años se habla de envases activos e inteligentes, pero todavía se ven poco en las góndolas.

Gabriel Raya Tonetti, gerente de Investigación, Desarrollo e Innovación del Grupo Arcor, asegura que lleva tiempo pasar de una buena idea a un producto.

"Arcor lleva tiempo trabajando en la investigación y desarrollo de envases activos. De hecho se trata de una línea estratégica de trabajo porque es uno de los principales 'drivers' de la innovación en alimentos", explica.

Según el empresario, la firma cordobesa está trabajando en el desarrollo de envases que puedan mejorar las propiedades de conservación de los alimentos, su trazabilidad e inviolabilidad y que puedan ser reutilizados como contribución al cuidado del ambiente.

Para Raya Tonetti, las grandes empresas argentinas invierten dinero en innovación y desarrollo.

"Las empresas pequeñas son las que encuentran dificultades, por sus estructuras, contexto y presupuestos. Las empresas argentinas medianas y grandes de Argentina realizan actividades científicas. Lo que se debe hacer es aumentar la intensidad con la que se realiza y también la inversión", dice.

Para el directivo del grupo Arcor, es vital lograr una comunicación más fluida y alineada entre el Estado, el sector industrial y los científicos.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Diario La Opinión (Santa Fe)

Sección: Nacionales

Fecha: 28/01/18

Link: <https://diariolaopinion.com.ar/noticia/209492/investigadores-de-conicet-premiados-por-innovacion>

LA OPINION
edición digital

HOY

INICIO LOCALES POLICIALES DEPORTES NACIONALES REGIÓN INFORMACIÓN

MÁS ▾

Nuevo iPhone X en 18 cuotas
Solo en Claro

LO QUIERO
VER CUAL ES LA CONTRIBUCIÓN

Investigadores de Conicet premiados por innovación

NACIONALES 28/01/2018 Por Redacción

Por el trabajo sobre conservación de alimentos.

WhatsApp Facebook Google+ Email

FOTO CONICET INVESTIGADORES/ Florencia Muratore, Raquel Martini, Nicolás Gañan y Laura Gohl.

BUENOS AIRES, 28 (NA). - Investigadores del Conicet ganaron el "Premio Arcor a la Innovación" por desarrollar papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes para el envasado de alimentos.

El envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos, indicó el Conicet en un comunicado.

Así un grupo de investigadores del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) fue premiado por su desarrollo de papeles bioactivos para optimizar la conservación de alimentos, lo que permitiría reducir las pérdidas como consecuencia de su deterioro.

La investigación "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), que da 150 mil pesos, que deberán destinarse a la ejecución del proyecto.

El equipo que lleva a cabo el desarrollo está liderado por Raquel Martini, investigadora adjunta del Conicet en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en su pérdida junto a la recolección, el transporte, la infraestructura o a los mecanismos de mercado, y que en conjunto hacen que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Una de las principales causas del deterioro de los alimentos es el ataque de microorganismos, como mohos, levaduras y bacterias, lo que además de generar pérdidas puede ser nocivo para la salud.

También es común la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire, siendo uno de los más recurrentes la de lípidos que produce sabores típicos de rancidez, compuestos tóxicos y pérdida de calidad nutricional.

Por eso, el objetivo del proyecto es obtener un papel o cartón con propiedades bioactivas tales como antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida para el envasado de alimentos, mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: El Cordillerano (Bariloche)

Sección: Actualidad

Fecha: 21/01/18

Link: <http://www.elcordillerano.com.ar/index.php/actualidad/item/60368-nuevos-materiales-para-optimizar-la-conservacion-de-alimentos>

El Cordillerano

PORTADA SOCIEDAD ACTUALIDAD POLÍTICA JUDICIALES POLICIALES DEPORTES CULTURA TURISMO

en cada latido

Nuevos materiales para optimizar la conservación de alimentos

21 Ene 2018 | Publicado en Actualidad



Florencia Muratore, Raquel Martín, Nicolás Gañan y Laura Goffi. Foto: gentileza Raquel Martín

EMAIL FACEBOOK TWITTER GOOGLE+

CIENCIAS DE LOS MATERIALES

Investigadores del CONICET ganaron el Premio Arcor a la innovación por desarrollar papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes.

Según la organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Un grupo de investigadores liderado por la Dra. Raquel Martín, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNIC) estudia el desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos. El proyecto (Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos) fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT). El mismo se hizo acreedor de 150mil pesos que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto.

La Mención Especial Fundación Arcor fue para Marina Francisca De Escalada Pla, investigadora adjunta del CONICET en el Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires (UBA) por el (Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos).

Acerca del proyecto

Existen diferentes problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de alimentos. Una de las principales causas es el deterioro de alimentos por ataque de microorganismos, como mohos, levaduras y bacterias, el cual, además de generar pérdidas de alimentos, puede ser nocivo para la salud humana. Otro deterioro común es la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire, siendo uno de los más recurrentes la oxidación de lípidos, produciendo sabores típicos de rancidez, compuestos tóxicos y pérdida de calidad nutricional.

Otra fuente de importantes pérdidas cuantitativas y cualitativas en los alimentos es la infestación por plagas de insectos poscosecha. Estos pueden atacar materias primas almacenadas, así como productos alimenticios semielaborados y finales debido a su capacidad de ingresar en productos alimenticios envasados durante su distribución o almacenamiento.

Por tal motivo, el objetivo del proyecto es obtener un papel o cartón con propiedades bioactivas tales como antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida para el envasado de alimentos, mediante el ingreso de moléculas específicas de origen natural sobre celulosa. De esta manera, se protege al alimento desde el envase, pudiendo disminuir la cantidad de aditivos del mismo y asegurando extender su vida útil, explica Martín.

Cabe destacar que dicho proyecto está en desarrollo y Martín junto a su equipo buscan mejorar el proceso para hacer el escalado del mismo y lograr un proceso viable industrialmente. El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados, explica la doctora en Ingeniería Química.

En relación al premio Martín expresa que: resulta un incentivo más para seguir adelante. Además, por la difusión que tuvo el premio sirvió para acercar el trabajo científico a la sociedad y poder mostrarle a la gente nuestros proyectos y que puedan relacionarlos con la vida cotidiana.

Forman parte del proyecto liderado por Martín, Silvia Barbosa, investigadora principal en la Planta Piloto de Ingeniería Química (PLAPIQUI), Nicolás Gañan, investigador asistente, Florencia Muratore, becaria doctoral y Laura Goffi, becaria posdoctoral, quienes se desempeñan en el IPQA. (Fuente: Conicet)



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Primera edición (Misiones)

Sección: Ciencia salud

Fecha: 18/01/18

Link: <http://www.primeraedicion.com.ar/nota/264558/desarrollan-nuevos-materiales-para-optimizar-la-conservacion-de-alim.html>



Desarrollan nuevos materiales para optimizar la conservación de alimentos

18/01/2018

Investigadores del CONICET fueron galardonados por crear papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes.

Compartir: [Me gusta](#) [Compartir](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)



Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el empaquetado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Un grupo de investigadores del CONICET liderado por la doctora Raquel Martíni en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada de la Universidad Nacional de Córdoba estudia el desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el empaquetado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan [IBIS](#) y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), por lo que se hizo acreedor de 150 mil pesos que deberán ser destinados a la ejecución de esa iniciativa.

Acercas del proyecto

Existen diferentes problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de alimentos. Una de las principales causas es el deterioro de alimentos por ataques de microorganismos, como mohos, levaduras y bacterias, el cual, además de generar pérdidas de alimentos, puede ser nocivo para la salud humana.

Otro deterioro común, es la oxidación de componentes alimentarios por acción del aire, siendo uno de los más recurrentes la oxidación de lípidos, produciendo sabores rancios e rancidez, compuestos tóxicos y pérdida de calidad nutricional.

Otra fuente de importantes pérdidas cuantitativas y cualitativas en los alimentos es la infestación por plagas de insectos poscosecha. Estos pueden atacar materias primas almacenadas, así como productos alimenticios semielaborados y finales debido a su capacidad de ingresar en productos alimenticios envasados durante su distribución o almacenamiento.

Por tal motivo, el objetivo del proyecto es obtener un papel o cartón con propiedades bioactivas tales como antioxidante, antimicrobiano, insectífuga y/o insecticida para el empaquetado de alimentos, mediante el diseño de moléculas específicas de origen natural sobre celulosa. "De esta manera, se protege al alimento desde el empaque, pudiendo disminuir la cantidad de aditivos del mismo y asegurando extender su vida útil", explica Martíni.

Cabe destacar que dicho proyecto está en desarrollo y Martíni junto a su equipo buscan mejorar el proceso para hacer el escaldado del mismo y lograr un proceso viable industrialmente. "El objetivo es seguir ampliando y avanzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora en Ingeniería Química.



El diario no se hace responsable ni participa de las opiniones vertidas por los usuarios de esta sección. Los comentarios publicados son de exclusiva responsabilidad de sus autores y las consecuencias derivadas de ellos pueden ser pasadas de sanciones legales. Todos los mensajes y/o usuarios que incumplan alguno de los [Términos de uso](#) podrán ser eliminados o inhabilitados.

0 comentarios

Ordenar por: [Mis recientes](#)

Agregar un comentario...

Pídanle comentarios de Facebook



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Aire de Santa Fe

Sección: Santa Fe

Fecha: 28/01/18

Link: <https://www.airedesantafe.com.ar/conserva-alimentos-techie-proyecto-argentino-busca-combatir-hambre/>

The screenshot shows a news article on the website 'AIRE DE SANTA FE'. The main headline is 'Conserva de alimentos techie: el proyecto argentino que busca combatir el hambre'. Below the headline is a sub-headline 'Noticias Relacionadas' and a list of related articles. The main article text is partially visible, mentioning 'El proyecto argentino que busca combatir el hambre' and 'Conserva de alimentos techie'. There are several images: one showing a person holding a product, another showing a group of people, and a third showing a globe. The article is dated 28/01/18.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: El Intra (Salta)

Sección: Argentina

Fecha: 27/01/18

Link: <https://www.elintra.com.ar/argentina/2018/1/27/premian-investigadores-del-conicet-por-un-trabajo-sobre-conservacion-de-alimentos-116117.html>



En Salta, Argentina

El Intra •COM•AR
La verdad debe contarse entera... ¡Siempre!
Todas las noticias de Salta

INICIO ÚLTIMAS NOTICIAS POLÍTICA SOCIEDAD POLICIALES DEPORTES - SALTA ES CULTURA - ARGENTINA

ORGULLO ARGENTINO

Premian a investigadores del Conicet por un trabajo sobre conservación de alimentos

Recibieron el 'Premio Arcor a la Innovación' por haber desarrollado papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes



ARGENTINA

sábado, 27 de enero de 2018 - 19:14

BUENOS AIRES (NA) - **Investigadores** del **Conicet** ganaron el "Premio Arcor a la Innovación" por desarrollar papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes para el envasado de alimentos.

El envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos, indicó el Conicet en un comunicado.

Así un grupo de investigadores del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet) fue premiado por su desarrollo de papeles bioactivos para optimizar la conservación de alimentos, lo que permitiría reducir las pérdidas como consecuencia de su deterioro.

La investigación "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), que da 150 mil pesos, que deberán destinarse a la ejecución del proyecto.

El equipo que lleva a cabo el desarrollo está liderado por Raquel Martini, investigadora adjunta del Conicet en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en su pérdida junto a la recolección, el transporte, la infraestructura o a los mecanismos de mercado, y que en conjunto hacen que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Una de las principales causas del deterioro de los alimentos es el ataque de microorganismos, como mohos, levaduras y bacterias, lo que además de generar pérdidas puede ser nocivo para la salud.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Universal Medios (San Justo,
Córdoba)

Sección: Cocina, Salud

Fecha: 01/02/18

Link: <http://www.universalmedios.com.ar/calidad-de-vida/cocina/conserva-alimentos-techie-proyecto-argentino-busca-combatir-hambre/>





Medio: Revista Punto a Punto

Sección: Protagonistas

Fecha: 21/02/18

Página: 12

Grupo Arcor premió la innovación

La empresa alimenticia y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregaron el "Premio Arcor a la Innovación" en un acto que contó con la participación del Ministro Lino Barañao junto a Luis Pagani, presidente de Grupo Arcor. El proyecto ganador fue el titulado "desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos", realizado bajo la dirección de Raquel Evangelina Martini, de la Universidad Nacional de Córdoba.

Luis Pagani entregó el premio.





PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Catamarca Actual
Sección: Información General
Fecha: 12/02/18

Link: <https://www.catamarcactual.com.ar/informacion-general/2018/2/12/proteger-alimentos-desde-envase-150943.html>

Catamarca Actual 31°
MIN 25° MÁX 33° VER +


PORTADA POLÍTICA NACIONALES ECONOMÍA INFORMACIÓN GENERAL PO

Proteger los alimentos desde el envase

Investigadores del CONICET que desarrollan papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes obtuvieron el 'Premio Arcor a la Innovación'.

Enviar Imprimir

lunes, 12 de febrero de 2018



Este premio fue entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).

Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos.

Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos -como mohos, levaduras y bacterias- que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPIQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales.

Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Fuente: Agencia CTyS



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Agencia Ctys (San Justo,
Buenos Aires)

Sección: Noticias

Fecha: 13/02/18

Link: <http://www.ctys.com.ar/index.php?idPage=20&idArticulo=3502>

Agencia CTYS
Ciencia, Tecnología y Sociedad

MÉRCOLES 14, FEBRERO DE 2018

Home Agrarías Arte y Arquitectura Económicas Exactas y Naturales Humanidades Ingeniería Salud

INTERDISCIPLINARIO NOTICIAS


Facebook 7 Twitter Google+

Desarrollo

Proteger los alimentos desde el envase

Investigadores del CONICET que desarrollan papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación", entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).

Galería



Los investigadores que desarrollaron el proyecto

Agencia CTYS-UNLaM- Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, como mohos, levaduras y bacterias- que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Fecha de Publicación: 2018-02-13
Fuente: Agencia CTYS



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Misiones Cuatro

Sección: General

Fecha: 10/02/18

Link: <https://misionescuatro.com/general/proteger-los-alimentos-desde-envase/>

MISIONESCUATRO.COM
Miércoles, 14, Febrero 2018

AHORA
Max: 30°
Min: 18°

MAÑANA
Max: 31°
Min: 20°

VIERNES
Max: 31°
Min: 18°

SECCIONES POLÍTICA POSADAS PROVINCIALES NACIONALES INTERNACIONALES DEPORTES POLICIALES CU

TEMAS DEL DÍA CHOQUE FATAL EN FACHINAL CANDELA CORREAS EL PORVENIR II

GENERAL

Febrero 10, 2018 5:20 Pm

Proteger los alimentos desde el envase

f t g

Investigadores del CONICET que desarrollan papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación", entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).



Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, -como mohos, levaduras y bacterias- que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones a este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La Dra. **Raquel Martini**, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora **Martini**, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura** (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas. (Agencia C1yS)



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Primera Edición (Misiones)
Sección: Nota
Fecha: 12/02/18
Link: <http://www.primeraedicion.com.ar/nota/266200/proteger-los-alimentos-desde-el-envase.html>

Miércoles 14 de Febrero del 2018



PORTADA POLÍTICA Y ECONOMÍA INFO GENERAL SOCIEDAD NACIONALES INTERNACIONALES CULTURA

Obtené tu Tarjeta BBVA

Aprovechá 2 Años Totalmente Bonificados y Disfrutá los Beneficios BBVA
[Levántalos con air/Tarjetas](#)

INVESTIGACIÓN

Proteger los alimentos desde el envase

12:02 @ 13:41

Investigadores del CONICET que desarrollan papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes obtuvieron el Premio Arcor a la Innovación, entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).

Compartir: [Me gusta](#) [Compartir](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [WhatsApp](#)



PROYECTO: Los investigadores que lo desarrollaron.



- 1 | **Tarjeta BBVA Francés** Acumulá Millas LATAM Pass y Obtené Descuentos Exclusivos en Tu Próximo Viaje. [bbvafrancés.com.ar](#)
- 2 | **Pasajes De Avión Baratos** Encuentra Pasajes De Avión Baratos. Busca en Cientos de Webs a la Vez. [kayak.com.ar](#)

Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, como mohos, levaduras y bacterias; que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La Dra. Raquel Martíni, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martíni, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: ADN Río Negro

Sección: Opinión

Fecha: 12/02/18

Link: <https://www.adnrionegro.com.ar/2018/02/protger-los-alimentos-desde-el-envase/>

Acerca de ADN Río Negro La Lengua Popular Tapas del Día Contacto

ADN AGENCIA DIGITAL de NOTICIAS

PROVINCIALES NACIONALES MUNICIPALES

Proteger los alimentos desde el envase

12 de febrero de 2018 Redacción ADN Opinión, Últimas Noticias



Investigadores del CONICET que desarrollan papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación", entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).

(Agencia CTyS-UNLaM)- Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, -como mohos, levaduras y bacterias- que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de Investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNQ) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de Investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de Ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Fuente: Agencia CTyS



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: El Cordillerano (Bariloche)

Sección: Actualidad

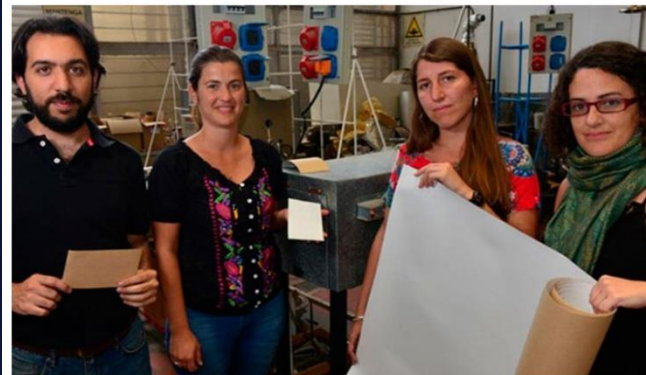
Fecha: 11/02/18

Link: <https://www.elcordillerano.com.ar/index.php/actualidad/item/61010-protector-los-alimentos-desde-el-envase>

El Cordillerano

Proteger los alimentos desde el envase

11 Feb 2018 | Publicado en Actualidad |



Los investigadores que desarrollaron el proyecto.

- DESARROLLO -

Investigadores del CONICET que desarrollan papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación", entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).

Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos -como mohos, levaduras y bacterias-, que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscó soluciones a este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC), consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, en el desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas. (Fuente: Agencia CTyS-UNLaM).



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: ABC Hoy (Tandil)

Sección: Noticias

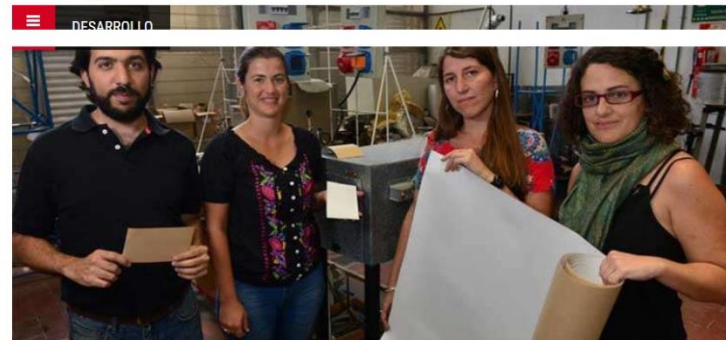
Fecha: 10/02/18

Link: http://www.abchoy.com.ar/leernota.php?id=145165&titulo=proteger_los_alimentos_desde_el_envase

ABC HOY

Portal de Noticias de Tandil y la Región

Proteger los alimentos desde el envase



Investigadores del CONICET que desarrollan papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación", entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).



Fuente: Agencia CTyS-UNLaM

Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, -como mohos, levaduras y bacterias- que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: El Rompehielos (Tierra del Fuego)

Sección: Ciencia

Fecha: 13/02/18

Link: <http://www.elrompehielos.com.ar/argentinos-desarrollan-un-papel-con-propiedades-bioactivas>

EL ROMPEHIELOS

PATRIMONIO FUEGUINO

ANTARTIDA OPINIÓN ECONOMÍA CULTURA NATURALEZA VIDEOTECA

HOME / CULTURALES / CIENCIA



Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones para el problema de la conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

Estos científicos desarrollaron papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes, proyecto por el que obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación", entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) dotando de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

El almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos traen aparejados microorganismos como mohos, levaduras y bacterias que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

La Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada, junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Fuente: Agencia CTyS




PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Diario Chaco
Sección: Tecnología y Ciencia
Fecha: 14/02/18
Link: <http://www.diariochaco.com/noticia/argentinos-crean-envases-para-prevenir-microbios-y-la-oxidacion-de-los-alimentos>

DIARIO CHACO Edición N° 3952 - 15 de Febrero de 2018
TECNOLOGÍA Y CIENCIA MIÉRCOLES, 14 FEBRERO, 2018 - 11:45

Argentinos crean envases para prevenir microbios y la oxidación de los alimentos



Mandá tu info, fotos, videos o audios al 3624518042

Investigadores del Conicet crearon papeles "bioactivos" con propiedades antimicrobianas y antioxidantes, para prevenir el deterioro de alimentos por ataque de microorganismos como mohos, levaduras y bacterias, así como la oxidación que produce el aire.

Proteger los alimentos desde el envase
Por este desarrollo, los argentinos obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación", entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT).

Magali de Diego (Agencia CTYS-UNLaM) - Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, como mohos, levaduras y bacterias, que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insecticida y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: CYP Noticias (La
Plata)

Sección: Noticias

Fecha: 14/02/18

Link: <https://cypnoticias.com.ar/2018/02/14/desarrollaron-papeles-bioactivos-para-protger-alimentos/>

C&P NOTICIAS

Desarrollaron papeles bioactivos para proteger alimentos

14/02/2018 C&P Noticias



Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, - como mohos, levaduras y bacterias- que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: El Observador del Sur (Chubut)

Sección: Noticias

Fecha: 17/02/18

Link: <http://elobservadordelsur.com/2018/02/17/tecnologia-desarrollan-papel-bioactivo- protege-alimentos/>



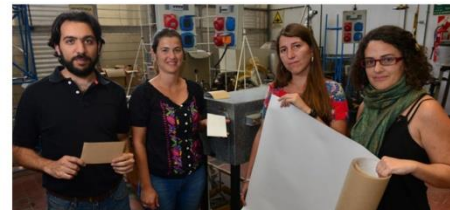
El Observador
del sur

ÚLTIMAS NOTICIAS El piloto radatillense Marcelo Agrelo ganó la final del TC Plata

#Tecnología: Desarrollan un "papel bioactivo" que protege alimentos

Publicado el 17 febrero, 2018 3 minutos leer

7 0



Investigadores del CONICET que desarrollan papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación", entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).

Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, -como mohos, levaduras y bacterias- que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Diario de Luján

Sección: Tecnología

Fecha: 18/02/18

Link: <http://www.diariodelujan.com/desarrollan-un-papel-bioactivo-que-protege-alimentos/>

El Diario  com
de Luján

DESARROLLAN UN "PAPEL BIOACTIVO" QUE PROTEGE ALIMENTOS

Investigadores del CONICET que desarrollan papeles bioactivos con propiedades antimicrobianas y antioxidantes obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación", entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT).

Magalí de Diego (Agencia CTyS-UNLaM)

Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, -como mohos, levaduras y bacterias- que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.



Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo. La Dra. Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como "un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente".

"El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados", explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora. También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

NOTAS RELACIONADAS



[Tecnópolis por primera vez abre sus puertas en verano](#)

14 febrero, 2018



[Nuevas reglas a la hora de contratar un servicio de telefonía, internet o TV](#)

9 febrero, 2018



[Violencia de género: La provincia desarrolló una app para hacer denuncias](#)

25 enero, 2018



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Río Negro
Sección: Yo como
Fecha: 19/02/18
Link: <http://www.rionegro.com.ar/yo-como/lugares/desarrollan-un-papel-bioactivo-que-protege-alimentos-MH4458068>

rio NEGRO ▶ Yo Como

YO COMO


Recetas | Bodegas | Restaurantes | Lugares | Libros | Recomendaciones

INICIO / YO COMO / LUGARES

Desarrollan un “papel bioactivo” que protege alimentos

Tiene propiedades antimicrobianas y antioxidantes. Sus creadores obtuvieron el “Premio **Arcor** a la Innovación”.

19 FEB 2018 - 12:28



Las investigadoras de CONICET que obtuvieron el “Premio **Arcor** a la Innovación”, entregado por la empresa y por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT). (Foto: Agencia CTS-UNLaM)

Comparte esta noticia

Por Magali de Diego
de la agencia CTS-UNLaM

Muchos son los problemas de conservación durante el almacenaje y transporte de los alimentos que día a día consumimos. Los protagonistas del ataque son, en la mayoría de los casos, microorganismos, como mohos, levaduras y bacterias, que además de generar pérdidas de alimentos, pueden resultar nocivos para la salud humana.

Un grupo de investigadores del CONICET buscaron soluciones este problema y desarrollaron un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiana, insectífuga y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

El proyecto “Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos” fue ganador de la edición 2017 del premio que entregan **Arcor** y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCYT), dotado de 150 mil pesos que se destinarán a la ejecución del mismo.

La doctora Raquel Martini, investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) en el Instituto de Investigación y Desarrollo de Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA, CONICET-UNC) consideró el premio como “un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente”.

“El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados”, explica la doctora Martini, especializada junto con su equipo, al desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

Otra conocida causa de importantes pérdidas de alimentos es debido a la infestación por plagas de insectos poscosecha que pueden atacar materias primas almacenadas y productos alimenticios semielaborados o finales debido a su capacidad de ingresar en los envases durante su distribución o almacenamiento, ejemplificó la investigadora.

También la oxidación de componentes alimenticios por acción del aire produce sabores rancios, compuestos tóxicos y pérdida de propiedades nutricionales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por su sigla en inglés) el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en la pérdida de los mismos junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.



**PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN**

EDICIÓN 2017

Medio: Punto a Punto (Córdoba)

Sección: Córdoba

Fecha: 20/02/18

Link: <http://puntoapunto.com.ar/cu-al-fue-el-proyecto-innovador-elegido-por-grupo-arcor-en-este-2018/>

Punto a Punto En Córdoba, el verano es un... **VERANÓN**

Home Categorías Radio 90.7 FM Guías 2017 Ocio Suscripciones

Cuál fue el proyecto innovador elegido por Grupo Arcor en 2018

Cuál fue el proyecto innovador elegido por Grupo Arcor en 2018

20,967 Fans 10,628 Seguidores 17,335 Seguidores

ÚLTIMOS ARTÍCULOS

Nace Distrito Creativo, para integrar al sector en Córdoba

Cuál fue el proyecto innovador elegido por Grupo Arcor en 2018

El "plan 2030" de Macri para refundar la producción y el empleo

WEB MARKETING
Genera más contactos y potenciales compradores
CONOCE MAS FiberCorp

Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregaron el "Premio Arcor a la Innovación" en un acto que contó con la participación del Ministro Lino Barañao junto a Luis Pagani (Presidente de Grupo Arcor), entre los máximos exponentes del evento.

El premio, dirigido a pymes, universidades e investigadores nacionales, busca fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico para transferir sus resultados de manera efectiva a la industria de la alimentación.

Como resultado de una evaluación realizada según criterios de calidad científico-técnica, de impacto social y también según su potencial de transferencia a la industria, el proyecto ganador fue el titulado "desarrollo de papetes bioactivos para el envasado de alimentos", realizado bajo la dirección de Raquel Evangelina Martini del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA-CONICET-UNC), Universidad Nacional de Córdoba.

Además, Fundación Arcor entregó la "Mención Especial Fundación Arcor" al trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos", dirigido por Marina Francisca de Escalada Pla, perteneciente al Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires.

El trabajo de investigación ganador se hizo acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación Arcor aporta \$80.000 para la ejecución y/o implementación del proyecto.

El objetivo del premio
El objetivo es lograr una mayor productividad y competitividad en el sector, como así también mejorar las condiciones de vida y situación social de las comunidades. En línea con la estrategia de hábitos de vida saludable de Grupo Arcor, en esta edición se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos nutricionales.

A lo largo de la historia del premio se presentaron más de 150 casos y en esta edición se recibieron 39 proyectos de provincias como Córdoba, Misiones, Buenos Aires, San Luis, Jujuy, Santa Fe, Entre Ríos y Mendoza donde se destacan una amplia variedad de investigaciones. Asimismo se destacan casos en categorías que no habían sido "inauguradas" en anteriores ediciones.

Luis Pagani remarcó que la compañía entiende a la Innovación "como una forma para mejorar la calidad de vida de las personas y la sociedad" y agregó: "La innovación es el motor de crecimiento sustentable de nuestra empresa, forma parte de nuestro ADN, transformando ideas en valor económico y social para nuestros colaboradores, accionistas, clientes, consumidores, proveedores y la comunidad en general. Somos una compañía que genera conocimiento y nos aliamos para entregar al consumidor valor agregado".



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Economix (Córdoba)

Sección: Novedades

Fecha: 20/02/18

Link: <http://www.economixtv.com/gaceta/2018/02/20/18-novedades-premios-arcor-para-alimentacion-innovacion-it>

economix

PROGRAMAS | ECONOMÍA | NEGOCIOS | TECNOLOGÍA | CONSUMO | CONTACTO

NOVEDADES

Premios Arcor para alimentación + innovación + IT
Economix 20 febrero



La cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico, aplicados a la alimentación, presentes una vez más en "Premio Arcor a la Innovación"

"Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos" fue el proyecto ganador de la quinta edición del Premio Arcor a la Innovación, y el trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos" recibió la Mención especial de Fundación Arcor. Además, en esta edición, se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos nutricionales.

Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregaron el "Premio Arcor a la Innovación" en un acto que contó con la participación del Sr. Ministro de la Nación, Dr. Lino Barañao, el Cdr. Luis Pagani (Presidente de Grupo Arcor), el Ing. Facundo Lagunas (Presidente del Directorio de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica), el Dr. Gabriel Raya Tonetti (Gerente Corporativo de Investigación, Desarrollo e Innovación de Grupo Arcor) y Santos Liu (Gerente de Fundación Arcor), entre otras importantes autoridades oficiales y de la compañía. Esta premiación contó por segundo año consecutivo, con la participación del Dr. Diego Golombek, quien ofició de moderador y presentador del evento.

Este premio, dirigido a PyMES, universidades e investigadores nacionales, busca fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico para transferir sus resultados de manera efectiva a la industria de la alimentación. El objetivo es lograr una mayor productividad y competitividad en el sector, como así también mejorar las condiciones de vida y situación social de las comunidades. En línea con la estrategia de hábitos de vida saludable de Grupo Arcor, en esta edición se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos nutricionales.

Traectoria

A lo largo de la historia del premio se presentaron más de 150 casos y en esta edición se recibieron 39 proyectos de provincias como Córdoba, Misiones, Buenos Aires, San Luis, Jujuy, Santa Fe, Entre Ríos y Mendoza donde se destacan una amplia variedad de investigadores. Asimismo se destacan casos en categorías que no habían sido "inauguradas" en anteriores ediciones.

Como resultado de una evaluación realizada según criterios de Calidad Científico-Técnica, de Impacto Social y también según su potencial de transferencia a la industria, el proyecto ganador fue el titulado "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos", realizado bajo la dirección de Raquel Evangelina Martín del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA-CONICET-UNC), Universidad Nacional de Córdoba.

Además, Fundación Arcor entregó la "Mención Especial Fundación Arcor" al trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos", dirigido por Maritza Francisca de Escalada Fla, perteneciente al Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires.

En esta edición se desempeñaron como jurados el Dr. Raúl Mercer (Programa de Ciencias Sociales y Salud de FLACSO Argentina e Investigador del CSAP, Hospital Durand), la Dra. Graciela Ciccu (Directora de Innovación y Desarrollo Tecnológico en Grupo Itau y Directora de la Cámara Argentina de Biotecnología), el Lic. César Gabriel Curto (Coordinador de Ejecución Técnica del Fondo Tecnológico Argentino FONTARI) y el Dr. Gabriel Raya Tonetti (Gerente Corporativo de Investigación, Desarrollo e Innovación de Grupo Arcor).

El premio

El trabajo de investigación ganador se hizo acreedor de \$150.000 que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la Mención Especial Fundación Arcor aporta \$80.000 para la ejecución y/o implementación del proyecto.

Durante la entrega de premios, el Dr. Diego Golombek moderó una charla debate donde el Sr. Ministro Doctor Lino Barañao y el Contador Luis Pagani intercambiaron opiniones sobre la importancia de la articulación público-privada, la innovación científica aplicada a la empresa y especialmente como es aplicada al sector de la industria alimentaria.

En este contexto, el Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Doctor Lino Barañao se refirió a la relevancia del premio: "Es muy importante porque está dirigido al sector alimentos, un área en la que Argentina tiene enormes ventajas competitivas y que puede ser no sólo una fuente de divisas sino también un generador de empleo de calidad en todas las regiones del país". Además, destacó el rol de la vinculación con Arcor: "una empresa líder del sector que ha liderado la innovación en alimentos y se ha convertido en una importante bandera empresarial para la Argentina".

Valor agregado

El Contador Luis Pagani remarcó: "Entendemos a la innovación como una forma para mejorar la calidad de vida de las personas y la sociedad" y agregó: "La innovación es el motor de crecimiento sustentable de nuestra empresa, forma parte de nuestro ADN, transformando ideas en valor económico y social para nuestros colaboradores, accionistas, clientes, consumidores, proveedores y la comunidad en general. Somos una compañía que genera conocimiento y nos aliamos para entregar al consumidor valor agregado".

A través del Premio Arcor a la Innovación, Grupo Arcor reafirma su compromiso con la sustentabilidad llevando adelante proyectos orientados a todos sus públicos de interés. Este premio, que se entrega junto con la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, promueve la identificación y la valoración de la actividad de investigación al ser el primero de sus características en el ámbito de la industria de la alimentación en nuestro país.



PYMES

Innovación premiada: un papel bioactivo para envasar alimentos

Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica reconocieron un proyecto del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada. **8A**

Medio: Comercio y Justicia
Sección: Pymes
Fecha: 20/02/18
Página: 1 y 8



PREMIO. El equipo fue liderado por Raquel Evangelina Martini, del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada.

PÚBLICO-PRIVADO. DESTACAN LA ARTICULACIÓN PARA PROMOVER INICIATIVAS

Crean un papel bioactivo para proteger los alimentos

Sus creadores, que forman parte del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada de la UNC, obtuvieron el "Premio Arcor a la Innovación". El nuevo envase tiene propiedades antimicrobianas y antioxidantes

Grupo Arcor y la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica entregaron el "Premio Arcor a la Innovación", en su quinta edición, que fue destinado al proyecto "Desarrollo de papeles bioactivos para el envasado de alimentos". Además, el trabajo titulado "Desarrollo de un alimento a base de calabaza fortificada con hierro y probióticos" recibió la mención especial de Fundación Arcor.

Este premio, dirigido a pymes, universidades e investigadores nacionales, busca fomentar la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico para transferir sus resultados de manera efectiva a la industria de la alimentación. El objetivo es lograr una mayor productividad y competitividad en el sector, como así también mejorar las condiciones de vida y situación social de las comunidades. En línea con la estrategia de hábitos de vida saludable de Grupo Arcor, en esta edición se incorporó como tema de interés la aplicación de nuevos conocimientos tecnológicos.

Los ganadores
Como resultado de una evaluación realizada según criterios de calidad científico-técnica, de impacto social y también según su potencial de transferencia a la industria, el proyecto ganador fue realizado bajo la dirección de Raquel Evangelina Martini, del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos y Química Aplicada (IPQA-CONICET-UNC), Universidad Nacional de Córdoba. Martini es especializada, junto con su equipo, e el desarrollo de materiales para optimizar la conservación de alimentos.

El producto desarrollado es un envase de papel o cartón con propiedades bioactivas (antioxidante, antimicrobiano, insecticida y/o insecticida) mediante el injerto de moléculas específicas de origen natural sobre la celulosa.

Martini consideró que el premio es

"un incentivo para seguir adelante y acercar el trabajo científico a la sociedad porque son proyectos que se relacionan con la vida cotidiana de la gente" y agregó: "El objetivo es seguir ampliando y afianzando la línea de investigación de envases activos y otros proyectos relacionados".

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), por su sigla en inglés el envasado de alimentos forma parte de los factores que inciden en su pérdida junto a la recolección, transporte, infraestructura o a los mecanismos de mercado, o de los precios, así como a los marcos institucionales y legales. Esto hace que hasta un tercio de todos los alimentos se estropee o desperdicie antes de ser consumido por las personas.

Por su parte, el proyecto que ganó la mención especial fue dirigido por Marina Francisca de Escalada Pla, perteneciente al Departamento de Industrias, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires.

El trabajo de investigación ganador se hizo acreedor de \$150 mil que deberán ser destinados a la ejecución del proyecto. A su vez, la mención especial Fundación Arcor aporta \$80 mil para la ejecución y/o implementación del proyecto.

A lo largo de la historia del premio se presentaron más de 150 casos y en esta

edición se recibieron 39 proyectos de provincias como Córdoba, Misiones, Buenos Aires, San Luis, Jujuy, Santa Fe, Entre Ríos y Mendoza donde se destacan una amplia variedad de investigaciones. Asimismo, se destacan casos en categorías que no habían sido "inauguradas" en anteriores ediciones.

Articulación público-privada
Durante la entrega de premios, el biólogo y divulgador científico Diego Golombek moderó una charla debate donde el Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Lino Barañao, y el presidente de Grupo Arcor, Luis Paganí, intercambiaron opiniones sobre la importancia de la articulación público-privada, la innovación científica aplicada a la empresa y especialmente cómo es aplicada al sector de la industria alimentaria.

En este contexto, Barañao se refirió a la relevancia del premio: "Es muy importante porque está dirigido al sector alimentos, un área en la que Argentina tiene enormes ventajas competitivas y que puede ser no sólo una fuente de divisas sino también un generador de empleo de calidad en todas las regiones del país". Además, destacó el rol de la vinculación con Arcor, "una empresa líder del sector que ha liderado la innovación en alimentos y se ha convertido en una importante bandera empresarial para la Argentina".

Por su parte, Paganí subrayó: "Entendemos la innovación como una forma para mejorar la calidad de vida de las personas y la sociedad" y agregó: "La innovación es el motor de crecimiento sustentable de nuestra empresa, forma parte de nuestro ADN, transformando ideas en valor económico y social para nuestros colaboradores, accionistas, clientes, consumidores, proveedores y la comunidad en general. Somos una compañía que genera conocimiento y nos aliamos para entregar al consumidor valor agregado".

Impulso a la investigación
Este premio, que se entrega junto con la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, promueve la identificación y la valoración de la actividad de investigación al ser el primero de sus características en el ámbito de la industria de la alimentación en Argentina.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

Medio: Agencia Fe (Santa Fe)

Sección: Sociedad

Fecha: 06/03/18

Link: <http://www.agenciafe.com/nota/292656-Conserva-de-alimentos-techie-el-proyecto-argentino-que-busca-combatir-el-hambre>

The screenshot shows a news article from 'agenciafe' with the title 'Conserva de alimentos techie: el proyecto argentino que busca combatir el hambre'. The article discusses a project by CONICET researchers to create a portable, nutritious, and sustainable food product to combat hunger. It features several images: a display of various food products, a group of people, and a person holding a product. The text includes sub-headers like 'Desarrolla un prototipo de alimentos que podrá ser usado en el mundo', 'Desarrolla un prototipo de alimentos que podrá ser usado en el mundo', and 'Desarrolla un prototipo de alimentos que podrá ser usado en el mundo'. The article also mentions 'Desarrolla un prototipo de alimentos que podrá ser usado en el mundo' and 'Desarrolla un prototipo de alimentos que podrá ser usado en el mundo'.



PREMIO ARCOR
A LA INNOVACIÓN

EDICIÓN 2017

¡MUCHAS GRACIAS!