

Gacetilla – Tecno Fidta 2026

Del 15 al 18 septiembre 2026



Tecno Fidta 2026 cerró sus puertas con récord absoluto de visitantes

Buenos Aires, septiembre 2026.- Más de 14.000 visitantes profesionales y más de 500 marcas expositoras participaron del mayor evento que reúne a los protagonistas de la industria de alimentos, aditivos e ingredientes en La Rural de Buenos Aires. El encuentro combinó nuevas tecnologías y soluciones con una agenda en paralelo de capacitación, generación de negocios y competencias como el Campeonato Mundial de la Carne - CMDC®.

Tras cuatro jornadas de encuentro y networking, la edición 2026 de la **Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes** cerró sus puertas y demostró una vez más por qué es la principal vidriera del sector.

Con la **incorporación de un nuevo pabellón**, Tecno Fidta amplió este año su propuesta: la exposición ocupó una superficie de 17.000 m² y convocó a más de **500 marcas** que presentaron maquinaria, productos y soluciones para cada eslabón de la cadena productiva. Su alcance internacional quedó reflejado en la **participación de empresas de Argentina, Brasil, China, Colombia, España, Estados Unidos, México, Países Bajos y Uruguay**, lo que consolidó al evento como el gran punto de encuentro para el desarrollo y la innovación de la industria alimentaria de la región.

En este sentido, el **Presidente y CEO de Messe Frankfurt Argentina, Fernando Gorbarán**, sostuvo: *“Tecno Fidta representa un espacio de convergencia entre conocimiento, tecnología y negocios. Un ámbito donde las empresas pueden identificar soluciones para mejorar sus procesos, establecer alianzas estratégicas y acceder a las tendencias que definirán el futuro de la producción de alimentos”*.

En la misma línea, el **Presidente de la Asociación de Industriales Metalúrgicos de la República Argentina (ADIMRA), Elio del Re**, quien participó del acto inaugural de la exposición, señaló: *“Estamos caminando hacia la segunda transformación industrial del sector y se da con las máquinas que están hoy acá en Tecno Fidta. El futuro es prominente, para nosotros es un orgullo seguir acompañando su desarrollo e integración internacional. Ahí está el gran desafío y tenemos las capacidades para llevarlo adelante”*.

Capacitación y actualización profesional

Uno de los ejes de la edición 2026 fue la agenda de contenidos técnicos y capacitación profesional. Entre las propuestas se destacó la **VII Jornada de Alimentos**, organizada junto a Red Alimentaria y GS1 Argentina, con la participación de especialistas del INTI y el INTA. Bajo el lema “De la ciencia al consumidor:

tecnologías digitales y procesos innovadores para alimentos más seguros y de mayor calidad”, el encuentro abordó tecnologías digitales, inteligencia artificial aplicada a la producción de alimentos, nuevas tecnologías de preservación y gestión de alérgenos. Cabe destacar que la iniciativa contó con certificación de calidad ISO 9001:2015.

Además, se desarrolló la **22.ª Jornada de Refrigeración Industrial**, también organizada en conjunto con Red Alimentaria y dirigida a responsables de las áreas de diseño, proyectos, servicios y mantenimiento. La propuesta incluyó contenidos relacionados con la eficiencia energética y operativa de los sistemas de refrigeración, entre ellos el impacto del aceite, el rol de los condensadores y la eficiencia de los equipos destinados a productos refrigerados y congelados.

En la misma línea tuvo lugar la conferencia **"IIAR en Latinoamérica: seguridad y eficiencia en refrigeración natural"**. Allí, Luis Adur, Vicepresidente para el Cono Sur del Comité Internacional del IIAR, disertó sobre el rol de la entidad en la región y destacó el espacio que llevó adelante en la exposición junto con ADIMRA y Maquinaria Argentina para Alimentos.

Tecno Fidta 2026 también fue el espacio en el que el Instituto Internacional de Refrigeración Natural (IIAR) Capítulo Regional Sur desarrolló la **1ª Jornada de Mantenimiento en Vivo**. Una iniciativa diseñada para ofrecer herramientas y conocimientos teórico-prácticos tanto a usuarios finales como a técnicos que operan diariamente en las salas de máquinas.

Las **Conferencias de los expositores** completaron la propuesta de actualización profesional con presentaciones técnicas, casos de aplicación y demostraciones de productos. **A lo largo de las cuatro jornadas de Tecno Fidta se realizaron 16 conferencias** en las que distintos expertos abordaron ejes como la aplicación de nuevas tecnologías, la eficiencia en los procesos productivos, el potencial de la inteligencia artificial en el sector y el diseño de sistemas y soluciones para incrementar el rendimiento de las empresas. Participaron de estas charlas representantes de compañías como Relex Solutions, Stichting EHEDG, Famiq, Protex, Plásticos Dise, Del Plast, Grupo IFES, FoodT, ESSI, KAIS Software, Tecnoalimenti, Grow Up, Pharmaceutical Tech Sudamérica y Tecnofrig.

2º edición del Campeonato Mundial de Carnes - CMDC®

En paralelo a la exposición tuvo lugar la segunda edición del **Campeonato Mundial de Carnes – CMDC®**, el certamen internacional que reconoce a los mejores Bifes Anchos y Bifes Angostos del mundo. El evento tuvo lugar el jueves 17 de septiembre en el Restaurante El Central y convocó a mil jurados entre chefs, sommeliers de carne, expertos internacionales y consumidores capacitados que evaluaron cortes provenientes de Argentina, Brasil, Uruguay, Paraguay, Bolivia, Panamá, México, España, Inglaterra e Irlanda.

Luego de un riguroso proceso de evaluación técnica y sensorial, en el que se analizaron atributos como terneza, jugosidad y sabor, se reconoció a los mejores cortes en cuatro categorías: Bife Ancho y Bife Angosto, según sus sistemas de alimentación a pasto y a grano. Las **medallas de oro** fueron para **Frigorífico Las Piedras**, Establecimiento Las Piedras, Aberdeen Angus Novillo, Uruguay (Bife Ancho alimentado a grano); **Urien Loza**, Estancia Don Beto Saliquelló, Aberdeen Angus

Novillo, Argentina (Bife Angosto alimentado a grano); **Elisabel Restaurante Las Lilas**, Establecimiento Estancia y Cabaña Las Lilas, Aberdeen Angus Novillo, Argentina (Bife Ancho alimentado a pasto); **Frigorífico Las Piedras**, Establecimiento Las Piedras, Aberdeen Angus Vaquillona, Uruguay (Bife Angosto alimentado a pasto). Más información sobre los premios [aquí](#).

Durante la ceremonia, el legislador porteño Pablo Donati entregó la declaración de Interés Económico y Turístico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires al Campeonato Mundial de Carnes – CMDC® por destacar la excelencia de la carne, promover el encuentro entre productores, industria, gastronomía y consumidores, fortaleciendo la cadena de valor de la carne bovina.

El certámen es organizado por Luis Barcos, creador y director de la Escuela de Sommelier de Carnes de Argentina, junto a la revista AmeriCarne y Messe Frankfurt Argentina.

Negocios y vinculación internacional

El desarrollo de oportunidades comerciales fue otro de los componentes centrales de Tecno Fidta 2026. Durante los cuatro días se llevó adelante la **Ronda de Desarrollo de Proveedores para la Industria Alimentaria, Aditivos e Ingredientes**, organizada por Messe Frankfurt Argentina junto con la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional. Allí se realizaron **247 reuniones** entre compradores de Bolivia, Paraguay y Colombia y empresas nacionales con el objetivo de generar nuevos vínculos comerciales y favorecer la inserción internacional de la industria argentina.

¿Qué dicen los protagonistas de Tecno Fidta 2026?

Julieta Dellepiane, Gerente General de Del-Plast: *“Estamos muy contentos de estar en Tecno Fidta, este año acompañando como sponsors. Para nosotros la exposición representa una gran oportunidad para encontrarnos con proveedores y clientes, creemos que es un lugar muy importante para entender por dónde va la industria”.*

Martín Amado, CEO de Protech Solutions: *“Volvemos a participar de Tecno Fidta, una exposición muy importante para la industria del procesamiento de alimentos. Estamos muy agradecidos por otra edición exitosa y otra oportunidad para mostrar nuestras nuevas soluciones y tecnologías. Agradecemos también a Messe Frankfurt, ya estamos pensando en la edición 2028, en la que también vamos a estar presentes”.*

Sofía Baseggio, CEO de Affari Original Mixes: *“Estamos muy felices de haber asistido a la exposición, que es el principal punto de encuentro con clientes de todo el país e incluso de otros países del Mercosur. Es un espacio que nos permitió generar nuevos contactos y, sobre todo, conocer qué es lo que está pidiendo el mercado”.*

Valentina Aguilar, Marketing de FoodT: *“Estamos muy contentos de participar año tras año de Tecno Fidta. La exposición es una gran oportunidad para encontrarnos con proveedores y clientes, y mostrar nuestros productos”.*

Joel Nagera, Gerente de Friotex: *“Para nosotros, participar de Tecno Fidta es un sueño cumplido, de esta edición nos llevamos nuevos clientes y mucha satisfacción. Realmente, es una experiencia que va a quedar en nuestra historia para siempre”.*

Organizada por **Messe Frankfurt Argentina**, la próxima edición de **Tecno Fidta** será en 2028 y ofrecerá más propuestas diseñadas para fortalecer al sector. Más información en: www.tecnofidta.com

Redes Sociales:

<https://www.facebook.com/TecnoFidta>

<https://x.com/TecnoFidta>

<https://www.instagram.com/tecnofidta/>

<https://www.linkedin.com/showcase/tecnofidta>

Hashtags

#TecnoFidta



Contactos de prensa:

Natalia Porta

Gerente de Comunicación y Prensa

Carolina Del Pozo

Jefa de Comunicación y Prensa

www.ar.messefrankfurt.com

Camila Loch

Consultora de prensa

Mauro y Asociados

Tel: +54 2324 558730

cloch@mauroyasociados.com.ar

Información sobre Messe Frankfurt Argentina

Es la filial local de Messe Frankfurt GmbH, la empresa líder en organización de exposiciones profesionales del mundo. El objetivo de sus eventos es promover encuentros de negocios reales que estimulen a los mercados regionales, alienten al mercado interno y a su vez insten al desarrollo del polo tecnológico en cada área. Actualmente el portfolio de eventos de Messe Frankfurt Argentina incluye las exposiciones: Automechanika Buenos Aires, BIEL Light + Building Buenos Aires, Emitex, Simatex, Confemaq, ExpoFerretera, Hotelga, Intersec Buenos Aires, Salón Moto, Tecno Fidta y Arminera. Además, realiza numerosos congresos y eventos especiales para terceros, como Argentina Oil & Gas Expo Buenos Aires, Argentina Oil & Gas Expo Patagonia y ExpoEFI, entre otras.

Más información en: www.ar.messefrankfurt.com

Más información sobre el Grupo Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/background-information