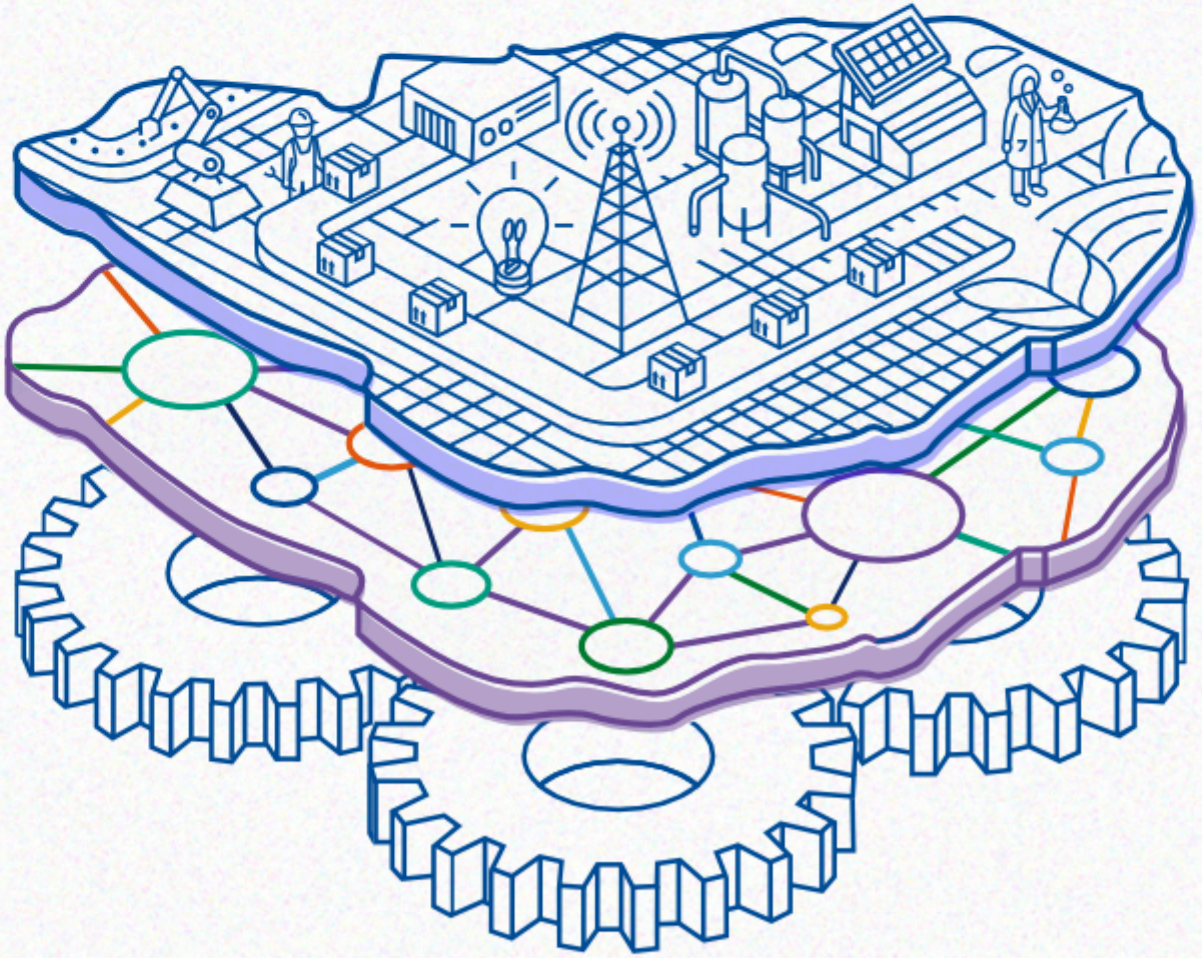
Cámara de Industrias del Uruguay

Auspicia:

BANCO REPÚBLICA 130 ANIVERSARIO

INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA



La **industria** es parte de tu **vida**

Catálogo de **Iniciativas Industriales**

128° ANIVERSARIO DÍA DE LA INDUSTRIA

ÍNDICE

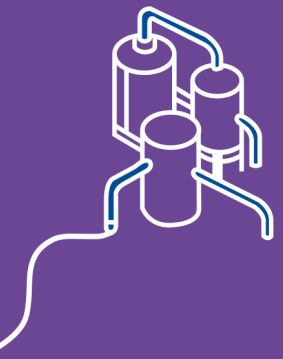
INNOVACIÓN QUE **TRANSFORMA**

Palabras del presidente de la CIU	3
Banco República	5
Aluminios del Uruguay	6
Coca Cola FEMSA	9
CONAPROLE	12
Nestlé del Uruguay	15
Pangiorno	18
PepsiCo	21
Salus	24
ASOLUR	27
ATMA	29
Controles S.A.	31
COUSA	33
Dafelir	35
Frigorífico Las Moras	37
F. Pache	39
Laboratorios Abarly	41
Lactosan LATAM	43
La Trigueña	45
olie	47
Plamet	49
Ulbrika Pinturas	51
Nordex	53



Día de la Industria 128° Aniversario de la CIU

Mensaje del **presidente** de la **Cámara de Industrias del Uruguay**



La industria uruguaya innova cuando desarrolla nuevos productos, mejora sus procesos, incorpora tecnología, optimiza el uso de recursos o encuentra soluciones para responder a nuevas necesidades del mercado. Son transformaciones que, aunque no siempre resultan visibles, están presentes en los productos que utilizamos cotidianamente y contribuyen al desarrollo del país.

En cada producto innovador hay empresas que se animaron a hacer las cosas de otra manera, asumiendo los desafíos propios de la actividad industrial, pues innovar en nuestro sector implica procesos complejos, inversiones significativas y un trabajo sostenido en el tiempo para transformar las ideas en resultados concretos.

Por eso, detrás de cada innovación, hay empresarios industriales que invierten, trabajadores que aportan sus conocimientos y organizaciones que se animan a transformar la manera de hacer las cosas.

Desde la Cámara de Industrias del Uruguay (CIU) promovemos la innovación como una capacidad fundamental para el desarrollo industrial. Acompañamos a las empresas en sus procesos de transformación, impulsamos iniciativas que fortalecen sus capacidades y facilitamos la articulación con los distintos actores del ecosistema de innovación.

En el marco del Día de la Industria 2026 y del 128.° aniversario de nuestra institución, presentamos este catálogo como parte de la campaña *La Industria es parte de tu vida: Innovación que transforma*.

A través de los productos innovadores de 20 empresas industriales uruguayas y una gremial sectorial, esta publicación ofrece una muestra concreta de la capacidad de innovación de nuestra industria y reconoce a quienes lo hacen posible.

Los invitamos a recorrer sus páginas y descubrir que, detrás de cada producto, hay mucho más de lo que vemos a simple vista.



Cr. Leonardo García
Presidente de la CIU



CONOCÉ NUESTRA OFERTA INTEGRAL DE SOLUCIONES PARA IMPULSAR TU PYME.

- Cuenta Pyme sin costo de mantenimiento en dólares o pesos.
- Tarjeta de Débito para compras y retiro de efectivo.
- Crédito Express en 48 h, con tasas convenientes.
- BROU a Mano Comercios. Un POS en tu celular, sin costos de arrendamiento.
- POS gratis por 6 meses con TotalNet.
- e BROU las 24h: consultas, transacciones, cotización preferencial y más.
- Tarjetas de Crédito BROU Pyme Mastercard y BROU Pyme Mastercard Platinum.

En el BROU trabajamos para que tu Pyme crezca y vos logres tus sueños.

Más información en **brou.com.uy**

*Sujeto a aprobación crediticia

BANCO REPÚBLICA | 130 ANIVERSARIO

Aluminios del Uruguay

INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA

Razón social	Email	Teléfono	Localidad	Sector
Aluminios del Uruguay S.A.	**ventas@aluminios.com**	**2200 1435**	**Montevideo**	**Metalúrgica**

Aluminios del Uruguay
Confianza que perdura

www.aluminios.com | Aluminios del Uruguay | @aluminiosdeluruguay | Aluminios del Uruguay | Tamaño de la empresa: **Mediana**



Aluminios del Uruguay presenta Summa Corrediza Pro

Desde 1957 la compañía es símbolo del aluminio en Uruguay. La continua inversión en tecnología y capacitación del personal ha permitido su crecimiento en el mercado local y en el exterior, siendo el principal exportador de perfiles de aluminio y envases flexibles.

El clima y la arquitectura actual necesitan soluciones innovadoras. El **sistema Summa Corrediza Pro** de aberturas de alta gama ofrece diseño de vanguardia en ventanas de grandes dimensiones. Una línea de soluciones de calidad premium pensada para brindar máximo confort, sin límites.

Calidad, diseño y precisión

Desde hace casi 70 años, Aluminios del Uruguay transforma el aluminio en sistemas de aberturas que abren espacios, iluminan vidas y protegen lo que importa. Una empresa que nació para responder a la arquitectura e industrias de nuestro tiempo y creció acompañando la evolución de las ciudades y las personas en Uruguay.

Una empresa que diseña y desarrolla sistemas pensando en nuestras costumbres y formas de habitar

Los arquitectos, desarrolladores, carpinteros e instaladores son aliados estratégicos.



Summa Corrediza Pro máximo confort con hermeticidad probada

El sistema Summa Corrediza Pro tiene deslizamiento inteligente: un sistema innovador con movimientos de hoja perpendicular al marco en apertura y cierre. La junta perimetral y el control activo de todos los puntos de cierre permiten una alta hermeticidad y un aislamiento acústico eficiente. Son aberturas ideales para edificios expuestos a fuertes vientos y residencias construidas en entornos naturales.

Calidad y beneficios premium

El sistema de Summa Corrediza Pro permite un deslizamiento sencillo con un carro inferior con rodillos de alta precisión. La función Soft asegura un frenado suave antes del cierre y de la apertura.

Más confort e innovación:

- Doble contacto entre marco y hoja con burlete de EPDM.
- Alta hermeticidad certificada en ensayos técnicos de LATU.
- Permeabilidad al aire por superficie CLASE 4
- Estanqueidad al agua: E1650A (1650Pa en método A).
- Cierre multipunto para mayor seguridad
- Manija de precisión. Un ligero giro permite abrir y cerrar las hojas sin aplicación de fuerza.

Opciones de herrajes de hoja:

- Hasta 200 kg Dimensiones máximas 2000x2500mm.
- Hasta 400 kg Dimensiones máximas 3000x3600mm.

Esta línea ofrece terminaciones en anodizado natural, anolok titanio, anolok bronce oscuro, pintura blanca, negra y gris microtexturado.



Conocé Summa Corrediza Pro y todas las opciones de sistemas de aberturas de Aluminios del Uruguay en ProyectA, el nuevo espacio especializado en aberturas, en Av. Italia y Colombes.

Coca-Cola FEMSA Uruguay

Razón social
Montevideo Refrescos S.R.L.

Email
callcenteruruguay@kof.com

Teléfono
0800 2442

Localidad
Montevideo

Sector
Alimentos y bebidas

www.coca-colafemsa.com | Coca-Cola FEMSA | @cocacolafemsa_uy | Coca-Cola FEMSA Uruguay

Tamaño de la empresa: **Grande**





Coca-Cola FEMSA Uruguay

Coca-Cola FEMSA es el embotellador más grande del mundo por volumen de ventas. Produce y distribuye bebidas de las marcas registradas de The Coca-Cola Company, ofreciendo un amplio portafolio en todo el país.

La compañía está comprometida con el desarrollo y crecimiento de la industria nacional, promoviendo la generación de valor económico y el bienestar social y ambiental

Powerade Mountain Blast Zero

Innovación en hidratación

Powerade Mountain Blast Zero es una bebida isotónica sin azúcar ni calorías que aporta electrolitos y vitamina B. Es la primera bebida isotónica de Uruguay con estas características y ofrece una alternativa para quienes buscan una hidratación avanzada sin consumir azúcar.

Una nueva alternativa en bebidas isotónicas

Powerade Mountain Blast Zero amplía las opciones disponibles en el mercado uruguayo con una propuesta diferente dentro de la categoría de bebidas isotónicas.

> *La nueva bebida isotónica se presenta en una botella de 600 ml y es producida en Uruguay, al igual que el resto del portafolio de Powerade*

Hidratación sin azúcar ni calorías

Su fórmula aporta electrolitos y vitamina B, combinando estas características en una alternativa que responde a distintas preferencias de consumo.



A diferencia de las fórmulas tradicionales de Powerade y de otras bebidas isotónicas de la competencia, que contienen azúcar, Powerade Mountain Blast Zero incorpora una opción sin este ingrediente y sin aporte calórico.

Una propuesta que amplía las opciones

Con este lanzamiento, Powerade suma una alternativa a su portafolio y amplía las posibilidades de elección de los consumidores dentro de la categoría de bebidas isotónicas.

Su vínculo con la CIU

Coca-Cola FEMSA Uruguay (Montevideo Refrescos S.R.L.) es socia de la Cámara de Industrias del Uruguay desde sus comienzos.

Además, participa activamente en las comisiones directivas de dos gremiales sectoriales que forman parte de la CIU: la Cámara de Industrias de Alimentos y el Centro de Fabricantes de Bebidas sin Alcohol y Cerveza.

Participación en el Plan Vale

La compañía también es socia activa en la implementación y el desarrollo del Plan Vale, reafirmando su participación en iniciativas vinculadas al sector industrial.

Su compromiso con el desarrollo y crecimiento de la industria nacional se expresa en la generación de valor económico y en la promoción del bienestar social y ambiental.



Razón social
Cooperativa Nacional de Productores de Leche

Teléfono
2924 7171

Localidad
Montevideo

Sector
Alimentos y bebidas

www.conaprole.uy @conaprole Conaprole @Conaprole @Conaproleuy

Tamaño de la empresa: **Grande**



CONAPROLE

Conaprole se enfoca en satisfacer las necesidades de consumo de los uruguayos. Las tendencias globales muestran un recorrido claro hacia los productos con atributos funcionales que busquen satisfacer necesidades o facilitar el consumo de ciertos productos. En esta línea, la compañía desarrolló una línea de productos deslactosados y, por otro lado, lanzó su yogur griego, *"el primer yogur greco uruguayo"*.

Línea deslactosada

Cuenta con la línea deslactosada más completa del mercado, compuesta por una **leche UHT, dos yogures de 1kg (sabor Natural y sabor Frutilla), dos quesos untables (Requesón y Conacrem), un helado deslactosado sabor Frutilla y Vainilla y un Colet sabor Chocolate.** Esta línea contiene variedad de productos, incluyendo varios icónicos de la marca, volviéndolos ahora accesibles para todas aquellas personas intolerantes a la lactosa.

Yogur griego

El **yogur griego** es otra de las innovaciones de Conaprole que posee atributos funcionales. Se trata de un producto alto en probióticos y proteínas, disponible con y sin azúcares, que contribuye al funcionamiento saludable del sistema digestivo, al mantenimiento de la masa muscular y genera saciedad.

El desarrollo del yogur griego representa una apuesta de la empresa por incorporar nuevas propuestas a su portafolio, en línea con las tendencias de consumo que valoran los alimentos con atributos funcionales. Su elaboración permite ofrecer un producto de textura cremosa, con un aporte destacado de proteínas y probióticos, disponible en versiones con y sin azúcar.

Esta incorporación amplía la oferta dentro de la categoría de yogures y responde al interés de los consumidores por alimentos que combinen sabor, practicidad y beneficios nutricionales



Una propuesta que amplía las opciones

La innovación también está presente en la adaptación de productos tradicionales a nuevas necesidades de consumo. En este sentido, Conaprole incorporó el **Colet 0% lactosa**, una nueva versión de su chocolatada que permite que las personas con intolerancia a la lactosa puedan disfrutar de uno de los productos más reconocidos de la marca.



Investigación y desarrollo al servicio de la alimentación

Detrás de cada nuevo producto existe un proceso de investigación, evaluación y mejora continua. A través de su **Centro de Innovación y Calidad y del Departamento de Investigación, Innovación y Desarrollo**, Conaprole trabaja en el desarrollo de alimentos que respondan a las necesidades nutricionales de los consumidores y a las nuevas tendencias del mercado.

La incorporación de ingredientes funcionales, la reducción de azúcares y el desarrollo de alternativas deslactosadas forman parte de este camino, que busca generar valor a partir del conocimiento y la innovación.

Un vínculo con la CIU desde sus comienzos

Conaprole integra la comunidad de empresas socias de la Cámara de Industrias del Uruguay, participando de espacios de articulación y trabajo conjunto orientados al desarrollo de la industria nacional.

La Cooperativa mantiene una relación activa con distintas organizaciones del ámbito empresarial e industrial, promoviendo iniciativas que contribuyen a fortalecer la producción, la sostenibilidad y la competitividad del país.





Nestlé del Uruguay

INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA

Razón social
Nestlé del Uruguay S.A.

Teléfono
0800 2122

Localidad
Montevideo

Sector
Alimentos y bebidas

Nestlé
Good food, Good life

www.nestle.com.uy @nestle.uy Nestlé

Tamaño de la empresa: **Grande**





Nestlé del Uruguay

Nestlé Uruguay es una compañía de alimentos y bebidas con 50 años de presencia industrial en el país. Desde nuestra planta en Canelones producimos marcas icónicas como Vascolet, El Chaná, Copacabana, Águila, Bracafé y Cacao Los Monjes, todas con licenciamiento Marca País. Exportamos parte de nuestra producción a la región. Contamos con un equipo de más de 130 colaboradores que trabajan con altos estándares de calidad y sostenibilidad aportando al desarrollo de la industria nacional y la producción local.

Gestión Inteligente del Tratamiento de Aire

La compañía se encuentra avanzando hacia una operación cada vez más conectada, donde la digitalización, los datos y la automatización permiten comprender mejor sus procesos y tomar decisiones más inteligentes para producir de forma eficiente y sostenible.

En ese camino, se identificó una oportunidad concreta en su fábrica de Canelones: **optimizar el funcionamiento de una manejadora de aire** que cumple una función clave para el proceso productivo, manteniendo la humedad dentro de los parámetros especificados para la producción.

1. Digitalización y disponibilidad de información:

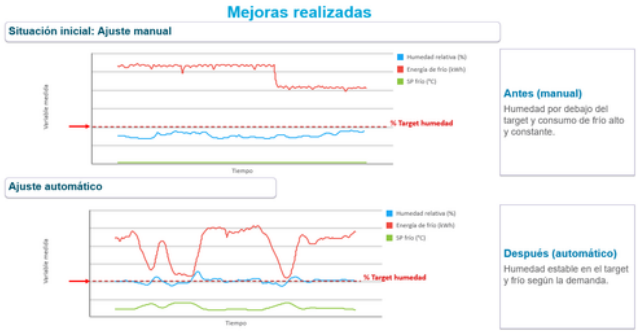
Nestlé conecta el sistema de control a la red de la compañía y lo integra con sus herramientas digitales. Esto permite visualizar las principales variables de forma remota, registrar información histórica y comprender cómo responde el equipo ante diferentes condiciones ambientales.

2. Análisis y optimización de los parámetros de funcionamiento:

Con los datos disponibles, se pudo entender mejor el comportamiento del sistema y se identificaron oportunidades de mejora. De esta manera, se comienzó a adaptar su funcionamiento a las condiciones ambientales reales, evitando operar siempre con los mismos parámetros conservadores. Los datos empiezan a convertirse en decisiones.

3. Automatización del control de humedad:

Se desarrolló una nueva lógica de funcionamiento que permite pasar de ajustes manuales de temperatura a ajustes automáticos según la necesidad real de humedad de la sala. El sistema selecciona los parámetros necesarios para mantener las condiciones requeridas por producción, buscando evitar enfriar más de lo necesario y reduciendo la posterior necesidad de recalentamiento.



4. Optimización del caudal de aire:

El siguiente paso fue incorporar una nueva variable al control automático: el caudal de aire. El objetivo es que el sistema ajuste la velocidad del ventilador para mantener el caudal requerido a medida que cambian las condiciones de los filtros. Más variables integradas para una gestión cada vez más inteligente del equipo.

5. Integración con mantenimiento:

La evolución continúa utilizando la información generada por el propio equipo para apoyar también su mantenimiento. El proyecto contempla que determinadas condiciones puedan generar avisos hacia SAP, incorporando progresivamente la condición real de funcionamiento del equipo a la estrategia de mantenimiento.

Así, se pasa de un sistema que requería ajustes manuales y conservadores a una operación conectada, basada en datos y cada vez más automatizada, que mantiene las condiciones necesarias para producir y, al mismo tiempo, busca utilizar la energía de manera más eficiente.

La innovación se encuentra en la transformación de un proceso que antes dependía de ajustes manuales y parámetros conservadores en una operación conectada, basada en datos y capaz de ajustar automáticamente su funcionamiento.

Antes, para asegurar las condiciones de humedad requeridas por producción, el equipo operaba con configuraciones manuales que podían implicar enfriar el aire más de lo necesario para luego volver a calentarlo. Hoy, el sistema está conectado a la red y a herramientas digitales internas, lo que permite disponer de información histórica, comprender mejor su comportamiento y ajustar automáticamente las temperaturas de acuerdo con la necesidad real de humedad de la sala.

El cambio es pasar de operar con parámetros predefinidos a operar según la necesidad real del proceso: los datos dejan de utilizarse solamente para observar lo que ocurre y empiezan a permitir una gestión más inteligente de la operación. El sistema busca utilizar únicamente el enfriamiento necesario, manteniendo las condiciones requeridas por producción y reduciendo la necesidad posterior de recalentamiento.

Esta transformación combina digitalización, automatización y conocimiento industrial para mejorar la estabilidad del proceso, reducir la intervención manual y utilizar la energía de forma más eficiente.

La evaluación interna del proyecto identificó un potencial de ahorro cercano al 15 % del consumo total del equipo, con una reducción potencial de 25 toneladas de CO_2 anuales.



Pangiorno

Razón social: **Larinur S.A.**

Email: **atencionalcliente@pangiorno.com**

Localidad: **Montevideo**

Sector **Alimentos y bebidas**

pangiorno.com | @pangiornouruguay | Pangiorno | Tamaño de la empresa: **Grande**



Sobre Pangiorno

Pangiorno se dedica a la elaboración de productos de panadería de alta calidad, pensados para acompañar a las familias en cada momento del día.

A través de una propuesta que combina recetas tradicionales con procesos innovadores, desarrolla alimentos que buscan ofrecer **nuevas experiencias de sabor** y ampliar las opciones disponibles para los consumidores.

Su trabajo se caracteriza por la búsqueda constante de nuevas propuestas y la incorporación de valor a una categoría tradicional.

Panes parrilleros hojaldrados saborizados

Es una nueva línea de panificados que combina la textura de una masa hojaldrada con sabores inspirados en la gastronomía uruguaya: chimichurri, panceta, queso roquefort, cebolla y morrón.

Su función es acompañar y complementar distintas propuestas gastronómicas, especialmente parrilladas, carnes, picadas y comidas informales, aportando sabor, textura y variedad.

El producto **transforma el concepto tradicional del pan parrillero**, pasando de ser un simple acompañamiento a convertirse en un componente con identidad y sabor propios, que también puede disfrutarse de forma independiente.

Responde a la necesidad de diversificar una categoría tradicional, ofreciendo al consumidor una alternativa práctica y diferenciada, que incorpora sabores sin requerir la preparación de aderezos o complementos adicionales.

De esta manera, agrega valor a una ocasión de consumo cotidiana mediante una propuesta que combina innovación, practicidad e identidad gastronómica.

> *La innovación radica en el desarrollo de una nueva línea de panes parrilleros que incorpora una estructura de masa hojaldrada y formulaciones saborizadas, diferenciándose de los panificados tradicionales de esta categoría.*

Cinco variedades, una identidad gastronómica

El producto integra cinco variedades inspiradas en sabores reconocidos de la gastronomía uruguaya: chimichurri, panceta, queso roquefort, cebolla y morrón.

Cada variedad ofrece una alternativa para combinar con carnes, parrilladas y otras propuestas gastronómicas, incorporando sabor sin necesidad de recurrir a aderezos o complementos adicionales.



Cinco variedades, una identidad gastronómica

A través de este lanzamiento, Pangiorno apuesta a diversificar su oferta y explorar nuevas posibilidades dentro del mercado de panificados.

La combinación de recetas tradicionales con desarrollos diferenciados permite renovar una categoría conocida, **incorporando atributos de sabor, textura y versatilidad** que responden a distintas preferencias de consumo.

Diversificación y valor agregado

Su desarrollo implica combinar técnicas de elaboración y formulaciones específicas para obtener un producto que reúna las características de un pan parrillero con la textura diferenciada del hojaldrado.

Esta innovación permite ampliar la oferta de panificados, agregar valor a una categoría tradicional y desarrollar nuevas alternativas de consumo, combinando identidad gastronómica, diferenciación y versatilidad comercial.





PepsiCo

Razón social
PepsiCo

Email
comunicaciones.pepsico@pepsico.com

Teléfono
2315 5510

Localidad:
Montevideo y Colonia del Sacramento

Sector
Alimentos y bebidas

pepsico
Food. Drinks. Smiles.

www.pepsico.com PepsiCo @pepsico PepsiCo @PepsiCo @PepsiCo

Tamaño de la empresa: **Grande**



PepsiCo: de Uruguay al mundo

PepsiCo opera en Uruguay a través de tres unidades de negocio: PepsiCo Alimentos, PepsiCo Bebidas y su Planta de Concentrados, ubicada en Colonia del Sacramento.

PepsiCo Bebidas inició sus operaciones en el país en 1955 y, desde entonces, ha desarrollado una amplia oferta en las categorías de gaseosas, aguas saborizadas e isotónicos.

PepsiCo Alimentos comenzó en 1993 y cuenta con un portafolio integrado por Lay's, Twistos, Quaker, Doritos, Toddy, Cheetos, Pep, Pop Korn, 3D, Maní Chips, Pali Chips y Ruffles.

Una instalación estratégica para la producción regional

Fundada en 1993, la planta de Colonia elabora concentrados para más de 37 marcas, entre ellas **Pepsi, 7UP, Gatorade, Mirinda, ¡H2Oh!, Manzanita Sol, Paso de los Toros, Rockstar, Teem y Tropicana.** Su producción se exporta a 23 países de la región y a otros mercados del mundo.

La industria de concentrados también realiza un aporte relevante a la economía nacional. Según Uruguay XXI, representa el 6,3 % de las exportaciones del país, ocupa el quinto lugar entre las categorías exportadoras y se destaca por ser el tercer exportador desde zona franca. Estas ventas equivalen al 1 % del PIB uruguayo.





PepsiCo mantiene una relación de largo plazo con Uruguay y, con más de 350 empleados directos en el país, se encuentra entre las principales empresas exportadoras uruguayas. Recientemente, la planta conmemoró 30 años de actividad junto a toda la comunidad de Colonia del Sacramento. En 2024, PepsiCo inauguró oficialmente un nuevo centro de almacenamiento en la planta, como parte de un proyecto de modernización que demandó una inversión superior a US$ 100 millones.

Con una trayectoria de producción e innovación, PepsiCo contribuye al desarrollo industrial del Uruguay y conecta la capacidad productiva del país con mercados de todo el mundo.



Una operación que incorpora criterios de sostenibilidad

La planta de concentrados de Colonia integra objetivos ambientales a su funcionamiento industrial. De acuerdo con información publicada por Uruguay XXI en setiembre de 2025, el 100% de la energía que utiliza proviene de fuentes renovables y recicla el 99,5% de los residuos que genera.

Estas acciones se enmarcan en **PepsiCo Positive (pep+)**, la estrategia global de la compañía que busca integrar la sostenibilidad en sus operaciones y en toda su cadena de valor, a través de iniciativas vinculadas con la agricultura, la gestión ambiental y el desarrollo de productos.

En 2024, la planta de Colonia fue recertificada como Operador Económico Calificado (OEC) por la Dirección Nacional de Aduanas. Este reconocimiento acredita el cumplimiento de requisitos vinculados con la seguridad de la cadena de suministro internacional y la gestión de sus operaciones de comercio exterior. La certificación se mantiene vigente hasta junio de 2027.



El desarrollo de las operaciones de PepsiCo en Uruguay se apoya en equipos de trabajo especializados y en la incorporación permanente de tecnología y conocimiento.

La compañía destaca el aporte del talento nacional a sus procesos productivos y a la consolidación de la planta de Colonia como un centro estratégico para sus operaciones regionales.

A través de la inversión, la innovación y el vínculo con las comunidades, PepsiCo continúa desarrollando sus actividades en Uruguay y fortaleciendo su integración a los mercados internacionales.



Salus

Razón social
Compañía Salus S.A.

Teléfono
0800 2057

Localidad:
Montevideo

Sector
Alimentos y bebidas

www.salus.com.uy Salus Uruguay @salusuruguay Salus Uruguay @SalusUruguay @SalusUruguay Tamaño de la empresa: **Grande**



Salus

Con más de 130 años de historia, Salus ha acompañado a distintas generaciones de uruguayos, construyendo una relación de confianza y cercanía, gestionando este legado como un activo clave para su proyección futura. Su propósito es inspirar una **hidratación más saludable y sostenible**, generando un impacto positivo en la comunidad.

A lo largo de su trayectoria, Salus amplió su portafolio para ofrecer distintas alternativas de hidratación. Actualmente, su propuesta incluye agua mineral con y sin gas, Salus Frutté, tónica y pomelo, con diferentes presentaciones que se adaptan a los hábitos y preferencias de los consumidores.

La Reserva Natural Salus, ubicada en las Sierras de Minas, comprende más de 1.300 hectáreas de pradera y monte serrano. Allí se encuentra la Fuente del Puma, origen del agua mineral de la marca. Este entorno natural forma parte de la identidad de la empresa y representa un espacio dedicado a la conservación de la biodiversidad y la educación ambiental.

Agua para Crecer: innovación en escuelas rurales

La crisis hídrica de 2023 puso en evidencia la importancia de fortalecer el acceso al agua y dejó aprendizajes sobre la necesidad de abordar estos desafíos de forma articulada. En ese marco, Salus puso en marcha el **programa "*Agua para Crecer*"** en 11 escuelas rurales de Lavalleja, con el objetivo de mejorar sus condiciones de acceso al agua.

Para desarrollar el programa, Salus trabajó junto a ANEP y CEMPRE, intercambiando conocimientos y construyendo soluciones concretas.

Desde una mirada común, se analizó la realidad de cada centro y se definieron las intervenciones más adecuadas, que pueden incluir nuevas perforaciones, reparaciones o el acondicionamiento de redes.

El relevamiento realizado identificó necesidades diversas: aunque el agua para consumo estaba cubierta en todos los casos, otros usos cotidianos —como la cocina, la higiene, la limpieza, los baños y la huerta— dependían de distintas fuentes y requerían respuestas específicas.

También mostró que más de la mitad de los niños que asisten a estas escuelas bebe menos de un litro de agua por día.



Innovación a partir de la adaptación

La innovación del proyecto está en **adaptar la experiencia de Salus en perforaciones y gestión de agua subterránea a las condiciones específicas de cada comunidad educativa**. En lugar de aplicar una solución única, el equipo evalúa cada caso y define qué intervención puede responder mejor a sus necesidades: acondicionar redes, realizar reparaciones o nuevas perforaciones y, cuando es necesario, complementar con agua envasada.

El trabajo articula la experiencia técnica de Salus con el conocimiento de las instituciones y las comunidades locales. ANEP y CEMPRE participan en el desarrollo del programa; OSE y la Intendencia de Lavalleja aportan al seguimiento y al abordaje integral.

Una iniciativa con alcance comunitario

El programa alcanza de forma directa a 80 familias de 11 escuelas rurales de Lavalleja. Su impacto, sin embargo, trasciende la mejora de las condiciones de abastecimiento de agua. Contar con una infraestructura adecuada permite fortalecer el funcionamiento cotidiano de los centros educativos y mejorar las condiciones en las que niños, docentes y funcionarios desarrollan sus actividades.

La iniciativa parte de comprender que el acceso al agua no se limita al consumo: también es fundamental para la preparación de alimentos, la higiene, la limpieza de los espacios y el mantenimiento de las huertas escolares. Atender estas necesidades contribuye al bienestar de toda la comunidad educativa y permite avanzar hacia entornos más saludables y sostenibles.



Agua para Crecer incorpora una línea de educación ambiental y gestión de residuos, orientada a consolidar una **Red de Escuelas Sostenibles en Lavalleja**. A través de este componente, el programa busca que las mejoras en el acceso al agua se acompañen de aprendizajes y prácticas que promuevan el cuidado del ambiente.

La propuesta contempla el trabajo con las comunidades educativas para fomentar hábitos responsables, fortalecer la separación y recuperación de materiales y acercar conceptos vinculados con la economía circular.

De esta manera, las escuelas se convierten en espacios desde los cuales transmitir conocimientos y promover cambios que puedan extenderse a los hogares y al entorno cercano.



Innovar también es adaptar conocimientos y tecnologías existentes para responder a necesidades concretas de una comunidad.

Razón social
Asociación Olivícola Uruguaya

Email
asolur.adm@gmail.com

Localidad:
Montevideo

Sector
Alimentos y bebidas

asolur.org.uy | @asolur.uy | Asociación Olivícola Uruguaya | Tamaño de la empresa: **Mediana**

ASOLUR – Asociación Olivícola Uruguaya



Historia y objetivos institucionales

ASOLUR fue creada en el año 2004 y cuenta con personería jurídica desde 2006. Es la **única gremial representativa del sector olivícola nacional**. Actualmente reúne a más de 70 socios, que representan aproximadamente el 80 % de la producción uruguaya de aceite de oliva e integran los distintos eslabones de la cadena productiva: productores, almazaras, viveros, profesionales técnicos y proveedores de insumos y servicios. Esta integración constituye una de las principales fortalezas de la institución y refleja el carácter articulado de la cadena olivícola nacional.

Tiene como principales objetivos promover la producción nacional de aceite de oliva, fomentar su consumo difundiendo sus reconocidos beneficios para la salud y defender los derechos de los consumidores mediante la promoción de una comercialización transparente y adecuada, que garantice la calidad y autenticidad del producto.

Con el propósito de contribuir a la profesionalización de la actividad y fortalecer la calidad e inocuidad de los productos, ASOLUR elaboró un **Manual de Buenas Prácticas Agrícolas y un Cuaderno de Campo**. Estas herramientas promueven la adopción de criterios comunes de manejo, trazabilidad y transparencia a lo largo del proceso productivo.

Principales actividades y líneas de trabajo de ASOLUR

Representación institucional y articulación público-privada: Participación en ámbitos de trabajo y coordinación con organismos públicos, instituciones académicas y centros de investigación, promoviendo políticas y acciones que contribuyan al desarrollo de la actividad y a la mejora de la competitividad del sector.

Calidad y autenticidad del aceite de oliva: Promoción de buenas prácticas agrícolas y de elaboración, capacitación y desarrollo de acciones orientadas a proteger la calidad y autenticidad de los aceites comercializados en el mercado nacional, así como a defender los derechos de los consumidores.

Investigación e innovación: Vinculación con INIA, universidades y otras instituciones para impulsar la investigación, la transferencia de conocimientos y la incorporación de mejoras tecnológicas en la producción y elaboración.

Formación y capacitación: Organización y apoyo a instancias de formación para



productores, técnicos y elaboradores, promoviendo la profesionalización y la mejora continua de toda la cadena productiva.

Promoción y difusión: Participación en ferias, exposiciones, jornadas técnicas, degustaciones y actividades para acercar el aceite de oliva virgen extra nacional a los consumidores, fomentar su consumo y dar a conocer sus características y atributos de calidad.

Promoción internacional: Apoyo a la participación del sector en instancias internacionales, fortaleciendo el reconocimiento de la calidad del aceite de oliva uruguayo y las oportunidades de acceso a nuevos mercados.

Premio a la calidad Mario Solinas - Hemisferio Sur

Uno de los hitos más destacados de la actividad de ASOLUR ha sido su participación en la promoción y organización del Premio a la Calidad Mario Solinas para el Hemisferio Sur, el prestigioso concurso internacional organizado por el Consejo Oleícola Internacional (COI), que distingue a los aceites de oliva virgen extra (AOVE) que presentan las mejores características de calidad y excelencia sensorial.

> *ASOLUR trabaja con el compromiso de fortalecer una cadena agroindustrial nacional integrada, innovadora, competitiva y sostenible.*



Razón social
ATMA S.A.

Email
ventas@atma.com.uy

Teléfono
2362 2181

Localidad:
Canelones

Sector
Plástico

atma.com.uy

@atma_uruguay

ATMA Uruguay

Tamaño de la empresa: **Grande**

Contenedor de 120L



Innovación que amplía las capacidades productivas

Con 78 años de trayectoria en la industria uruguaya, ATMA continúa apostando a la inversión, la innovación tecnológica y la diversificación productiva. La incorporación de una nueva línea de fabricación sin precedentes en nuestro país, a medida para la fabricación de contenedores de residuos con una inversión de USD 1,5 millones, representa un nuevo paso en el desarrollo industrial de la compañía.

Este proyecto amplía sus capacidades para producir artículos de gran porte mediante **procesos de inyección de plástico**, aplicando su experiencia industrial al desarrollo de soluciones destinadas a la gestión de residuos y a seguir promoviendo la economía circular.

El **contenedor de 120 litros** es uno de los productos que refleja esta evolución. Fabricado en polietileno de alta densidad (PEAD), fue diseñado para responder a las exigencias de la recolección, el almacenamiento y el transporte de residuos sólidos, combinando resistencia mecánica, funcionalidad y facilidad de manipulación.

Desarrollo tecnológico y calidad

El producto incorpora un cuerpo monobloque, tapa abatible, ruedas de alta resistencia, asas ergonómicas y refuerzos estructurales en zonas críticas. Cuenta con protección UV, resistencia al impacto y una capacidad de carga nominal de 50 kilos.

Su diseño contempla aplicaciones domiciliarias, comerciales, industriales e institucionales, así como distintas posibilidades de personalización según los requerimientos de cada organización.

El cumplimiento de la **norma EN 840-2021**, verificado por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), constituye un respaldo técnico para un producto desarrollado y fabricado en el país.



Producción nacional y economía circular

La sostenibilidad también forma parte de este desarrollo industrial. Los contenedores se elaboran con material reciclado y son 100% reciclables, en línea con el compromiso de ATMA de promover un uso más eficiente de los recursos e incorporar criterios de circularidad en sus procesos productivos.

> *La inversión en tecnología y capacidad productiva permite a ATMA diversificar su actividad industrial y desarrollar nuevas soluciones fabricadas en Uruguay.*

Con una trayectoria que une industria y hogar, ATMA continúa invirtiendo en innovación y fortaleciendo su capacidad productiva, reafirmando su compromiso con el desarrollo y la competitividad de la industria uruguaya.



Controles S.A.

Razón social
Controles S.A.

Email
info@controles.com

Teléfono
2622 0651

Localidad:
Montevideo

Sector
Electrónica industrial

controles.com/es/

Tamaño de la empresa: **Mediana**

Controles S.A.



Controles S.A. es una empresa uruguaya fundada en 1973, dedicada al diseño, desarrollo y fabricación de equipos electrónicos y software. Tiene certificación ISO 9001 desde el año 1999 y recientemente ha certificado según ISO 14001 e ISO 45001.

División Ascensores: Automatismos para la industria del ascensor

Su división **Ascensores** se especializa en el desarrollo de **controladores de ascensores** y los accesorios para cubrir completamente las necesidades de despacho y señalización de un sistema de ascensores.

Los equipos ofrecen una solución versátil y económica, ideal para obras nuevas y modernizaciones, en un amplio rango de aplicaciones.

A través de los años han evolucionado de la mano de la tecnología y la normativa. Los desarrollos se realizan siguiendo los estándares internacionales aplicables a los ascensores. El objetivo ha sido siempre lograr unidades pequeñas, simples y robustas, fácilmente integrables a un tablero completo de control de ascensor.

Tienen amplio reconocimiento internacional. Se exportan a Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Dominicana, Ecuador, España, México, Perú y Venezuela, entre otros.

División Equipos Médicos: Monitor de profundidad anestésica NINDEX

Su división **Equipos Médicos** desarrolla soluciones para anestesia. La oferta tecnológica incluye el monitor de profundidad anestésica **NINDEX.**

El NINDEX se usa en quirófanos y unidades de cuidado intensivo. Evalúa automáticamente el efecto de los fármacos anestésicos sobre la actividad cerebral, por análisis del electroencefalograma (EEG).

El NINDEX es el resultado de un desarrollo multidisciplinario entre médicos e ingenieros. Es el único monitor de profundidad anestésica desarrollado y fabricado en América Latina. Una de sus principales ventajas es el bajo costo de los insumos, dado que usa tres electrodos estándar de ECG por monitorización, mientras otros monitores usan electrodos propietarios descartables con costo 50 a 100 veces superior.

Controles S.A. desarrolla y fabrica el NINDEX siguiendo los estándares internacionales aplicables a los equipos médicos.

En Uruguay, el uso del NINDEX ha contribuido a la calidad de la anestesia en decenas de miles de cirugías durante más de 15 años.



División Telecontrol: Tecnología para el control y la automatización de sistemas eléctricos

Su división **Telecontrol** se especializa en soluciones de automatización y control, con especial énfasis en los sistemas eléctricos de generación, transmisión y distribución.

Su oferta tecnológica comprende **unidades remotas de telecontrol (RTU), concentradores de datos, gateways de comunicaciones, Merging Units y el sistema SCADA Mirage.** Estos productos se caracterizan por su robustez, confiabilidad y flexibilidad, permitiendo implementar soluciones de control y supervisión adaptadas a instalaciones de diversa complejidad. Los desarrollos se realizan siguiendo los estándares internacionales aplicables al sector eléctrico, destacándose la norma IEC 61850, fundamental para la automatización de subestaciones eléctricas y su evolución hacia arquitecturas digitales. Los productos cuentan con certificaciones internacionales otorgadas por laboratorios reconocidos, como DNV-GL y CESI-KEMA.

Con soluciones implementadas en Uruguay y otros países de América, Controles contribuye a la modernización, confiabilidad y eficiencia de los sistemas eléctricos.



Razón social **Compañía Oleaginosa Uruguaya S.A.**

Teléfono **2309 3336**

Localidad: **Montevideo**

Sector **Alimentos y bebidas**

cousa.com | @cousaoficial | COUSA | Tamaño de la empresa: **Grande**

Aderezo Uruguay reducido en sodio



COUSA desarrolla una amplia variedad de procesos productivos que abarcan desde la recepción, molienda y extracción de oleaginosas hasta la refinación y el envasado de aceites comestibles. También elabora harinas proteicas destinadas a la alimentación animal, grasas vegetales para la industria alimentaria, mayonesas, aderezos y vinagre.

El sabor de siempre, con 40% menos sodio y sin huevo

El nuevo **Aderezo Uruguay** reducido en sodio es un producto desarrollado como alternativa a la mayonesa tradicional, que combina una reducción del 40 % en el contenido de sodio con una formulación libre de ingredientes de origen animal. El desarrollo de este producto representó un importante desafío, ya que el objetivo principal era reducir significativamente el contenido de sodio sin alterar el sabor, la textura cremosa y las características que los consumidores buscan en un aderezo.

Para lograrlo, se llevó adelante un proceso de investigación y desarrollo que comenzó con el estudio de diferentes sustitutos del cloruro de sodio (NaCl) disponibles en el mercado, evaluando su comportamiento en la formulación y su impacto sobre las características organolépticas del producto. A partir de estos estudios, se seleccionó la alternativa que permitió alcanzar la reducción de sodio deseada, manteniendo las características del aderezo original.

Durante el desarrollo se realizaron numerosas pruebas a escala de laboratorio, seguidas de ensayos a escala industrial para evaluar el comportamiento de la nueva formulación en las condiciones habituales de producción.

Uno de los aspectos fundamentales fue la evaluación sensorial. Se llevaron a cabo diferentes pruebas con la participación de un amplio grupo de personas, con el objetivo de comparar el nuevo aderezo con el producto original y verificar que la reducción de sodio no generara diferencias perceptibles en el sabor. Los resultados obtenidos permitieron desarrollar una formulación que mantiene las características sensoriales del producto de referencia, sin que los participantes lograran distinguir diferencias entre ambos.

Paralelamente, se realizaron análisis fisicoquímicos y microbiológicos para verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad e inocuidad establecidos.

Asimismo, se llevaron a cabo estudios de vida útil para evaluar la estabilidad del producto a lo largo del tiempo y verificar que mantuviera sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales durante el período de conservación establecido.

De esta manera, se buscó garantizar que la reformulación no comprometiera la calidad, la inocuidad ni la estabilidad del producto, tanto durante su elaboración como a lo largo de su vida útil.

> *Como resultado de este trabajo, se obtuvo un aderezo con 420 mg de sodio cada 100 g, equivalentes a 50 mg por porción de 12 g, lo que representa una reducción del 40 % respecto al Aderezo Delicia. Esta disminución permite eliminar el octógono de advertencia "Exceso de sodio" del rotulado, ofreciendo una alternativa para quienes buscan moderar su consumo de sodio.*

Además, su formulación no contiene huevo ni otros ingredientes de origen animal, por lo que es apto para personas vegetarianas y veganas. También es libre de gluten (sin TACC) y cuenta con el aval de ACELU.

El aderezo se elabora en la planta industrial de COUSA, en Montevideo, utilizando aceite vegetal refinado de elaboración propia y bajo sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria certificados. Se comercializa en un envase doypack de 500 cm^3 (498 g), con tapa a rosca, que facilita su utilización y conservación.

Este desarrollo refleja el compromiso de COUSA con la innovación y la mejora continua de sus productos, incorporando alternativas que responden a las nuevas necesidades de los consumidores, sin dejar de lado la calidad y las características que distinguen a sus marcas.

Dafelir

Razón social **Dafelir S.A.**
Email **info@dafelir.com.uy**
Teléfono **2601 0719**
Localidad: **Montevideo**
Sector **Plástico**
dafelir.com.uy
@dafelirsa
Cartonplast
Tamaño de la empresa: **Mediana**

Puntos de venta realizados con impresión y corte digital



Empresa y propuesta

DAFELIR S.A. no sólo fabrica soluciones de exhibición, sino que también cierra el ciclo de vida del producto.

El **CartonPlast** es 100% reciclable y su metodología de Economía Circular garantiza que cada lámina que sale de la planta tenga una *"segunda vida"*.

Al elegir los exhibidores, se reduce la huella de carbono de la marca. No se genera desperdicio: lo que hoy es un exhibidor en el punto de venta, mañana vuelve a ser materia prima pura tras ser molido y procesado. Es eficiencia que se ve y sostenibilidad que se siente.

CartonPlast

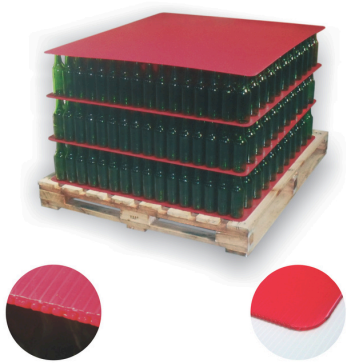
El **CartonPlast o cartón plástico**, es una plancha o lámina de plástico que está compuesta de mezclas de Polipropileno (PP) Homopolímero y Copolímero de Impacto, éste se presenta de forma alveolar.

Busca suplir las necesidades de consumidores que no se ven totalmente cubiertos por las opciones actuales como el cartón convencional o el embalaje rígido.

Concebido por un proceso de extrusión, su conformación básica es una doble plancha soportada por uniones internas conocidas como tabiques.

El Cartonplast es particularmente útil para trabajos industriales, packing, cartelería, publicidad pop-up e innumerables usos más ya que protege del deterioro causado por traslados, humedad, roedores, polvo y acidez.

A su vez, tiene una resistencia mecánica superior al cartón corrugado tradicional y no lo altera la humedad, ni las bacterias, o ningún otro agente contaminante, lo cual lo hacen un material muy duradero y 100% reciclable.



Economía Circular

La empresa fabrica sus propias láminas de CartonPlast con altos estándares de calidad: diseño, impresión y corte de exhibidores listos para destacar en el punto de venta.



Después de cumplir su función, el exhibidor regresa a nuestra planta para ser RECICLADO. Al finalizar su uso, recuperan los exhibidores para su limpieza y clasificación.

Molido y extrusión. El material vuelve a ser materia prima, reiniciando el ciclo sin generar desperdicios.

> *Transformar el presente para asegurar el futuro a través de la economía circular*

Así, se generan nuevos productos, como los exhibidores, mostradores, carpetas, láminas intercaladoras para apilado de productos industriales, packagings y proyectos especiales según especificaciones del cliente.

Frigorífico Las Moras

INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA

Razón social	Email	Teléfono	Localidad:	Sector
Chiadel S.A.	**info@lasmoras.com.uy**	**2362 2119**	**Canelones**	**Industria frigorífica**

lasmoras.com.uy | @lasmorasfrigorifico | Tamaño de la empresa: **Mediana**

MORUS: El futuro de la carne uruguaya



Más de 60 años de trayectoria impulsando una nueva forma de producir carne

Frigorífico Las Moras es una empresa uruguaya con más de 50 años de experiencia en el mercado internacional de carnes. Su trayectoria se sustenta en la calidad de sus productos, el compromiso con el bienestar animal, la responsabilidad empresarial y la sustentabilidad ambiental.

Con esa filosofía nace **MORUS**, una propuesta innovadora de carne vacuna de alta calidad, proveniente de campos cuya regeneración de los suelos ha sido verificada.

MORUS representa una nueva visión de la producción cárnica, que combina excelencia, cuidado de los recursos naturales y compromiso con las futuras generaciones.

Una iniciativa que demuestra que producir alimentos de calidad y trabajar por la recuperación de nuestros ecosistemas pueden formar parte de un mismo propósito.

Innovación que nace de la tierra

MORUS forma parte del programa Land to Market del Savory Institute, una iniciativa internacional que vincula a productores, marcas y consumidores con sistemas de producción regenerativa verificada.

A través de la Verificación de Resultados Ecológicos (EOV), se monitorean indicadores relacionados con la salud del suelo, la biodiversidad y el funcionamiento de los ecosistemas.

Este enfoque permite aportar transparencia y trazabilidad a una propuesta que busca generar valor para los productores, los consumidores y el ambiente.

Una mirada hacia el futuro

Con MORUS, Frigorífico Las Moras reafirma su compromiso con una industria alimentaria capaz de innovar, evolucionar y contribuir al cuidado de los recursos naturales.

El futuro es MORUS

> *Una nueva manera de producir carne uruguaya, pensando en las próximas generaciones.*

MORUS
REGENERATIVE RAISED BEEF

LAS MORAS



Escaneá el QR y conocé el **ecosistema MORUS**

Razón social
F. Pache Industrial y Comercial S.A.

Email
info@fpache.com

Teléfono
2683 87 14

Localidad:
Montevideo

Sector
Alimentos y bebidas

fpache.com

@fpache.sa

F. PACHE Industrial y Comercial

Tamaño de la empresa: **Mediana**

F. Pache Industrial y Comercial S.A.



F. Pache Industrial y Comercial S.A. continúa, desde 1986, la trayectoria de La Cosechera Romeo Zerboni S.A., empresa con casi 100 años de historia.

Desde entonces, la compañía orientó su actividad principalmente al procesamiento y comercialización de cacao, desarrollando sus marcas **Cacao del Plata**, destinada al mercado industrial, y **La Cosechera**, orientada al consumo familiar.

La empresa integra la Cámara de Industrias del Uruguay desde la década de 1950 y mantiene una participación activa en distintas gremiales empresariales e industriales del país.

Cacao del Plata

Cacao del Plata es la unidad industrial de F. Pache especializada en la elaboración de cacao en polvo para la industria alimentaria. Actualmente, sus productos se comercializan tanto en Uruguay como en mercados internacionales, alcanzando más de 20 países. La planta fue inaugurada en mayo de 2014 y se encuentra ubicada en el Parque Industrial Zona Este, Canelones, Uruguay.

Su proceso productivo utiliza principalmente torta de cacao como materia prima para la elaboración de diferentes variedades de cacao en polvo natural y alcalinizado, desarrolladas de acuerdo con las necesidades y aplicaciones de cada cliente.

En los últimos años, la empresa ha continuado ampliando sus capacidades y su portafolio mediante el desarrollo de nuevos productos, entre ellos **cacao en polvo negro**, destinado a aplicaciones que requieren colores más intensos y perfiles específicos, y licor de cacao, incorporando nuevas alternativas para la industria alimentaria.

La compañía mantiene un fuerte enfoque en la calidad, la inocuidad y la mejora continua de sus procesos. Cacao del Plata cuenta con la certificación FSSC 22000, además de las certificaciones Halal, Kosher y Rainforest Alliance, que respaldan el cumplimiento de distintos requisitos de calidad, inocuidad y trazabilidad.

Asimismo, dispone de capacidades propias de control de calidad, incluyendo análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales, que permiten realizar el seguimiento de materias primas, procesos y productos terminados.

A través de la innovación, el desarrollo de nuevos productos y una creciente presencia internacional, F. Pache continúa fortaleciendo su posición como referente regional en la elaboración de ingredientes derivados del cacao para la industria alimentaria.





Laboratorios Abarly

INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA

Razón social	Email	Teléfono	Localidad:	Sector
Abarly S.A.	**info@abarly.com.uy**	**098 222 759**	**Montevideo**	**Química y farmacéutica**

LABORATORIOS ABARLY

abarly.com | @sixcosmeticay | Laboratorios Abarly | Tamaño de la empresa: **Mediana**

DEN3 ZN: innovación y compromiso con la salud bucal



Laboratorios Abarly vuelve al mercado odontológico

Laboratorios Abarly vuelve al mercado odontológico con **DEN3**, una línea de productos orientada a la prevención y el tratamiento de afecciones bucales. Su línea ZN combina innovación y desarrollo técnico en una propuesta de cuidado oral que busca contribuir al control de la placa bacteriana, la prevención del sarro y el cuidado de las encías.

Con más de 60 años de trayectoria en Uruguay, Laboratorios Abarly inicia una nueva etapa en el mercado odontológico con el relanzamiento de **DEN3**, su línea especializada en productos para la prevención y el tratamiento de afecciones bucales. Se trata de una apuesta que recupera la experiencia de la empresa en el desarrollo y la fabricación de productos para el cuidado personal, trasladando ese conocimiento a un área tan importante como la salud bucal.

Línea de cuidado oral ZN. Tratamiento y prevención de la gingivitis, sarro y otras afecciones periodontales

La empresa cuenta con una planta industrial de más de 2.000 m² en Montevideo, que cumple con las exigencias sanitarias del Ministerio de Salud Pública y dispone de certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (GMP). Estos estándares respaldan sus procesos productivos y su apuesta por la calidad y la mejora continua.

> *A través de DEN3, Abarly busca fortalecer su vínculo con los profesionales del área y ofrecer soluciones que acompañen las necesidades actuales de cuidado oral.*

La línea **DEN3 ZN** combina zinc, clorhexidina, flúor y xilitol en una formulación orientada al control de la placa bacteriana, la prevención de la formación de sarro y el cuidado de dientes y encías.

- **Zinc**: contribuye a evitar la mineralización de la placa bacteriana y la formación de sarro. También ayuda a reducir las pigmentaciones superficiales asociadas al uso de clorhexidina.
- **Clorhexidina**: agente antiséptico utilizado en odontología que contribuye al control de los microorganismos presentes en la boca y a reducir la formación de placa bacteriana.
- **Flúor**: favorece la remineralización del esmalte y ayuda a proteger los dientes frente a los ácidos producidos por las bacterias.
- **Xilitol**: componente que contribuye a reducir los procesos asociados al desarrollo de caries.

Soluciones para distintas necesidades

La propuesta contempla situaciones en las que la higiene bucal puede presentar mayores desafíos, como el uso de ortodoncia, cuyos brackets y alambres dificultan la limpieza de algunas zonas y pueden favorecer la acumulación de placa bacteriana.

DEN3 ZN está integrada por una crema dental de 90 gramos y un enjuague bucal de 310 ml, pensados para acompañar la rutina de higiene diaria y contribuir al cuidado de los dientes y las encías.

Con esta línea, Laboratorios Abarly apuesta a combinar experiencia industrial y conocimiento técnico para ampliar su participación en el sector odontológico y desarrollar soluciones orientadas a la prevención y al bienestar.



LACTOSAN LATAM

INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA

Razón social
LACTOSAN Uruguay S.A.

Email
lactosan@lactosan.com.uy

Teléfono
2915 0739

Localidad:
Montevideo y San José

Sector
Soluciones en ingredientes para la industria alimentaria

lactosan
Bringing your next product to life

lactosan.com.uy

LACTOSAN LATAM

Tamaño de la empresa: **Mediana**

LFL-Lactofreeline. Queso en Polvo Deslactosado



Sobre LACTOSAN

En 1989, LACTOSAN se instala en Uruguay para atender los mercados latinoamericanos a través de un portafolio de soluciones basadas en Queso en Polvo. Con fuerte foco en I+D, combina cercanía, atención personalizada y conocimiento de las necesidades y tendencias de cada mercado. Cuenta con la experiencia de más de 70 años en el mercado global a través de su matriz danesa, que creó el Queso en Polvo como solución para la industria alimentaria en 1951.

Pensar 24/7 en queso en polvo implica investigar nuevas formas de uso y funcionalidades que aporten valor a cada desarrollo. El **Queso en Polvo LACTOSAN** es un ingrediente flexible que ofrece mucho más que sólo sabor. Reducción de aditivos, optimización de formulaciones, modulación de sabor y desarrollo de productos con ingredientes reales y etiqueta limpia son algunas de sus posibilidades para la industria. Panificados, platos preparados, snacks, salsas y aderezos, confitería, chocolatería o helados son ejemplos de los territorios donde aplicar esta versatilidad.

LFL-Lactofreeline
Queso en Polvo Deslactosado

Lactosan desarrolló en Uruguay una propuesta pionera para la industria alimentaria: **LFL-Lactofreeline, la primera línea de Queso en Polvo Deslactosado del mundo**. Originada a partir de nuevas demandas de consumidores de la región y otros mercados, esta innovación ofrece a los fabricantes de alimentos una solución versátil para incorporar auténtico queso a nuevos desarrollos sin lactosa, a partir de quesos naturales.



Más posibilidades para responder a nuevas demandas de consumo: LFL-Lactofreeline amplía el potencial de innovación en múltiples categorías, combinando los beneficios de los Quesos en Polvo LACTOSAN con una propuesta garantizada sin lactosa. Snacks, platos prontos, salsas, postres, panificados y muchas otras aplicaciones pueden sumar sabor, diferenciación y valor para responder a consumidores que buscan opciones sin lactosa, ya sea por intolerancia o por elección.

> *Con Queso en Polvo LACTOSAN, innovación, conocimiento y versatilidad se combinan para crear sin límites.*



La Trigueña

INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA

Razón social	Email	Teléfono	Localidad:	Sector
P.R. Ltda.	**info@latrigueña.uy**	**2682 1485**	**Canelones**	**Alimentos y bebidas**

latrigueña.com.uy | @galletaslatrigueña.uy | La Trigueña | Tamaño de la empresa: **Mediana**

Desarrollo de galletas con polvo de orujo de uva Tannat





Sobre La Trigueña

La Trigueña nació el 23 de mayo de 1987, fundada por Anselmo y Dolores. En 2007 inició un proceso de profesionalización y expansión en todas las áreas, impulsando una mayor presencia en el mercado y profundizando la incursión en nuevos mercados internacionales.

Actualmente, cuenta con una planta de producción modelo de 5.000 m², diseñada para cumplir con los más altos estándares de calidad y sostenibilidad, con **tecnología de última generación adaptada para preservar la esencia artesanal de sus productos**. Este enfoque innovador permite mantener la autenticidad de cada galleta mientras optimizan el uso de recursos y reducen su impacto ambiental. Con un equipo humano comprometido que incluye 80 empleos directos y numerosos empleos indirectos, la empresa desde hace unos años, comenzó a incursionar en el segmento de galletas dulces.

Alternativa de galletas tradicionales

Se trata de un nuevo desarrollo de galletas que incorpora polvo de orujo de uva Tannat, un subproducto natural generado durante la elaboración del vino, rico en fibra alimentaria y compuestos bioactivos con propiedades antioxidantes.

El objetivo es **desarrollar una alternativa a las galletas tradicionales, con un perfil nutricional mejorado** y potenciales beneficios para la salud, manteniendo las características de sabor, textura y calidad que buscan los consumidores.

El proyecto también investiga su posible efecto sobre la respuesta glicémica, es decir, cómo varían los niveles de glucosa en sangre después de consumirlas.

Adicionalmente, permite transformar un subproducto de la industria vitivinícola uruguaya en un ingrediente alimentario de mayor valor agregado, contribuyendo al aprovechamiento de recursos y a la economía circular.

La innovación consiste en **desarrollar una nueva formulación de galletas mediante la incorporación de polvo de orujo de uva Tannat**, aprovechando sus propiedades nutricionales y sus compuestos bioactivos, especialmente los polifenoles y flavonoides, reconocidos por su actividad antioxidante.

A diferencia de las galletas convencionales de La Trigueña, este desarrollo busca combinar las características de un producto de consumo habitual con ingredientes funcionales y potenciales beneficios para la salud.

Un aspecto especialmente innovador es que el desarrollo se realiza mediante un proyecto de investigación conjunto entre La Trigueña y equipos científicos de las Facultades de Medicina, Química e Ingeniería de la Universidad de la República, con cofinanciamiento de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación.

> *La investigación comprende la optimización de la formulación, la evaluación de las características sensoriales del producto, su conservación y envasado, y el estudio de su impacto sobre la respuesta glicémica después del consumo.*

Asimismo, el proyecto incorpora un **componente de sustentabilidad**, al transformar un subproducto de la industria vitivinícola nacional en una materia prima de mayor valor agregado, promoviendo la economía circular y la innovación en la industria alimentaria uruguaya.



Razón social
Duften Wasser SRL

Email
duftenwasser@duftenwasser.com

Teléfono
2682 1883 - 095 600 907

Localidad:
Canelones

Sector
Perfumería

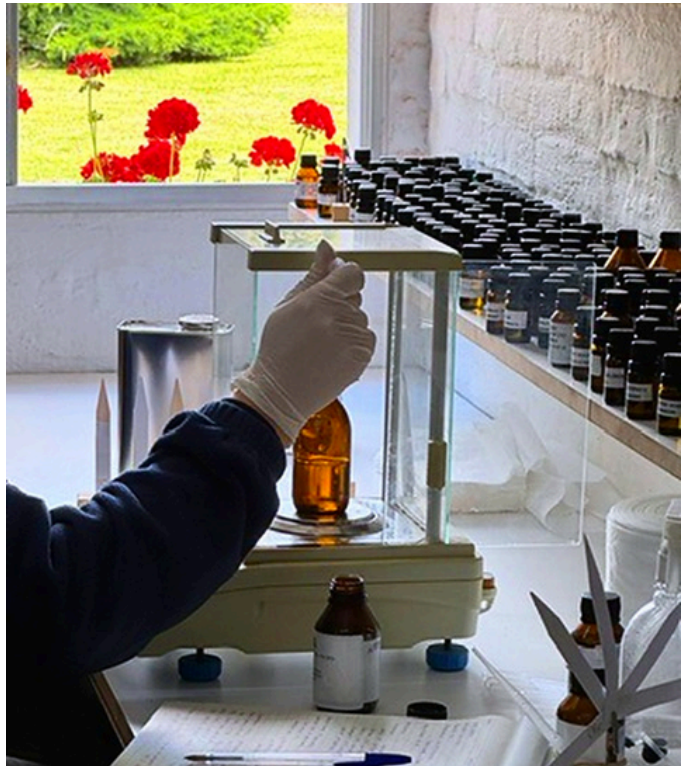
oliê

olie.com

@duften_wasser

Tamaño de la empresa: **Mediana**

Producto innovador: oliê



Un socio estratégico para impulsar la industria uruguaya

Hasta la llegada de oliê, las esencias que utilizaba la industria uruguaya provenían del exterior. Desde 2024, esa historia tiene un nuevo origen: Canelones. Allí funciona la primera y única **industria de esencias** del país, con perfumistas y saboristas de más de 40 años de trayectoria internacional y materias primas de todo el mundo.

El propósito de la empresa va más allá de fabricar en Uruguay: busca acompañar a cada marca en su desarrollo.

Trabaja junto al cliente en la formulación, porque conoce sus esencias y entiende cómo se comportan en cada aplicación.

Una esencia bien elegida forma parte de la identidad del producto y de la emoción que despierta en quien lo usa. De esta forma, la compañía acompaña tanto al emprendedor que lanza su primera línea como a la industria que produce en grandes volúmenes.

La diferencia de contar con un socio local

Contar con un fabricante local acorta los tiempos y abre nuevas posibilidades de desarrollo. En oliê, la formulación, la producción y la entrega se resuelven en el país, con stock disponible, reposición ágil y volúmenes adaptados a cada proyecto: desde una pequeña prueba hasta una producción continua.

La cercanía también permite trabajar de otra manera. La empresa recibe a sus clientes en la planta, conoce sus proyectos y los acompaña en cada etapa. A ese vínculo le suma el conocimiento de las preferencias del consumidor uruguayo para desarrollar esencias con identidad propia, capaces de expresar en un aroma o un sabor lo que cada marca quiere transmitir.

Cuando el desafío es el costo, también aporta soluciones. La experiencia de la empresa en perfumería y sabores le permite reformular y seleccionar materias primas alternativas que preserven el perfil buscado y la calidad del producto.

El valor de una experiencia sensorial

En un mundo cada vez más digital, la experiencia sensorial conserva un valor propio: **un aroma puede evocar un recuerdo, un sabor puede despertar una emoción y ambos pueden volver reconocible a una marca**. Por eso, elegir una esencia es una decisión que va más allá del gusto personal. Oliê asesora a cada cliente desde el marketing olfativo, considerando qué emociones puede despertar una fragancia, cómo la percibe su público y de qué manera acompaña la identidad y el posicionamiento de su marca.



En cada aplicación, se busca que la esencia contribuya a una experiencia distintiva y coherente con el producto.

Las marcas uruguayas compiten con el mundo entero, también dentro de su propio país. Con oliê, cuentan con un socio local que combina experiencia internacional, capacidad de desarrollo y cercanía para ayudarlas a destacarse, acá y afuera.

Desarrollando esencias personalizadas para cada industria: cosmética, perfumería fina, cuidado personal, hogar y domisanitarios, pinturas, helados, panificados, lácteos, golosinas, bebidas refrescantes, bebidas alcohólicas.

Modularfrog | Plamet LTDA

INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA

Razón social
Plamet LTDA

Email
plamet@plamet.com.uy

Teléfono
2487 0487

Localidad:
Montevideo

Sector
Plástico

plamet.com.uy - modularflex.com | @pisos.modularflex | Pisos Modularflex | Tamaño de la empresa: **Pequeña**

MODULARFROG: piso modular y flexible





Plamet Ltda. es una empresa industrial exportadora e importadora, 100% uruguaya, dedicada desde 1970 al diseño de piezas en 3D, generación de prototipos rápidos con impresión tridimensional, desarrollo de matricería para inyectado y soplado, producción de artículos plásticos por el método de inyección y desarrollo de una línea de productos modulares, denominada **MODULARFLEX.**

La empresa metalúrgica madre es Raúl Madeira, fundada en 1957, que se asocia a la Cámara de Industrias del Uruguay (CIU) en 1967. Plamet es fundada en 1970 e ingresa a la CIU en 1977.

Las dos gremiales sectoriales en las que Plamet participa activamente son la Cámara Metalúrgica y la Asociación Uruguaya de Industrias del Plástico. Asimismo forma parte de varias comisiones temáticas de CIU y ha participado en misiones comerciales, capacitaciones y asistencias técnicas, las cuales han aportado a la profesionalización de su gestión empresarial integral.

La empresa ofrece capacitación a todos los niveles educativos, desde pre escolares a estudiantes de centros de formación universitaria, en sus carreras de grado y post grado, en áreas de diseño industrial, gestión de la producción, economía circular y sostenibilidad.

Sus productos

Desde un alto compromiso con la calidad, acompaña los proyectos de sus clientes a partir de la tecnología incorporada en el equipamiento de producción, de su experimentado personal técnico y del know-how adquirido en décadas de desempeño profesional. Esto le ha permitido especializarse en el desarrollo de piezas técnicas de alta complejidad para todos los rubros industriales y comerciales: automotriz, electrodomésticos, televisión, telefonía, medicinal, veterinario, cosmética, calzado, nutricional, cajonería, agro, construcción, seguridad, iluminación y menaje, entre otros. Asimismo se encuentra actualmente desarrollando productos de logística modular.

El concepto de economía circular atraviesa todo el proceso productivo y la empresa participa en proyectos asociativos con la centralidad en esta temática, mediante el trabajo conjunto con cooperativas y otras industrias. El profundizar en este compromiso por el trabajo sostenible le ha valido entre otros reconocimientos, el premio Uruguay Circular (ONU, MIEM, ANDE y ANII).

Modularflex - Modularfrog

Desarrolla una línea de pisos modulares con diseños propios exclusivos, aplicables a todos los estilos constructivos. Su denominación **MODULARFLEX** deviene de la aplicación de los conceptos de modularidad y flexibilidad en los productos elaborados. Dispone de **pisos compuestos por baldosas de policloruro de vinilo (PVC)** en gran variedad de diseños, tamaños y colores, para brindar confort y durabilidad en múltiples aplicaciones de ambientes abiertos y cerrados.

Ofrece **pisos de caucho modular**, diseñados especialmente para la absorción de fuertes impactos y fabricados bajo estrictas normas de calidad y seguridad.

Diseña y fabrica decks ecológicos con hebras de madera natural y resina plástica: polipropileno (PP) y Wood Plastic Composite (WPC), que complementa con césped sintético de alta densidad, en variados colores.

MODULARFLEX es beneficiaria del Licenciamiento Marca País Uruguay Natural.

Su producto **MODULARFROG** es un piso de seguridad, 100% sostenible, fabricado con materia prima reciclada post industrial y post consumo, en variedad de colores. La innovación aplicada en su diseño desarrolló una solución altamente recomendable para espacios infantiles, dado su flexibilidad y excelente capacidad de absorción de golpes.

Es un producto que conecta a la empresa con la comunidad de un modo singular, ya que sigue siendo ampliamente preferido por multiplicidad de centros CAIF de todo el país, además de ser recomendado para plazas infantiles y haber sido instalado en más de 200 instituciones educativas.



Ulbrika Pinturas

INNOVACIÓN QUE TRANSFORMA

Razón social
Ulbrika Uruguaya S.A.

Email
info@ulbrika.com.uy

Teléfono
0800 8330

Localidad:
Montevideo y Maldonado

Sector
Química y farmacéutica

ULBRIKA PINTURAS

ulbrika.com.uy | @ulbrikapinturas | Ulbrika Pinturas | Ulbrika Pinturas Uruguay | Tamaño de la empresa: **Pequeña**

Sistema de envasado patentado que apuesta a la economía circular



Ulbrika Pinturas

Fundada en 1962 por César Sader y Gertrudis Hartwig, Ulbrika nació como un emprendimiento familiar dedicado inicialmente a la fabricación de pisos plásticos. Con el paso de los años, la empresa evolucionó hacia la producción de pinturas, incorporando materias primas nacionales y tecnología de origen alemán.

En la década de 1980, instaló su fábrica en Cachimba del Rey, Maldonado, consolidando su actividad industrial en el departamento y ampliando progresivamente su presencia en el mercado nacional.

Con más de seis décadas de trayectoria, Ulbrika continúa desarrollando su actividad como **fabricante de pinturas y recubrimientos,** combinando la experiencia adquirida a lo largo de su historia con la búsqueda de nuevas soluciones para el sector.

Innovación que construye futuro

Como parte de su compromiso con la innovación y la sostenibilidad, Ulbrika desarrolló el **primer y único sistema de envases reutilizables patentado en Uruguay** dentro de su sector, una solución que propone una nueva forma de gestionar los recipientes utilizados en la comercialización de pinturas. Este desarrollo responde a las nuevas exigencias ambientales y busca acompañar a las empresas constructoras en el cumplimiento de sus obligaciones de gestión de envases, en el marco de la Ley N.° 19.829 y el Decreto N.° 213/2025.

La propuesta incorpora criterios de economía circular al proceso de envasado, promoviendo un uso más responsable de los materiales y ofreciendo una alternativa orientada a reducir los residuos generados en obra.

Un diseño pensado para reutilizar

El sistema está compuesto por una bolsa interna de plástico reciclado, un envase exterior fabricado también con plástico reciclado y un precinto reutilizable.

Su principal diferencial radica en la posibilidad de recuperar el recipiente exterior y el precinto una vez utilizado el producto, permitiendo su reutilización o retorno. Esta configuración favorece una gestión responsable y trazable de los envases, al tiempo que permite aprovechar sus componentes más allá de un único uso.

De esta manera, Ulbrika incorpora la reutilización al diseño del envase, integrando una solución práctica a su propuesta industrial.

Una innovación con reconocimiento nacional e internacional

El sistema de envasado de Ulbrika ha recibido reconocimientos que destacan su aporte a la innovación y la sostenibilidad.

En 2023, la empresa fue distinguida con el **Premio Uruguay Circular**, mientras que en 2025 recibió un reconocimiento de la **Fundación Corresponsables**, en Madrid, España. Estas distinciones ponen en valor una iniciativa desarrollada desde la industria uruguaya, que combina innovación, aprovechamiento de materiales y compromiso ambiental.

Desde Maldonado, Ulbrika continúa vinculando su experiencia en la fabricación de pinturas con iniciativas que responden a los desafíos actuales del sector, demostrando cómo la innovación puede contribuir a una industria más sostenible.



La empresa socia CIU, Nordex S.A., presenta en el marco del Día de la Industria 2026, el **papamóvil que trasladó al papa León XIV** durante su visita a Uruguay. El vehículo fue construido sobre la plataforma de una Fiat Titano.

Pórtico abierto: configuración adaptada

Estructura de cúpula - Sobre FIAT Titano



Dos pórticos rectos unidos por un techo plano y un tirante por lado hasta los pilares del parabrisas; banderines en los laterales del capó.

Estructura

Dos pórticos rectos y un tirante por lado a los montantes del parabrisas (perfilería y anclajes). Techo a 1.950 mm sobre la tarima papal.

Cerramiento

Policarbonato compacto al frente y bajo los tirantes. LED cálido en el pórtico delantero.

Carácter

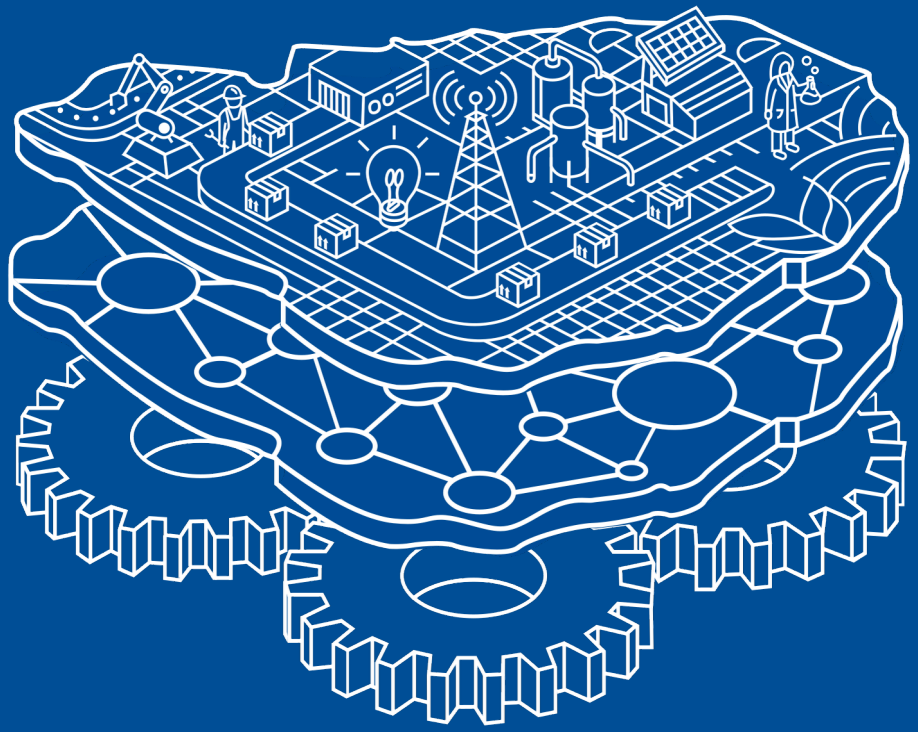
Lenguaje arquitectónico y sereno, de lectura sobria; el pórtico abierto enmarca la figura del Santo Padre sin recursos ornamentales.

Consideración

Ejecución simple y fácil de reponer en caso de daño; rigidez elevada del conjunto y buena prolongación de las líneas horizontales de la Titano.

Cámara de Industrias del Uruguay

INNOVACIÓN QUE **TRANSFORMA**



Av. Italia 6101 - Montevideo - Uruguay
(+598) 2604 0464
comunicacion@ciu.com.uy
ciu.com.uy