

EDICIÓN #51



REVISTA DIGITAL

ALIMENTARIA

LÍDERES DEL MERCADO ALIMENTICIO E INDUSTRIAL PARAGUAYO

■ **Día Mundial de la Leche:**

Paraguay entre desafíos y oportunidades en su cadena láctea

■ **CCR CONSULTORA**

Radiografía del consumo de leche en Paraguay

ESPECIAL LECHE

¡DE LA VACA

A LA MESA!

LA INDUSTRIA LÁCTEA
EN PARAGUAY



CONTACTANOS





MAVIDER[®]
GROUP

www.mavidergroup.com

**LA MÁS COMPLETA LÍNEA
DE INGREDIENTES PARA
LA INDUSTRIA ALIMENTICIA**



nortesur

EWALD
GELATINE

OVOBRAND
INTEGRATED EGG PROCESSING

Oficina Paraguay

Calle caballero esquina Rojas Silva
Barrios defensores del Chaco - Mariano Roque Alonzo
Teléfono: (021) 328 9449
info@mavider.com.py
www.mavidergroup.com.py

Damos cada día lo mejor de nosotros para abastecer a la Industria Alimenticia con ingredientes de calidad.

- **Productos alimenticios:**
 - Acidulantes
 - Ácido cítrico
 - Ácido Málico
- **Adherentes para rebosador**
- **Agentes de Masa:**
 - Maltodextrina
 - Polidextrosa
- **Almidones**
- **Anticuagulantes**
 - Fosfato tricálcio
- **Agentes leudantes**
 - Bicarbonato de sodio
- **Colorantes**
- **Conservantes**
 - Sorbato de potasio
 - Benzoato de sodio
 - Lactato de sodio
 - Nactamicina
 - Ácido sórbico
- **EducOLORANTES**
 - Sucralosa
 - Aseculfame K
 - Aspartamo polvo y HD
 - Ciclamato de sodio
 - Sacarina sódica
 - Stevia RA 98
 - Glucosa líquida y polvo
- **Espesante/ Estabilizantes:**
 - Goma Guar
 - Goma Xanthan
 - Carragenina
- **Emulsionantes**
- **Proteínas Vegetales**
- **Polvo para refresco**
- **Regulador de sabor**
 - Tripolifosfato de Sodio
 - Citrato de sodio
- **Realizador de sabor**
 - Glutamato Monosódico
- **Saborizantes**
- **Realizador de sabor**
- **Polvos para preparar postres**
- **Vitaminas**
 - Ácido ascórbico (vitamina C)
 - Betacaroteno al 1,10 y 30% (Provitamina A)

Oficina Brasil
info@mavider.com.br

Oficina Costa Rica
info@ajycia.co.cr

Oficina Uruguay
nortesur@nortesur.com.uy



**COAGULANTE ENZIMÁTICO
PARA TODO TIPOS DE QUESOS**

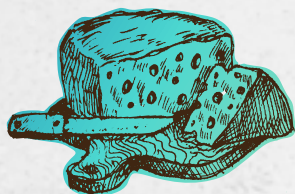


Copalsa
Soluciones que alimentan

PARAGUAY

Copalcheese

Cuajo



El cuajo Copalcheese es una garantía de buena calidad y buenos rendimientos en sus quesos ya que al actuar sobre la leche retiene en la cuajada, toda la grasa necesaria, las vitaminas, la caseína (proteína de la leche), la lactosa y parte de los minerales de la leche.



COPALCHEESE

+ UNA BUENA LECHE

+ HIGIENE DE UTENSILIOS

= EL MEJOR QUESO

Fuerza de Coagulación Copalcheese

Se desarrolla óptimamente
entre 32 °C y 36 °C

Presentación

Formato líquido en botellas de 220ml,
ideal para fabricantes por su
practicidad y alta calidad

Modo de uso

Caliente la leche entre 32 y 36°C. Disuelva el cuajo COPALCHEESE en medio vaso con agua mineral, agregue ½ cucharadita de sal de cocina, mezclando vigorosamente de 2 a 4 minutos para lograr una buena distribución del cuajo en todo el volumen del agua. Luego agregue todo el contenido en la leche mezclando por 3 minutos.

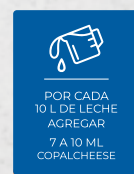
Deje reposar la leche hasta obtener una cuajada consistente. Corte la cuajada con un cuchillo o lira a lo largo y ancho del recipiente utilizado.

Lleve a 41 - 42°C durante 5 minutos, agitando lentamente, esto ayuda a separar el suero y obtener una cuajada más firme. Luego coloque la cuajada en una tela fina dentro de un colador para separarla del suero. Colocarla en un molde y refrigere durante 10 a 12 hs.

Observación

Para las leches pasteurizadas o difíciles de cuajar o se recomienda agregar 10 a 20g de cloruro de calcio antes de agregar el cuajo y seguir con el procedimiento.

Recomendaciones



☎ 0981 170 035 ☎ 0981 110 344

📱 @copalsapy 📱 @copalsa_food_ingredients

🌐 www.copalsa.com.py



#51 Contenido

STAFF Y COLABORADORES

DIRECCIÓN GENERAL

Magali Duré
magali@alimentaria.com.py
Cel. 0981 224315

CONTACTO EDITORIAL

sofia@alimentaria.com.py

DIRECCIÓN COMERCIAL

Eduardo González Cel. 0991 683684
eduardo@alimentaria.com.py

DISEÑO, ARTE, Y DIAGRAMACIÓN


Raúl A. Cazó VanStrate

AGRADECIMIENTO

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a Nuestro Buen Dios, a nuestras familias por su constante apoyo, a las empresas por confiar en nuestro material, y a los profesionales que colaboraron compartiendo sus conocimientos en una variedad de temas del sector alimentario. Gracias a todos por ser parte de esta edición.

REVISTA ALIMENTARIA

contacto@alimentaria.com.py
infoalimentariapy@gmail.com

 Alimentaria Paraguay

 alimentariapy

 Alimentaria Paraguay



PROQUITEC

32 Innovación y Colaboración continua para la Industria Láctea Paraguaya



LABCO

36 Sartorius: Pipeta Electrónica Picus® 2



COPALSA

20 CHYMOSTAR® Rendimiento total de la cuajada al queso



AROMAS DEL SUR

24 Sabores que conectan



BIOLACT

22 "Más de 30 Años Fortaleciendo la Cadena Láctea con Soluciones de Alta Calidad e Inocuidad"



PETROPACK SA

26 Líderes en fabricación de Envases Flexible



FRÍO RAF

30 Seis décadas de innovación en refrigeración industrial



Industrias Reunidas Ñemby

28 Casi cinco décadas impulsando el desarrollo del packaging en Paraguay



KANAZAWA E.A.S.U.

38 Inspección de Buenas Prácticas de Higiene (BPH)

Además,

08 **Día Mundial de la Leche**
Paraguay entre desafíos y oportunidades en su cadena láctea.

10 **Fecoprod y Coop. La Holanda**
"Reconocen el rol estratégico de las cooperativas en el desarrollo del sistema lácteo".

16 **UNPAR SA**
Provisión de leche enriquecida para el programa PANI: compromiso con la nutrición, la calidad y la inocuidad.

12 **CCR CONSULTORA**
Consumo de Leche en el Paraguay



SAPORITI

EMULVEG DL

Una dulce novedad
¡Sabor y Funcionalidad juntos!

UN CLÁSICO ARGENTINO EN SU VERSIÓN PLANT BASED

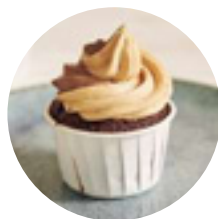


GreenBased
by SAPORITI

APLICACIONES



Alfajores



Muffins



Pastelería



Helados

¡Somos tus **aliados** para desarrollar **alimentos más ricos, más sanos y de mejor calidad!**



Solicita **asesoramiento técnico personalizado**

» marketing@gruposaporiti.com

Editorial #51

En el dinámico mundo de la industria alimentaria, cada eslabón de la cadena cumple un rol crucial. Y es precisamente desde esa visión integral que nace cada nueva edición de Alimentaria Paraguay, que más que una publicación, se convierte en un espacio de conexión entre los actores del sector, en una herramienta de valor para quienes apuestan al desarrollo de una industria cada vez más sostenible, competitiva y humana.

En esta edición 51, el protagonismo lo asume el sector lácteo, pilar esencial de nuestra economía y de la seguridad alimentaria del país. Comenzamos este recorrido con una mirada al evento conmemorativo del Día Mundial de la Leche, organizado por la Fecoprod y la Cooperativa La Holanda, donde el tradicional brindis con leche fue símbolo de unidad, compromiso y orgullo por lo que se produce en nuestras tierras.

Avanzamos con una nota que destaca el impacto social de la industria, de la mano de UNPAR S.A., proveedor oficial de leche entera en polvo enriquecida para el programa PANI, un insumo vital en la nutrición de miles de niñas y niños beneficiarios. Este tipo de aportes reafirman que producir alimentos va mucho más allá de abastecer mercados: es generar bienestar y futuro. Complementando esta mirada, la consultora CCR nos ofrece un análisis completo sobre el consumo de leche en Paraguay, detallando hábitos, tendencias y oportunidades, y ayudando a entender mejor el escenario actual del sector.

Como siempre, brindamos un espacio de valor para nuestros proveedores aliados, actores clave que aportan tecnología, innovación y soluciones concretas a la industria láctea:

- **Copalsa** y su producto CHYMOSTAR®, una propuesta que optimiza el rendimiento del proceso quesero.
- **Aromas del Sur**, expertos en desarrollar sabores que conectan con las preferencias del consumidor.
- **Industrias Reunidas Ñemby**, con casi 50 años de liderazgo en envases para alimentos.
- **Proquitec**, que reafirma su compromiso con la innovación y el trabajo conjunto con industrias nacionales.
- **Petropack S.A.**, referente regional en packaging flexible de alta tecnología.
- **Kanazawa E.A.S.U.**, abordando las Buenas Prácticas de Higiene como parte esencial de la inocuidad y la mejora continua en plantas procesadoras.
- **Biolact**, con más de tres décadas fortaleciendo la cadena láctea desde la calidad e inocuidad.
- **LABCO**, que presenta lo último en precisión: la pipeta electrónica Picus® 2 de Sartorius.

Cada uno de estos contenidos enriquece esta edición especial, reafirmando que, en Alimentaria, no solo contamos historias, construimos conexiones que facilitan negocios entre proveedores y la industria, a través de nuestros miles de lectores: profesionales técnicos, gerentes, empresarios y actores clave del ecosistema productivo.

Como broche, presentamos nuestro Directorio Empresarial, un espacio donde proveedores de productos y servicios pueden registrar su oferta y ser encontrados con facilidad por las industrias del sector alimentos y bebidas.

Gracias a cada empresa, a cada colaborador, y a cada lector que hace posible esta nueva entrega. Porque cada edición es especial cuando tiene el propósito de acompañar el crecimiento de toda la cadena alimentaria.

Equipo Editorial – Revista Alimentaria Paraguay
www.alimentaria.com.py



Revista Alimentaria, es una publicación especializada de GD Producciones&Servicios, comunicación especializada para la Industria Alimentaria y de Bebidas.

Las opiniones expresadas en cada nota de esta edición, son aportadas en forma gratuita y corresponden exclusivamente a los autores de las mismas. Las personas interesadas en los temas publicados pueden hacer uso mencionando la fuente Revista Alimentaria.

contacto@alimentaria.com.py
infoalimentariapy@gmail.com

29 años



RODAO PLAST S.A.
Industria plástica



@rodaoplast



**Ofrecemos lo mejor en calidad y
soluciones de envases y tapas de plástico
para la industria alimenticia**



San Francisco Solano casi Segundo Silva,
B° Mbayue - Ciudad de Limpio
(021) 793 315/16
0986 756 037 / 0982 438 961/ 0985 141 089

Día Mundial de la Leche: Paraguay entre desafíos y oportunidades en su cadena láctea



En el Día Mundial de la Leche, el sector lácteo paraguayo se encuentra en un punto de inflexión. Mientras enfrenta estancamientos en la producción y desafíos en las exportaciones, también surgen iniciativas que apuntan a revitalizar la industria, mejorar el consumo interno y posicionar al país como un referente regional en productos lácteos.

MOTOR DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL

La producción de leche no solo cumple una función clave en la nutrición, sino que también representa una actividad estratégica para el desarrollo sostenible. Tanto a nivel global como en Paraguay, el sector lácteo impulsa la economía y fortalece el tejido social.

Son miles las familias que encuentran en los tambos, plantas industriales y espacios de comercialización una fuente de ingresos estable, contribuyendo así a la vitalidad de las economías locales y del país.

Aunque es una actividad exigente, la lechería promueve el arraigo rural, genera empleo y sostiene a numerosas comunidades, posicionándose como un eje clave del desarrollo territorial.

PRODUCCIÓN ESTANCADA Y NECESIDAD DE INNOVACIÓN

Según Erno Becker, presidente de la Cámara Paraguaya de Industriales Lácteos (Capainlac), la producción de leche en Paraguay se ha mantenido estancada desde 2024, sin mostrar signos de crecimiento en 2025. Esta situación preocupa al sector, ya que podría afectar las exportaciones y la competitividad en el mercado regional.

A pesar de este panorama, la industria láctea cerró 2024 con cierta estabilidad, lo que brinda una base para implementar estrategias que impulsen la producción y la eficiencia en el sector.

EXPORTACIONES: METAS AMBICIOSAS EN UN CONTEXTO DESAFIANTE

En 2024, Paraguay exportó 78,02 tone-

ladas de queso y se ha propuesto incrementar esta cifra en un 10% durante 2025. Este objetivo implica desafíos en infraestructura, inversión y capacitación, pero también refleja el compromiso del sector por fortalecer la industria y posicionar al país como un referente en la región.

No obstante, las exportaciones de productos lácteos han mostrado signos de debilidad. En enero de 2024, se registró una caída del 17,8% en las exportaciones del sector, lo que resalta la necesidad de diversificar mercados y mejorar la competitividad.

Según los datos del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (Senacsa), en el 2024 se exportaron 22.318 toneladas de productos lácteos, principalmente leche

en polvo, por un valor que supera los US\$ 80 millones. Si bien fueron superiores al 2023, se espera que para este año caigan 5%, según Becker.

CONSUMO PER CÁPITA EN PARAGUAY

En Paraguay, el consumo per cápita de leche ha mostrado una tendencia a la baja en los últimos años. Según datos del primer semestre de 2024, el consumo anualizado fue de 156,3 litros por habitante, una disminución respecto a los 194 litros registrados en 2023. Este descenso coloca a Paraguay por debajo de la recomendación de la FAO, que establece un consumo saludable de 180 litros per cápita anuales.

Comparativamente, otros países de la región presentan los siguientes consumos:

El consumo de leche en Paraguay sigue siendo bajo en comparación con otros países de la región

Uruguay: 266 litros por persona por año.

Argentina: 194 litros por persona por año en 2023.

Brasil: 160 litros por persona por año.

Paraguay: 135 a 160 litros por persona por año

Estos datos reflejan que Paraguay se encuentra por debajo de la recomendación de la FAO, que establece un consumo saludable de 180 litros per cápita anuales. Esta tendencia destaca la necesidad de campañas de concienciación sobre los beneficios nutricionales de la leche y sus derivados.

CAMPAÑAS E INICIATIVAS PARA FOMENTAR EL CONSUMO

Diversas campañas se han implementado en Paraguay para promover el consumo de leche y productos lácteos:

Ñande Kamby: Lanzada por Capainlac, esta campaña busca redescubrir los beneficios y propiedades nutricionales de los lácteos.

Nutrileche y Kamby Running: Actividades que combinan deporte y nutrición para incentivar el consumo de leche en la población.

Programas sociales como el "Vaso de leche" y el programa "HAMBRE CERO", que fomentan el consumo de lácteos en la población más vulnerable.

Estas iniciativas buscan educar a la población sobre los beneficios del consumo de leche y aumentar su ingesta en la dieta diaria.

INICIATIVAS PARA FORTALECER LA CADENA LÁCTEA

El Viceministerio de Ganadería ha lanzado programas como el "Primer Seminario de Producción Bovina de Leche", con el objetivo de capacitar a productores y mejorar las prácticas en la producción lechera.

Además, se han implementado proyectos de infraestructura, como la "Ruta de la Leche", que busca facilitar el transporte y la comercialización de productos lácteos en regiones clave del país.

PARAGUAY EN EL MERCADO INTERNACIONAL

Paraguay exporta alimentos y bebidas a cerca de 40 grandes mercados, con el potencial de alimentar a 70 millones de personas. Este posicionamiento ofrece oportunidades para que el sector lácteo se expanda y diversifique sus productos, aprovechando la creciente demanda global de alimentos saludables y de calidad.



El sector lácteo paraguayo enfrenta desafíos significativos, desde la necesidad de aumentar la producción y las exportaciones hasta fomentar el consumo interno. Sin embargo, con iniciativas gubernamentales, inversiones en infraestructura y una estrategia enfocada en la calidad y la diversificación, Paraguay tiene el potencial de revitalizar su industria láctea y consolidarse como un actor clave en el mercado regional e internacional.

Día de la Leche:

"Reconocen el rol estratégico de las cooperativas en el desarrollo del sistema lácteo"



Fecoprod Ltda., y la Cooperativa La Holanda rindieron homenaje al trabajo incansable de nuestros productores, en un acto conmemorativo cargado de emoción, unidad y visión de futuro.

El evento tuvo lugar en el salón de eventos de la Cooperativa La Holanda, en SAPLE (ex Campo 9), distrito de J. Eulogio Estigarribia, con la presencia de autoridades locales, departamentales y nacionales, así como productores de todo el país.

Uno de los momentos más destacados fue el discurso del presidente de FECOPROD, Alfred Fast, quien comen-

zó rindiendo homenaje al esfuerzo incansable de los productores de leche, que trabajan todos los días sin importar las condiciones climáticas.

“La cadena láctea genera un millón de dólares diarios solo en producción primaria”, señaló Alfred Fast, presidente de Fecoprod Ltda. Además, rindió homenaje al esfuerzo diario del productor: “Los tamberos trabajan sin descanso, sin im-

portar lluvia, frío o calor. Esa constancia es la base del crecimiento del sector.” También, expresó “Las cooperativas permiten que el productor reciba un precio justo y el consumidor acceda a calidad. Este modelo es una de nuestras mayores fortalezas”.

En su intervención, enfatizó el papel crucial de las cooperativas, que permiten a los productores recibir un buen precio



por su leche y a los consumidores acceder a productos de calidad a precios accesibles, destacando esto como uno de los mayores logros del modelo cooperativo paraguayo. También resaltó que dentro del sistema lácteo participan tanto socios cooperativos como productores independientes, lo que demuestra el carácter inclusivo del sector.

La productora de la zona, Eva Giménez, compartió su testimonio desde el campo: “La leche es un alimento noble, directo del ordeño, pero con gran responsabilidad en higiene y sanidad. Cumplir con los estándares nos permite sostener relaciones comerciales justas y estables.” El presidente de FECOPROD celebró el superávit comercial en productos lácteos alcanzado en los últimos años, resultado

del fortalecimiento de la producción nacional, y destacó la colaboración entre el gobierno y el sector privado para construir políticas de largo plazo que brinden estabilidad, incentiven inversiones y generen confianza.

Por su parte, David Thiesen, presidente de la Cooperativa La Holanda, definió a la leche como un alimento esencial y universal. Informó que actualmente la cooperativa procesa 1.200.000 litros diarios provenientes de unos 1.500 productores, y proyecta alcanzar los 1.500.000 litros en octubre. También mencionó avances significativos como la instalación de una planta de secado de suero de queso, que permitirá aprovechar subproductos de manera eficiente y desarrollar nuevas

líneas, como leche condensada nacional. Fast reafirmó el compromiso del sector con programas sociales como el “Vaso de leche” y el programa “HAMBRE CERO”, que fomentan el consumo de lácteos en la población más vulnerable. Sin embargo, advirtió que el consumo interno de leche aún está por debajo de los niveles recomendados, e instó a las autoridades a reforzar el apoyo en infraestructura, energía y seguridad rural, factores claves para que el productor pueda crecer y competir en un mercado abierto.

El encuentro culminó con el tradicional brindis con leche, un recorrido por el tambo y un almuerzo de confraternidad.

Radiografía del consumo de leche en Paraguay

240 millones de litros y tendencias que marcan el mercado



Mauricio Larrosa
Gerente General de CCR Paraguay

En el marco del Mes de la Leche, desde Alimentaria presentamos un análisis exclusivo del mercado de leches fluidas en Paraguay, con datos provistos por CCR Paraguay, la empresa líder en investigación de mercado del país. El consumo nacional alcanzó los 240 millones de litros en el último año móvil, revelando tendencias clave del sector lácteo.

En alianza con CCR Paraguay, consultora destacada por su solidez y estructura en el análisis del consumo masivo, Alimentaria presenta las principales cifras del mercado de leches fluidas en Paraguay.

Según Mauricio Larrosa, gerente general de CCR Paraguay, “el mercado de leches fluidas sigue siendo una categoría esencial, con un alto grado de penetración en los hogares paraguayos. La preferencia

por la leche entera sigue siendo dominante, aunque vemos un crecimiento sostenido en subsegmentos como las funcionales y dietéticas”.

Según el último informe del año móvil 2025, el país registró un consumo total de 240 millones de litros de leche, lo que equivale a 242 millones de dólares. Estos datos revelan una retracción del 2% en términos de volumen, lo que podría vincularse a factores macroeconómicos, cambios de hábito o sustitución por otras categorías.

En cuanto a las preferencias de los consumidores, el 70% opta por leche entera, mientras que el 11% elige versiones dietéticas y otro 11% consume bebidas lácteas. Los productos funcionales, por su parte, representan el 5% del mercado, y un 3% se reparte entre otras variantes.

El área metropolitana concentra el mayor volumen de consumo: 60% se registra en Asunción y Gran Asunción, mientras que el 40% restante corresponde al interior del país. En promedio, el consumidor paraguayo encuentra 6 marcas de leche disponibles, aunque esta cifra asciende a 8 en la capital.

Estos datos no solo visibilizan la magnitud del sector lácteo en Paraguay, sino que también permiten reflexionar sobre la necesidad de fortalecer su desarrollo a través de innovación, distribución eficiente y educación nutricional. Alimentaria continuará difundiendo contenidos clave para entender y proyectar el futuro de esta industria esencial.

Productos
SOL BLANCA
Pasta · Harina · Galleta Molida

El clásico que
NUNCA FALLA
en tu
mesa



Producto
con calidad de:



Seguinos en
nuestras redes  /SolBlancaPy  solblancapy

Lácteos Los Colonos: más de tres décadas alimentando al país con calidad e innovación

La Cooperativa Colonias Unidas fortalece su liderazgo lechero a través de sus marcas Los Colonos y la reciente Las Colonias, ofreciendo productos de calidad y diversificación estratégica.

La marca Lácteos Los Colonos, de la Cooperativa Colonias Unidas, se ha consolidado como un pilar de la industria láctea nacional. Con 34 años de trayectoria, esta división ubicada en Obligado, Itapúa, sigue apostando por el desarrollo productivo, la innovación y el abastecimiento de alimentos de alto valor nutricional en todo el país.

Crecimiento sostenible y compromiso con el productor

Actualmente procesa cerca de 130.000 litros diarios, gracias a más de 650 productores tamberos, con un promedio de 192 litros por tambo por día, lo que suma unos 39 millones de litros al año. La leche se acopia en Itapúa, Caazapá, Caaguazú y Alto Paraná, abarcando un radio de acción de 250 km. Participan socios, comités, cooperativas y no socios. Destacamos la confianza de cooperativas como Naranjito, Raúl Peña, Copronar, Pindó y Santa Teresa. Este volumen es resultado del fortalecimiento del programa de Fomento Lechero, que ofrece capacitación, asistencia técnica y acompañamiento continuo al pequeño productor.

Además, cada año se destinan más de 5 millones de litros a programas de alimentación escolar, mejorando la nutrición de miles de niños en zonas vulnerables.

Diversidad de productos

El portafolio incluye más de 120 presentaciones, adaptadas al consumo actual y

al canal comercial. Entre sus principales líneas:

- Leches fresca y UHT (entera, descremada, semidescremada, sin lactosa, enriquecida)
- Bebidas lácteas saborizadas
- Yogures (tradicional, griego, con granola, sin azúcar, hiperproteicos)
- Dulce de leche, postres, gelatinas
- Crema de leche
- Quesos duros, blandos, untables, de sándwich y especiales
- La constante innovación ha posicionado a la marca como sinónimo de calidad y seguridad alimentaria.

Innovación reciente

Entre sus lanzamientos destacan: Yogur hiperproteico (sabores frutos rojos y energy), con 15 g de proteína, sin azúcar, sin lactosa y bajo en grasa. Leche semidescremada con fibra activa, que mejora el tránsito intestinal y promueve una alimentación equilibrada. Estos productos son posibles gracias a la tecnología de última generación en planta y sistemas de envasado y distribución.

Infraestructura y expansión comercial

La planta en Obligado fue modernizada con nuevas áreas para productos frescos y líneas UHT. Cumple con normativas BPM, HACCP e ISO 9001, garantizando inocuidad y eficiencia. La marca también abastece al canal institucional (hoteles, restaurantes, supermercados, hospitales

y programas públicos) y cuenta con centros de distribución en Ciudad del Este, Fernando de la Mora, Concepción, Coronel Oviedo, Misiones e Ypacaraí, logrando cobertura nacional.

Proyección internacional

La calidad de sus productos ha despertado el interés de Argentina, Brasil, Chile y Bolivia, además de propuestas desde países africanos, abriendo nuevas oportunidades de posicionamiento regional e internacional.

Conclusión

Con más de tres décadas de historia, un fuerte compromiso con el productor, una amplia oferta de productos y una mirada innovadora, Lácteos Los Colonos reafirma su apuesta por la calidad, la nutrición y el crecimiento sustentable de la industria alimentaria paraguaya. Desde el sur del país, saludamos a productores, acopiadores, industriales, empleados, distribuidores, clientes, consumidores y amigos que forman esta gran familia.

“Todos los días, del campo a la mesa”.
— Ing. Blacidio Andrés Britto, Gerente de Área Lácteos

Lácteos
LOS COLONOS

Lo mejor... todos los días!!

35
Años

Un alimento
con múltiples
beneficios



01 de Junio | Día de la Leche

Contactate con
nosotros

Central Obligado
071 121 81 328
Planta Industrial
Obligado
071 21 81 000

Fdo. de la Mora
021 501 529
Misiones
071 21 81 730

Ciudad del Este
071 21 81 735
Katueté
071 21 81 830

Coronel Oviedo
071 21 81 800
Concepción
071 21 81 820

GARANTÍA DE



Cooperativa
Colonias Unidas
Agrícola, Ind. Ltda.

Provisión de leche enriquecida para el programa PANI

Compromiso con la nutrición, la calidad y la inocuidad alimentaria



Por: Lic. Sachio Kanazawa,
Director Técnico de UNPAR S.A.

La desnutrición infantil y materna sigue siendo uno de los desafíos prioritarios en la agenda de salud pública del Paraguay. A través del Programa Alimentario Nutricional Integral (PANI), el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS), por medio del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), ejecuta una estrategia que combina asistencia alimentaria con seguimiento clínico, educación nutricional y controles sistemáticos.

En este contexto, la empresa UNPAR S.A. cumple un rol fundamental como proveedor oficial de leche entera en polvo enriquecida, insumo central del complemento alimentario que reciben los beneficiarios del PANI. Su participación no solo garantiza la entrega de un producto adecuado desde el punto de vista nutricional, sino que también incorpora estándares de calidad verificados mediante infraestructura industrial y certificación bajo la norma ISO 9001:2015,

clave para respaldar la consistencia del proceso productivo.

Según el Protocolo de Implementación del PANI (INAN, 2021), el programa tiene por objetivo general mejorar la calidad de vida de los menores de cinco años y mujeres embarazadas en situación de desnutrición o vulnerabilidad nutricional. Para ello, se establece la entrega mensual de 2 kg de leche entera en polvo enriquecida con hierro, zinc, cobre y vitamina C, especialmente diseñada

para cubrir necesidades críticas en estas poblaciones.

El sustento normativo del programa se basa en la Ley N° 4698/12 y su modificatoria Ley N° 5281/14, que promueven la garantía nutricional en la primera infancia. A su vez, la leche enriquecida está diseñada para integrarse al esquema de atención integral, complementando la lactancia materna y las prácticas alimentarias en el hogar.

Composición nutricional del producto

La leche entera en polvo enriquecida distribuida por UNPAR S.A. cumple con las especificaciones técnicas definidas

por el INAN, contemplando un enriquecimiento dirigido con micronutrientes críticos:

Nutriente	Función clave en el organismo	Justificación del enriquecimiento
Hierro	Prevención de anemia y mejora de la oxigenación celular	Alta prevalencia de anemia en menores y embarazadas
Zinc	Desarrollo inmunológico, crecimiento y reparación de tejidos	Micronutriente esencial para niños en crecimiento
Cobre	Cofactor en enzimas antioxidantes y transporte de hierro	Mejora la biodisponibilidad del hierro
Vitamina C	Antioxidante y favorece la absorción del hierro	Potencia la eficacia del hierro no hemo

Además del valor nutricional, el producto está diseñado para facilitar la preparación segura, incluye cuchara dosificadora y cuenta con instrucciones detalladas de uso que permiten su adaptación según la edad y estado nutricional del beneficiario (según las tablas de preparación del protocolo PANI).

UNPAR S.A. cuenta con instalaciones industriales que cumplen con los requisitos sanitarios, ambientales y operativos establecidos por el MSPBS, y cuya producción está avalada por un Sistema de Gestión de Calidad certificado bajo la norma internacional ISO 9001:2015.

La certificación ISO 9001 garantiza:

- Estandarización de procesos desde la recepción de materias primas hasta el despacho final.
- Control de calidad en cada etapa, incluyendo análisis fisicoquímicos y microbiológicos del producto.
- Gestión de riesgos y mejora continua, claves en la provisión a gran escala para programas sociales.

Este respaldo es esencial para asegurar que cada lote entregado cumpla con las exigencias de inocuidad, estabilidad, vida útil y aporte nutricional, siendo trazable en todo momento.

La entrega del producto por parte de UNPAR S.A. se realiza siguiendo los lineamientos establecidos en el protocolo:

- Entrega directa a los servicios de salud cabecera en cada distrito.

- Cumplimiento del sistema FIFO en el manejo de stock y control de lotes.
- Reposición rápida en caso de productos averiados o faltantes, según reportes documentados por el personal de salud. Además, el producto es diseñado para facilitar la manipulación segura, cuenta con envase resistente y almacenamiento estable, y se adapta a contextos rurales o urbanos con igual eficacia.

La leche en polvo enriquecida proveída por UNPAR S.A. cumple no solo una función de entrega alimentaria, sino que responde técnicamente a las necesidades críticas de micronutrientes que afectan al desarrollo infantil y a la salud materna. En conjunto con los controles clínicos, la educación nutricional y el seguimiento mensual que forman parte del programa PANI, este complemento alimentario fortalece la lucha contra:

- La anemia por deficiencia de hierro
- El retraso del crecimiento
- El bajo peso al nacer
- El bajo peso materno en el embarazo

El cumplimiento sistemático del protocolo, acompañado de un producto de alta calidad nutricional, reduce el riesgo de enfermedades crónicas futuras, mejora el rendimiento cognitivo en niños y aumenta la capacidad del cuerpo para enfrentar infecciones.

La alianza público-privada en el marco del Programa PANI, con proveedores como UNPAR S.A., permite una im-



plementación efectiva y técnicamente respaldada. La provisión de leche enriquecida con calidad verificada es una herramienta concreta para mejorar indicadores nutricionales en poblaciones vulnerables, en cumplimiento de un enfoque de salud pública con impacto a largo plazo.

El compromiso de UNPAR S.A. con la calidad, trazabilidad y eficiencia logística asegura que cada usuario del PANI reciba un producto seguro, eficaz y adaptado a sus necesidades. Es así como la nutrición se transforma en una política activa, respaldada por la ciencia y la gestión empresarial responsable.

Referencias bibliográficas

- Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN. (2021). Protocolo de Implementación del Programa Alimentario Nutricional Integral – PANI. Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
- Organización Mundial de la Salud. (2001). Iron supplementation during pregnancy: why, when and how. WHO/RHR/01.30.
- Codex Alimentarius Commission. (2022). General principles of food hygiene: CXC 1-1969 (rev. 2022). FAO/WHO. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
- ISO. (2015). ISO 9001:2015 – Quality management systems – Requirements. International Organization for Standardization.



¡Paraguay tiene su especialista en microbiología!

Productos, servicios y asesoramiento al cliente.

- Fabricación propia de placas de Petri
- Presencia en Paraguay, Argentina y USA
- Especialistas en Monitoreo Ambiental para la industria farmacéutica y afines

- ✓ Soluciones a medida
- ✓ Entrega garantizada
- ✓ Servicio de análisis



MIKROBIOL

www.mikrobiol.com

Proveedores estratégicos: el motor invisible de la industria alimentaria

La industria de alimentos y bebidas no avanza sola: detrás de cada producto hay una red de proveedores que impulsa la innovación, asegura la calidad y garantiza el abastecimiento. En esta sección, destacamos su rol clave en la cadena de valor alimentaria.



CHYMOSTAR®

Rendimiento total de la cuajada al queso



Introduzca en el mercado queso delicioso y de gran cuerpo más rápido con Chymostar®, el coagulante sin conservadores para un proceso eficiente y un queso con todo el sabor

La mejor manera de comenzar la producción de queso de alta calidad es con la formación rápida y efectiva de cuajada. Con el uso de Chymostar®, los productores pueden maximizar el rendimiento del queso y asegurar un resultado consistente mucho tras lote.

Nuestra quimosina producida por fermentación (FPC, en inglés) propone un proceso de maduración más rápida, sin conservadores, con sabor y desarrollo de textura equilibrado, lo que ahorra tiempo y dinero sin comprometer el sabor ni la textura.

Gracias a su alta pureza, la calidad del queso permanece estable durante toda la vida útil, sin el desarrollo de sabores atípicos o amargos.

Chymostar® es apto para el uso en productos vegetarianos. Es una excelente

elección para cualquier tipo de queso, lo que incluye quesos de ingredientes como la mozzarella para la pizza, donde la capacidad de estiramiento, derretimiento y el control de oscurecimiento son clave para atraer al consumidor.

Sus retos diarios

- Procesamiento de queso rápido y consistente
- Affinage (maduración) económica y consistente
- Rendimiento máximo del queso
- Calidad estable toda la vida útil

Beneficios y ganancias

Sus ganancias comerciales

Ahorros en los costos por la maduración más rápido

Mayor rendimiento

Mayor capacidad de producción

Oportunidad de diferenciación de la marca

Beneficios para sus productos

Formación rápida y efectiva de cuajada
Sabor y texturas equilibradas
Sin desarrollo de sabores atípicos durante la vida útil

Calidad consistente de lote a lote

Chymostar®

Quimosina producida por fermentación

Alta pureza, sin conservantes

Apta para queso vegetariano

Certificación Kosher y Halal

Resultados de pruebas de aplicaciones

Las pruebas de aplicaciones también demuestran una formación de cuajada más rápida cuando se usa Chymostar® en comparación con cuajo animal y un coagulante microbiano. Como muestra la Figura 1, la velocidad de coagulación aumenta cuando se reduce el pH ya una temperatura superior.



Rendimiento total de la cuajada
al queso

CHYMOSTAR®

iff

**Introduzca en el mercado queso
delicioso y de gran cuerpo más rápido
con Chymostar, el coagulante sin
conservadores para un proceso
eficiente y un queso con todo el sabor**

(021) 582453 - 570361/3
www.copalsa.com.py

 **Copalsa**

Soluciones que alimentan

BIOFACT:

“Más de 30 Años Fortaleciendo la Cadena Láctea con Soluciones de Alta Calidad e Inocuidad”



Desde hace más de 30 años, acompañamos a la industria láctea con cultivos y coagulantes de la más alta calidad e inocuidad, apoyando a nuestros aliados en la elaboración de productos que nutren al mundo. Gracias a todos los que hacen posible esta cadena de valor.

Es de nuestro agrado informarles sobre la evolución de nuestro proveedor CHR HANSEN. Los proveedores daneses de enzimas y cultivos Chr Hansen y Novozymes han unido fuerzas bajo un nuevo nombre empresarial: NOVONESIS.

Novonesis combina las fortalezas de ambas empresas y tiene como objetivo innovar y desarrollar biosoluciones “transformadoras”, que mejoren la forma en que las poblaciones producen, consumen y viven.

Con esta fusión seguiremos manteniendo la calidad y prestigio caracterizada, es más potenciando la misma, apuntando a la diversidad de productos ofreciendo mayores soluciones para la producción y consumo.

De la mano de Biolact llega una nueva

propuesta, una enzima de la cartera de NOVONESIS

La fosfolipasa A1 de Novonesis evita que, en el proceso de fabricación del queso, especialmente en quesos de pasta hilada y quesos frescos, la grasa se pierda en el suero. Esto favorece su mayor retención en la cuajada, sin interferir en las propiedades de coagulación, y afectando directamente a la tasa de recuperación y al rendimiento.

YieldMAX® favorece la retención de grasa

Para el sector quesero, el rendimiento es un asunto vital desde el punto de vista económico, y lograr aprovechar al máximo los componentes lácteos del queso en particular las proteínas y las grasas es fundamental, para que la industria sea cada vez más competitiva.

Por ello, utilizar ingredientes que potencien el aprovechamiento de sólidos se ha convertido en una tarea indispensable en la búsqueda de rentabilidad.

El rendimiento puede verse afectado por diferentes factores:

- como el manejo de la materia prima con relación a la calidad de la leche.
- el control y estandarización del proceso productivo y, sobre todo, la mejor recuperación de las proteínas y grasas en la producción de quesos.

El uso de YieldMAX® no requiere grandes inversiones y favorece una mayor retención de grasa en la cuajada, especialmente en quesos de pasta hilada y quesos frescos, sin interferir con las propiedades de coagulación; es decir, actúa sobre el aumento del rendimiento de estos quesos.

Desde 1992

BioLact



"Brindando lo mejor en calidad y servicio"



Soluciones para la industria alimentaria



- ✓ Lácteos
- ✓ Cárnicos
- ✓ Bebidas
- ✓ Veggie
- ✓ Clean Label

Contáctanos:

 0976 600518

 Guido Spano 1704 c/ San Martín



KERRY

CHR. HANSEN

novonesis

TATE & LYLE

oterra



Tradecos

DOREMUS

Almi

dise



www.biolact.com.py

@biolactpy

Sabores que conectan: soluciones sensoriales para la industria láctea



Ing Tatiana Szwako
Country Manager AROMAS DEL SUR SA

En Aromas del Sur desarrollamos soluciones sensoriales a medida para la industria láctea, en alianza con Grisbill, empresa especialista en sabores. Juntos trabajamos para crear perfiles que se adapten a las preferencias del consumidor paraguayo, combinando innovación, conocimiento técnico y sensibilidad comercial.

Contamos con una amplia oferta de sabores clásicos como frutilla, durazno, coco y piña, y también proponemos combinaciones creativas pensadas para enriquecer productos como yogures y leches saborizadas. Algunas de nuestras propuestas incluyen frutos del bosque, frutos amarillos, frutos rojos, limón con coco, ananá con mango y frutilla con banana.

Una de las líneas más destacadas de Grisbill es Aromacolor, desarrollada específicamente para productos como yogures y leches saborizadas. Esta solución integral combina sabor y color en un único ingrediente, lo que no solo

optimiza el proceso de formulación, sino que también simplifica la gestión de stock y reduce la cantidad de insumos en línea de producción.

Lo que hace única a esta línea es su altísimo nivel de personalización. Trabajamos en conjunto con nuestros clientes para definir el perfil sensorial deseado, ajustando tanto la intensidad del sabor como la tonalidad del color, en función del tipo de producto, su matriz base y el público objetivo. Además, analizamos variables como el nivel de dulzor, acidez o cremosidad del producto final, para asegurar una integración armónica del aromacolor en cada fórmula.

Otro aspecto clave es la flexibilidad en la relación precio/dosis. A través de pruebas de aplicación, desarrollamos opciones que permitan alcanzar los objetivos sensoriales sin comprometer la rentabilidad del producto. Esto incluye ajustes precisos en la concentración, para lograr el equilibrio justo entre percepción, rendimiento y costo. Gracias a su versatilidad, Aromacolor se adapta tanto a lanzamientos innovadores como a reformulaciones de productos existentes, aportando valor sensorial, eficiencia productiva y diferenciación en el punto de venta.

Somos aliados de la industria con soluciones sensoriales e ingredientes innovadores



FRAGANCIAS



SABORES



NUTRICIÓN ANIMAL



MODULADORES DE SABOR DULCE Y SALADO.



aromas del sur

Asistencia Técnica

Contacto: 0982 313 900

www.aromaslatam.com

PETROPACK S.A

Tecnología e Innovación como Ejes de Competitividad en la Industria del Packaging

Con casi cuatro décadas en el mercado, Petropack S.A. es una empresa familiar con sede en Paraná, Entre Ríos (Argentina), fundada en 1986. Especializada en envases plásticos flexibles, cuenta hoy con cuatro plantas industriales que integran todos los procesos productivos: extrusión, impresión flexográfica de alta definición, laminación, corte, confección y logística.

Con más de 45.000 m² de infraestructura y 600 colaboradores, Petropack es el mayor convertidor plástico del país.

Envases para alimentos

Ofrece una amplia gama de soluciones para leche, quesos, yogures, manteca, infusiones, snacks, panificados, salsas, postres y congelados. Destaca su sachet UHT reciclable, sin necesidad de cadena de frío. Está hecho con una lámina de polietileno blanco/negro coextruido con EVOH, que actúa como barrera contra oxígeno y olores. Combinado con tratamiento térmico (138-142 °C durante 2-4 s) y envasado aséptico, permite conservar mejor la leche sin refrigeración. También produce films y bolsas para azúcar, cereales, pastas y condimentos, con estructuras coextruidas y protección frente a luz y oxígeno.

Expansión a otros sectores

Petropack también abastece industrias como:

- Alimentos para mascotas
- Higiene personal y del hogar
- Cosmética y limpieza industrial
- Ofrece envases secundarios como bolsas wicket y termo contraíbles.

Presencia internacional

Exporta el 10 % de su producción, con

envíos mensuales de 2.700 toneladas a Paraguay, Uruguay, Chile, Bolivia y Brasil. Entre sus clientes se encuentran Nestlé, Unilever, PepsiCo, P&G y Purina.

Innovación y sostenibilidad

Integra tecnología de punta e impulsa envases mono materiales reciclables. Su sachet sin cadena de frío reduce un 36 % la huella ambiental frente a envases tradicionales. Además, lanzó Reinplast, su planta de reciclado de polietileno posconsumo, que reintegra PCR en nuevos envases, promoviendo una economía circular.

Servicios integrales

Desarrollo personalizado según requerimientos técnicos y estéticos
Postventa y soporte técnico continuo
Sistemas certificados: ISO 9001, ISO 14001 y FSSC 22000

Proyección estratégica

Participa en ferias internacionales como K Düsseldorf y FITHEP, presentando tecnologías como MDO-PE, impresión digital con trazabilidad y bolsas monomateriales. Petropack apuesta por la anticipación, la eficiencia y la sostenibilidad como pilares competitivos.

Conclusión

Petropack combina:
Infraestructura de gran escala
Tecnología avanzada
Diversificación de sectores
Presencia regional
Innovación sustentable
Esta fórmula lo posiciona como un socio estratégico ideal para fabricantes que buscan envases seguros, eficientes y respetuosos con el medio ambiente.





Petropack

Envases Flexibles



Un envase para cada necesidad

Desarrollamos envases diseñados especialmente para garantizar la protección y la conservación de los más diversos contenidos.

Acompañamos a nuestros clientes con un servicio técnico post venta de principio a fin.

- Baby Food • Azúcar • Café e infusiones • Lácteos • Bebidas • Panificados • Harinas/Pmezclas • Pet food
- Preparados frescos a base de harina • Cereales y desayuno • Sal • Salsa y aderezos • Condimentos
- Galletitas • Pasta, arroz, fideo, polenta, legumbres • Avicultura, carnes, pescados. • Snacks y frutos secos

0054 343 4362502

info@petropack.com

www.petropack.com

INDUSTRIA ARGENTINA

Industrias Reunidas Ñemby

Casi cinco décadas impulsando el desarrollo del packaging en Paraguay

Con más de 45 años de trayectoria, Industrias Reunidas Ñemby S.A. (IRÑ) se posiciona como uno de los referentes nacionales en la producción de envases flexibles para diversos sectores industriales, con una fuerte especialización en el rubro alimenticio.

Operativa las 24 horas y generando empleo directo a más de 250 familias, IRÑ ha construido un legado de compromiso con la calidad, la innovación y la sostenibilidad. Sus productos están presentes en casi el 100% de los hogares paraguayos a través de reconocidas marcas como Mickey, Campesino e Indega, entre muchas otras.

La industria desarrolla soluciones de empaque para una amplia gama de alimentos: yerba mate, fideos, panificados y productos cárnicos, siendo proveedor de empresas emblemáticas como Pechugón, Frigorífico Concepción y Minerva Foods.

Compromiso con la sostenibilidad

En línea con el Decreto N.º 5537/2017, que reglamenta la Ley N.º 5414/2015 sobre la “Reducción del uso de polietileno”, IRÑ asumió de inmediato el desafío de adecuarse a la normativa. “Realizamos todo el proceso de certificación en tiempo y forma, con una importante inversión, y desde el primer día de vigencia de la ley estuvimos listos para producir y abastecer en escala”, afirmó Piero Scavone, presidente de la compañía.

La empresa obtuvo la certificación oficial para fabricar una amplia variedad de bolsas reutilizables, reafirmando su compromiso con el medio ambiente y el desarrollo de soluciones responsables para el mercado.

Nuestra propuesta de valor

Misión: Ofrecer productos de alta calidad que impulsen el rendimiento y los resultados de nuestros clientes.

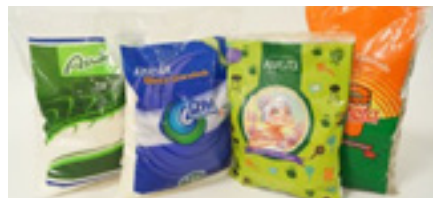
Visión: Ser reconocidos como una empresa paraguaya de referencia en el mercado nacional e internacional por la excelencia de nuestros productos.

Valores: Compromiso con el medio ambiente. Respeto y cordialidad con nuestros colaboradores internos y externos. Búsqueda constante de excelencia y confiabilidad

Tecnología y desarrollo continuo

Para mantener su competitividad en un mercado cada vez más exigente, Industrias Reunidas Ñemby realiza importantes inversiones en tecnología, lo que le permite ampliar su capacidad productiva, garantizar eficiencia operativa y satisfacer plenamente las demandas del mercado local.

Algunos productos para el sector alimenticio



Bolsas en polietileno de baja densidad para productos como:

Yerba, arroz, azúcar, frigoríficos, empresas avícolas, bolsas promocionales, panaderías, bolsas para residuos normales y patológicos, granos, lácteos y derivados, pulpas, jugos, hielos, productos frescos, etc.

Características:

- Impresas o sin impresión.
- Con manija riñón, tipo camisilla, con manija plástica, con cintillos adhesivos.
- Bolsas con soldadura lateral y fondo

con resistencia según la finalidad.

- Apto para material Oxo-Biodegradable.
- Con solapa y precorte para empaquetado automático.



Film y bolsas trilaminadas de alta barrera con poliéster

Para polvos, mermeladas y otros.

Láminas en Polietileno de Baja Densidad

- Para uso exclusivo de Frigoríficos, Carnicerías, Lácteos y separadores de cultivos.
- Impresas o sin impresión.
- Apto para material Oxo-Biodegradable.



Film y bolsas bilaminadas en BOPP Cristal y pebd

- Para alimentos.



Film trilaminado

Para cafés, jugos, leches en polvo, medicamentos en polvos, etc.
Film tricapa en pebd

UNA EMPRESA CON MIRAS AL FUTURO PARA EL CONSUMO FAMILIAR E INDUSTRIAL.



“Somos una empresa paraguaya con más de 46 años de experiencia dedicada a la fabricación y comercialización de envases en plásticos flexibles de alta calidad, diseñados para satisfacer las necesidades específicas de nuestros clientes comerciales. Nuestro compromiso es ofrecer soluciones innovadoras y sostenibles que contribuyan al éxito de nuestros clientes, garantizando la eficiencia, durabilidad y seguridad de nuestros productos. También así promoviendo prácticas responsables con el medio ambiente y fomentando el desarrollo continuo de nuestro equipo humano.”

ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS SON:

* Bolsas, láminas, rollos láminas, rollos tubo, camisillas, empaques en general para:

- Superpercados
- Farmacéuticas
- Frigoríficos
- Laboratorios
- Colchonerías
- Papeleras
- Yerbateras
- Tiendas.

* Para las industrias de alimentos y consumo como:

- Lácteos
- Legumbres
- Almidón
- Arroceras
- Cárnicos
- Fideos
- Azúcar
- Snack food
- Entre otros.

LOS MATERIALES QUE PROCESAMOS SON:

- BOPP
- PEAD
- PEBD
- POLIÉSTER (PET)
- POLIPROPILENO (PP)

* Laminación sin solvente (Bilaminados y Trilaminados)

* Sin impresión y con impresión de hasta 8 colores en alta calidad.



CONTAMOS CON LAS CERTIFICACIONES Y REGISTROS:

- * ISO 9001:2008 (desde 2007 en adelante)
- * RNE (Registro Nacional de Envase)
- * LICENCIA PARA USO DE LA MARCA ONC, BOLSAS DE PLASTICO REUTILIZABLES CON ALTO CONTENIDO EN RECICLADO PARA EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS.
- * CERTIFICACIÓN KOSHER

ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES:



CONTACTOS DPTO. COMERCIAL:

+595 974 887700 / +595 972 592011 / +595 971 781202 / +595 981 238304
+595 981 448172 / +595 981 728770 / +595 981 261170

Avda. Bernardino Caballero y
Estero Bellaco - Ñemby - Paraguay



Frio Raf: seis décadas de innovación en refrigeración industrial y una fuerte presencia en Paraguay



La empresa argentina se ha consolidado como un referente ineludible en el ámbito de la refrigeración industrial, especializada en el diseño, construcción, instalación y reparación de equipos para una amplia diversidad de industrias. Su fuerte compromiso ambiental los ha llevado a innovar en refrigerantes naturales y actualmente desarrollan proyectos con CO₂.

Lo que verdaderamente distingue a Frio Raf S.A. es su capacidad de ofrecer soluciones integrales y personalizadas, respaldadas por un equipo de ingenieros y especialistas que asesoran a los clientes desde la etapa inicial del proyecto hasta el servicio post-venta, garantizando un rendimiento óptimo y un soporte constante a lo largo de la vida útil de los equipos.

Desde hace casi 30 años, Frio Raf S.A. ha extendido su compromiso y soluciones eficientes al mercado paraguayo, brindando soporte y tecnología a numerosas empresas locales, a través de sus equipos de refrigeración industrial y de la filial PSI S.A.

Compromiso con la sostenibilidad

Frio Raf S.A. es reconocida por su fir-

me apuesta por refrigerantes naturales como el amoníaco, y más recientemente, el CO₂. Esta filosofía busca no solo la efectividad de las soluciones, sino también contribuir a la sostenibilidad ambiental.

Horacio Pignatta, del área técnica comercial, destacó: “Nos enorgullece ofrecer tecnología de vanguardia y un servicio personalizado, garantizando rendimiento y eficiencia energética en todas nuestras soluciones”.

El portafolio de Frio Raf S.A. abarca:

- Condensadores evaporativos y tubulares.
- Recipientes a presión (recibidores de líquidos y unidades de recirculado).
- Compresores recíprocos y de tornillo.
- Sistemas de control avanzados.
- Sistemas frigoríficos compactos.
- Intercambiadores de calor y evaporadores tubulares.
- Túneles de enfriamiento rápido y de retención variable.
- Productoras de hielo en cilindros y escamas.
- Soluciones a medida para diversas industrias.

Una historia de legado

Fundada en 1963 por Juan Estanislao Szewc, Frio Raf S.A. ha construido una reputación basada en calidad y confiabilidad. Aunque su fundador ya no está físicamente, su legado de responsabilidad, compromiso y dedicación sigue guiando a la empresa.

En 2004, la empresa creó PSI S.A. en Paraguay, fortaleciendo su presencia local en post-venta y provisión de repuestos. En 2006, obtuvo la certificación de calidad ASME. Entre 2007 y 2008, incorporó nuevas tecnologías y consolidó una alianza estratégica con la alemana Thermofin, lo que llevó a la creación de Thermofin Sudamérica y al inicio de la fabricación de intercambiadores de calor de superficie aletada en Argentina, para todo el mercado latinoamericano.

Hoy, Frio Raf S.A. continúa proyectándose hacia el futuro, reafirmando su compromiso con la excelencia, la innovación y la satisfacción del cliente, siempre guiada por la visión de su fundador y atenta a la evolución del mercado global.

**“La única forma
de progresar
es con trabajo”.**

Juan Estanislao Szewc

60 Años en constante
expansión.



Un legado que lleva más de 60 años.

FRIORAF

www.frioraf.com

PSI PROYECTOS Y SERVICIOS
INDUSTRIALES S.A.

www.psi.com.py

Proquitec: Innovación y Colaboración continua para la Industria Láctea Paraguaya



En un mercado en constante evolución como el nuestro, la innovación no es una opción, es una necesidad. En Proquitec, comprendemos esta dinámica y nos fortalecemos como un proveedor integral, anticipándonos a las necesidades del mercado y ofreciendo opciones que no solo cumplen con los estándares actuales, sino que también definen los del futuro.

El mayor desafío para los proveedores industriales es lograr una atención integral a las demandas de sus clientes. Si bien la oferta es amplia, en Proquitec trabajamos a diario para ser la mejor opción para las diversas industrias. Hemos logrado afianzar nuestra presencia en el sector lácteo, ofreciendo un abanico completo de soluciones que abarca desde la tecnología de medición más avanzada hasta un sólido servicio de asistencia técnica y aditivos innovadores para fortificar una amplia gama de alimentos.

Compromiso de Calidad: Conectando lo mejor del mundo con nuestros Clientes

Como distribuidores de productos químicos, nos aseguramos de realizar una minuciosa verificación, análisis y selección de proveedores internacionales de primer nivel. Conectamos a los mejores a nivel mundial con nuestros clientes, garantizando la máxima calidad y confiabilidad en cada producto. La industria láctea se caracteriza por la diversidad de productos que ofrece, adaptándose a diferentes necesidades

y preferencias. Desde leches con diferentes niveles de grasa (descremadas, enteras) hasta leches deslactosadas y fortificadas, pasando por una amplia gama de quesos y dulces de leche con características sensoriales específicas, como mejoras en sabor, color, textura y aroma.

Para satisfacer estas necesidades, contamos con un portafolio de soluciones que incluye:

Soluciones para la Producción de Leche:

- Fortificantes y suplementos vitamínicos

Acompañamos a la **industria láctea** con **ingredientes, productos químicos, tecnología** en equipos de **control de calidad**, todo con **asesoría técnica personalizada**



Progreso 861 c/ Soldado Ovelar - Fernando de la Mora (Zona Sur)
Cel. +595 986 756 035 - +595 981 401 495 - +595 981 900 108
www.proquitec.com.py



cos: Para mejorar el perfil nutricional.

- Conservantes: Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio.
- Saborizantes: Cacao Alcalino.

Realce de Características en el Dulce de Leche:

- Edulcorantes y Azúcares: Jarabe de glucosa y sorbitol.
- Estabilizantes: Goma Gellan, fosfatos, citratos.
- Otros: Bicarbonato de Sodio, Sorbato de potasio, Benzoato de Sodio.
- Saborizantes: Cacao Alcalino.
- Conservante: natamicina tb.
- Glicerilo Monoestearato

Aditivos Clave para Quesos:

- Cloruro de Calcio: Mejora la coagulación y la firmeza de la cuajada.
- Nitrato de Sodio: Bioconservante.

Limpieza Industrial:

Sulfónico, Lauryl, Proxitane 1512, Soda Caustica perlas, Soda caustica Liquida, ácido nítrico, Asepticper (Peróxido de hidrogeno- Agua Oxigenada)

Medición y Calidad: Una Alianza Estratégica con Perten

El sector lácteo opera con una premisa

fundamental: la inocuidad y calidad de sus productos. Cada etapa de la cadena de producción láctea es crítica y requiere un riguroso control de calidad.

No es solo una buena práctica comercial, sino una necesidad imperante para la salud pública, la reputación de la marca y la viabilidad económica.

En este sentido, cuando hablamos de medición y calidad, es fundamental destacar nuestra alianza estratégica con líderes mundiales como Perten, con más de 60 años en el mercado. A través de la división de instrumentación- equipos de Proquitec S.A., ofrecemos soluciones tecnológicas con todas las capacidades necesarias para el análisis de productos lácteos, ideales para estaciones de refrigeración y plantas de procesamiento. Estos sistemas colaboran en:

- La detección temprana de adulterantes en la producción.
- La medición precisa de la calidad de los productos lácteos.
- El control de procesos para optimizar la eficiencia.
- La verificación final de calidad de los productos acabados.

Acompañamiento Constante: Desarrollo, Innovación y Nuevos Negocios

Creemos firmemente que la mejor manera de servir a la industria es escuchando activamente a nuestros clientes. La predisposición de nuestros asesores técnico-comerciales va más allá de la simple transacción comercial. Nos involucramos en el análisis profundo de sus procesos, nos esforzamos por comprender sus necesidades específicas y, a través de nuestro departamento de nuevos negocios, exploramos juntos alternativas innovadoras y rentables. Más que proveedores, somos colaboradores comprometidos con el éxito de nuestros clientes.

Ponemos a disposición toda nuestra experiencia, entusiasmo y las herramientas necesarias para acompañarlos en el desarrollo de sus nuevos proyectos.

Queremos agradecer y felicitar a nuestros clientes del sector lácteo, quienes a lo largo de estos años nos han permitido ser testigos privilegiados de su progreso.



2 veces más rápido que los pipeteadores mecánicos



Fuerza operativa 95% más ligera para proteger mano y muñeca



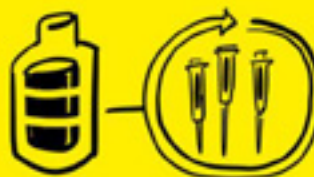
8 modos de pipeteo



Aplicación de pipeteo Sartorius



Rastreador de placas de microplacas



Carga de batería de una hora para 1000 ciclos de pipeteo



Elevá tu pipeteo con Picus® 2

Precisión, eficiencia y comodidad adaptadas a tu laboratorio.

Logra Precisión: Sistema electrónico avanzado y rastreador de placas incorporado para garantizar resultados confiables.

Diseño Ergonómico: Liviano (100 g) y ergonómico, reduce la tensión muscular con un botón de toque suave y expulsión electrónica de puntas.

Impulsa la Eficiencia: Ahorra tiempo con múltiples modos de pipeteo, configuración de volumen intuitiva y navegación sencilla del menú.

Mantente Conectado: Administra configuraciones y actualizaciones sin interrupciones con la app de pipeteo de Sartorius.

Modelos Versátiles: Elige entre opciones de canal único (0,2 µL a 10.000 µL) y multicanal (0,2 µL a 1.200 µL).

Simplificando el Progreso

SARTORIUS

Labco
Laboratorios Costanzo

Central

Llamadas y mensajes al
Tel. + 595 974 470 000

E-mail: ventas@labco.com.py

SARTORIUS: Pipeta Electrónica Picus® 2

La buena calidad de las pipetas y puntas aumenta la fiabilidad de sus resultados



Las pipetas Picus® 2 garantizan resultados de pipeteo fiables y repetibles y cuentan con un diseño ergonómico inigualable que es amable con tu mano.

Picus® 2 es adecuado para todos los trabajadores de laboratorio, desde estudiantes de posgrado hasta profesionales experimentados. Es tan intuitivo de usar como una pipeta mecánica, pero ofrece opciones más avanzadas para usuarios experimentados. Sartorius ha creado esta pipeta específicamente para reducir el esfuerzo del usuario, un aspecto clave frente a las exigencias del trabajo diario en laboratorio.

Para detectar bacterias patógenas (por ejemplo, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*) en productos lácteos, se

pueden realizar métodos como el método de recuento en placa utilizando platos/películas de Petri tradicionales, PCR basada en moléculas y ensayos de flujo lateral de manera muy rápida y conveniente. También se puede utilizar PCR multiplex para la detección e identificación de patógenos.



Acelerar el Proceso

La gama de pipetas electrónicas Picus® 2 está equipada con conectividad Bluetooth, lo que permite a los usuarios conectarse a la aplicación móvil Sartorius Pipetting, así como integrar sus pipetas a otros sistemas existentes. Los flujos de trabajo de preparación de muestras y la gestión de pipetas se pueden configurar fácilmente.

Hay varios modos de pipeteo disponibles, desde dilución y titulación hasta dispensación serial para una operación rápida y sencilla. Los protocolos preestablecidos se pueden guardar, lo que permite a los usuarios centrarse en el pipeteo sin tener que cambiar manualmente el volumen o la configuración después de cada paso, agilizando el proceso.

Cuida tus manos

La pipeta electrónica Picus® 2 de canal único ofrece una experiencia de pipeteo verdaderamente sin esfuerzo gracias a su peso ultraligero (solo 100 gramos) y diseño completamente

electrónico, incluyendo la expulsión de puntas. Su diseño ergonómico con mango cómodo y gancho para el dedo permite que la pipeta descansa ligeramente en la mano. Además, su botón de operación suave y la expulsión electrónica de puntas minimizan la tensión muscular.

Evitar la Contaminación Cruzada

La contaminación cruzada es un problema común en estos experimentos. Esto se puede minimizar utilizando puntas de filtro estériles. Las puntas de filtro Safetyspace(R) permiten más espacio entre la muestra y el filtro en comparación con las puntas de filtro convencionales y, por lo tanto, ayudan a reducir la posibilidad de que las muestras entren en contacto con el filtro, minimizando la contaminación cruzada de muestras.

Beneficios de Picus® 2

- Logre resultados confiables.
- El preciso sistema de pipeteo electrónico de las pipetas Picus® 2 permite

resultados de pipeteo reproducibles para cada uso.

- El rastreador de placas incorporado aumenta la confiabilidad en la dispensación de placas de micropocillos.
- La función de soplado repetido garantiza la recuperación incluso de las últimas gotas de su muestra.
- Una función de ajuste de calibración permite la máxima precisión, incluso con líquidos difíciles.

Fácil de limpiar

La limpieza de las pipetas es una parte esencial de las buenas prácticas de laboratorio. Las pipetas Picus® 2 son fáciles de abrir y limpiar. Gracias a los materiales de alta calidad, puede descontaminar los componentes inferiores de la pipeta mediante autoclave (excepto los modelos multicanal de 1200 µL), con UV o desinfectantes.

Inspección de Buenas Prácticas de Higiene (BPH): tecnología, normativa y compromiso en acción



Ing. Alim. Mariana Rojas
Inspectora y Auditora, KANAZAWA E.A.S.U.

En la industria alimentaria, garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas es un compromiso ineludible con la seguridad del consumidor. La inspección de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) se erige como una herramienta técnica esencial para identificar riesgos, prevenir contaminaciones y fortalecer la inocuidad en los procesos de producción, almacenamiento y comercialización de alimentos.

En KANAZAWA E.A.S.U., este servicio no se limita a una verificación básica.

Hemos desarrollado una metodología estandarizada, tecnológica y adaptada a la normativa vigente, que permite a las empresas contar con una evaluación profesional, objetiva y útil para la toma de decisiones. Nuestro enfoque se alinea a los principios fundamentales establecidos en la Resolución MERCOSUR GMC N° 80/96, y responde a los requerimientos del Decreto N° 7634/17 del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, en lo que respecta a la responsabilidad del Director Técnico de cada establecimiento.

¿Qué es una inspección de buenas prácticas de higiene?

La inspección de BPH consiste en un proceso técnico, sistemático y documentado mediante el cual se evalúa el cumplimiento de los requisitos mínimos necesarios para asegurar condiciones de higiene durante todas las etapas de la operación alimentaria. A diferencia de un control casual o una visita informal, la inspección implica observar, analizar y emitir juicio técnico sobre prácticas, instalaciones, equipos y comportamiento del personal en contacto con los alimentos.

Esta actividad está definida en distintas normativas internacionales y nacionales. Por ejemplo, la FAO/OMS menciona a la inspección como parte integral del sistema de control oficial de los alimentos (FAO/OMS, 2003), y el Codex Alimentarius la contempla como mecanismo de verificación de cumplimiento de buenas prácticas en establecimientos elaboradores (Codex Alimentarius, 2022). En Paraguay, el Decreto 7634/17 obliga al Director Técnico a asegurar el cumplimiento del marco higiénico-sanitario, lo que incluye contar con evidencia verificable de inspecciones frecuentes.

Nuestra metodología en KANAZAWA E.A.S.U.

El servicio de inspección de BPH que ofrecemos está diseñado bajo principios de objetividad, trazabilidad y aplicabilidad, independientemente del tamaño del establecimiento o su rubro (producción, empaque, distribución o expendio).

El proceso de inspección incluye:

Revisión documental: evaluación de manuales de higiene, procedimientos operativos estandarizados (POE), pro-

gramas de limpieza (POES), registros de control y planillas de monitoreo ambiental.

Recorrido técnico: observación directa de las condiciones de las instalaciones, vestuarios, depósitos, áreas de manipulación, estado de los utensilios y comportamiento higiénico del personal.

Entrevista al personal clave: encargados de calidad, producción y operaciones, con el fin de validar prácticas y confirmar la ejecución real de los programas documentados.

Registro y clasificación de hallazgos: mediante herramientas digitales, clasificamos las desviaciones observadas en hallazgos críticos, mayores o menores, con su correspondiente descripción técnica.

Informe técnico estructurado: con evidencias fotográficas, referencias normativas, análisis de riesgos asociados y recomendaciones correctivas.

Nuestro trabajo no termina con la emisión del informe. A través de herramientas digitales como SafetyCulture o similares, realizamos el seguimiento de cada hallazgo detectado, asignamos responsables, establecemos plazos de corrección y validamos evidencias en tiempo real. Esto permite a la empresa contar con un historial completo y trazable de cada inspección realizada, fortaleciendo su cultura de inocuidad. Los criterios de inspección utilizados están alineados con la Resolución MERCOSUR GMC N° 80/96, que establece las condiciones mínimas que deben cumplirse en cuanto a estructura, higiene, control de plagas, abastecimiento de agua, disposición de residuos y control de personal.

Por su parte, el Decreto 7634/17 establece que el Director Técnico tiene la obligación de velar por el cumplimiento de todas las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento bajo su responsabilidad, debiendo implementar mecanismos de verificación y control. En este contexto, las inspecciones periódicas realizadas por profesiona-

les capacitados se convierten en una herramienta de respaldo y cumplimiento legal.

Tercerización como estrategia eficiente

Ofrecemos este servicio de forma tercerizada, es decir, las empresas pueden contratarlo de manera periódica, mensual o trimestral, sin necesidad de contar con un departamento interno especializado. Esto representa múltiples beneficios:

- Visión objetiva y profesional, sin sesgos internos.
- Cumplimiento legal documentado, con respaldo técnico.
- Reducción de costos operativos, al no requerir personal exclusivo para esta tarea.
- Acceso a tecnología y reportes estructurados, sin inversiones adicionales.

Además, para el Director Técnico, representa una herramienta de respaldo, que facilita su trabajo, evidencia su compromiso con la inocuidad y le permite enfocar su tiempo en tareas estratégicas.

Nuestro equipo profesional

Todas las inspecciones son realizadas única y exclusivamente por profesionales del rubro alimentos, tales como: ingenieros en alimentos e ingenieros agroalimentarios competentes, con formación continua en normativa sanitaria, programas de prerrequisitos y sistemas de gestión. Además, nuestro equipo está entrenado en comunicación efectiva, lo que permite que los hallazgos sean comprendidos por todo el personal involucrado y se facilite su implementación.

Conclusión

La inspección de Buenas Prácticas de Higiene no es una formalidad, sino un componente esencial para la prevención de riesgos y la sostenibilidad de la inocuidad alimentaria. En KANAZAWA E.A.S.U., transformamos esta necesidad en un servicio profesional, útil y alineado con las exigencias regu-

latorias nacionales e internacionales. La combinación de metodología técnica, tecnología digital, personal calificado y un enfoque orientado a resultados nos permite brindar a las empresas alimentarias una herramienta real de mejora y cumplimiento. Porque la inocuidad comienza en la práctica diaria, pero se sostiene en el control técnico sistemático.

Referencias bibliográficas

Codex Alimentarius Commission. (2022). General principles of food hygiene: CXC 1-1969 (rev. 2022). Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf

Decreto N° 7634/17. Por el cual se reglamenta la Ley 1030/96 - Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, Paraguay.

FAO/OMS. (2003). Manual sobre los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para la elaboración y la aplicación. FAO, Roma.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 80/96. Reglamento Técnico Mercosur sobre Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

SafetyCulture. (2024). iAuditor: Inspection Software for Quality and Safety. <https://safetyculture.com/>

Contacto:

KANAZAWA E.A.S.U.
Lic. Sachio Kanazawa
0985 158 066
sachio@kanazawaeasu.com
www.kanazawaeasu.com



**EL EVENTO MÁS
ESPERADO DEL
SECTOR RETAIL**

 **expo** edición **25**
capasu

**11 Y 12 DE
SEPTIEMBRE**

**CENTRO DE CONVENCIONES
DE LA CONMEBOL**

ORGANIZA:


CAPASU
CAMARA PARAGUAYA
DE SUPERMERCADOS

149 MARCAS



Anuncie su marca en la Guía de Proveedores e Industriales



www.alimentaria.com.py/guia-de-proveedores

Registra tu
empresa





ALIMEDIA

Una iniciativa de
Alimentaria

¡Una agencia de comunicación **exclusiva** para el sector alimentario!

En nuestros tiempos, los medios de comunicación evolucionan constantemente.

Es por eso, que las empresas deben adaptarse y acompañar ese ritmo de una manera innovadora y eficaz.

Alimedia es una agencia de comunicación para la industria alimentaria, con una amplia base y conocimiento del sector.

Nos enfocamos exclusivamente a este rubro, ya con una base de varios años de experiencia trabajando en la industria alimentaria e industrias relacionadas a esta.



**Publicidad y
Marketing**



**Producción
Audiovisual**



**Gestión de
contenidos**



**Diseño digital
e Impreso**