

# TALKINGPOINT

LA REVISTA DE ARLA FOODS INGREDIENTS · NÚMERO 27 · ENERO 2010



Pasión por la Naturaleza™

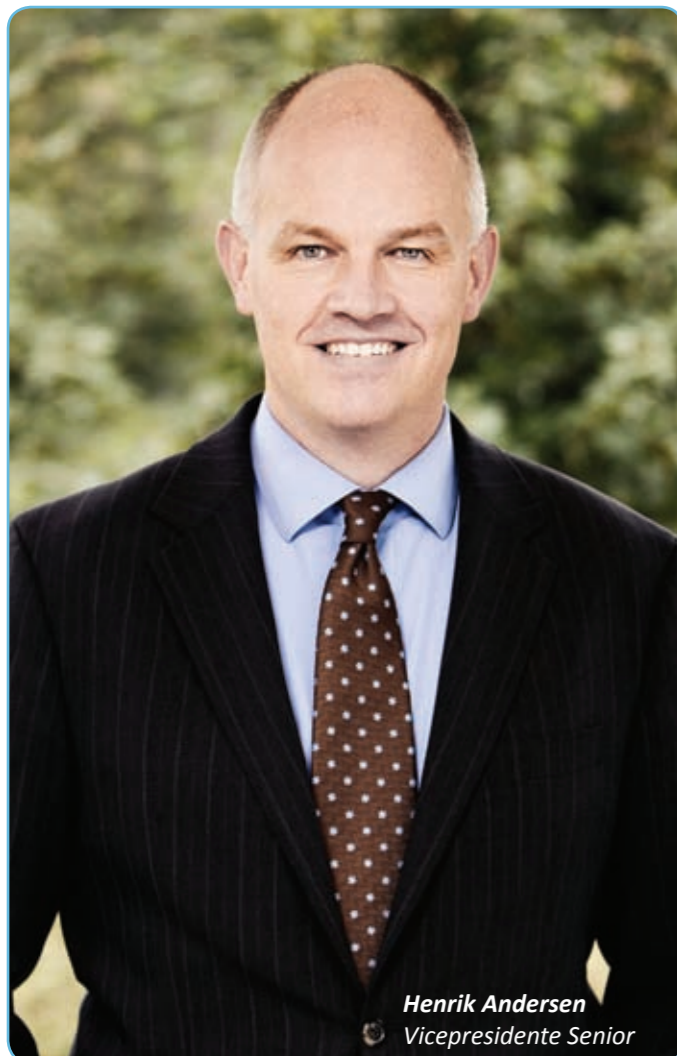


Un nuevo centro se construye para inspirar  
Más rápido en el mercado con Twintell®  
Ensayos piloto para un yogur verdadero

| Página 2

| Página 4

| Página 6



**Henrik Andersen**  
Vicepresidente Senior

## Grandes esperanzas para 2010

Si alguna vez hubo un año lleno de emocionantes perspectivas, con seguridad debe ser 2010. Mientras concluimos otro año con un crecimiento de dos dígitos para Arla Foods Ingredients, estamos seguros de que los siguientes 12 meses resultarán igual de exitosos.

Después de la reciente inauguración de nuestro nuevo centro de aplicaciones, nuestros clientes ahora pueden disfrutar todos los beneficios de nuestra pericia técnica y creativa en un solo lugar.

En el centro de aplicaciones, se concentrará nuestro trabajo con Twintell®, el programa de aplicación de tres pasos que asiste a nuestros clientes con el desarrollo de nuevos productos. Con Twintell®, queremos enviar a nuestros clientes un mensaje claro sobre lo que podemos ofrecer realmente: la colaboración más estrecha posible para lograr el éxito comercial conjunto.

En 2010, también duplicaremos la capacidad de producción en nuestra planta de Argentina para respaldar nuestra creciente presencia en el mercado de la región. Otro importante compromiso para nosotros es la construcción de nuevas plantas de producción en Estados Unidos, un objetivo en el que trabajamos durante todo 2009. En general, se espera que las Américas contribuyan en gran medida con nuestro ambicioso plan de crecimiento.

Gracias por el apoyo de ustedes durante los últimos 12 meses. A fin de mantenerlos más informados a medida que seguimos desarrollándonos, hemos decidido que ésta sea la última edición impresa de Talking Point. Más adelante durante este año, recibirán la primera edición en línea. Nuestro nuevo Talking Point en línea será un importante canal para la comunicación actualizada en el futuro, sin mencionar que fomentaremos nuestros esfuerzos ambientales al prescindir de la impresión y la distribución. Por supuesto, nuestro fuerte progreso no sería posible sin las sólidas relaciones comerciales y el respaldo de nuestros socios. Deseamos aprovechar esta oportunidad para agradecerles su continuo apoyo.

Nos esperan grandes oportunidades en 2010. Les enviamos nuestros mejores deseos y buena suerte.

# Lo mejor del talento y la tecnología

## Se inaugura un nuevo centro para inspiradoras innovaciones de clientes

Los clientes de todo el mundo pueden esperar grandes cosas del centro de aplicaciones de Arla Foods Ingredients construido con fines específicos. El centro está ubicado en Aarhus, Dinamarca, está especialmente diseñado para proyectos de desarrollo personalizados para clientes y abrió sus puertas antes del lanzamiento del programa de aplicaciones Twintell® en noviembre.

El moderno edificio cuenta con 2.000 m<sup>2</sup> de laboratorios de ensayo y análisis: laboratorios para cárnicos y lácteos para el equipo de proteínas lácteas funcionales y un extenso laboratorio para el equipo de panificados, el cual incluye una máquina de tortas de alta velocidad y un horno túnel de escala piloto.

A fin de inspirar la óptima innovación, el centro también cuenta con una sala para clientes construida para lograr una fácil adaptación de proyectos de desarrollo específicos.

### Un sueño hecho realidad

La necesidad de flexibilidad ha sido un motor clave en la creación del centro de aplicaciones, donde el conocimiento compartido y el trabajo de los equipos de diferentes organizaciones son prioridades.

Henrik Andersen, vicepresidente senior, les da la bienvenida a las oportunidades únicas que ofrece el centro de aplicaciones.

“Construir estas avanzadas instalaciones en Dinamarca ha sido un sueño durante mucho tiempo. Yo creo que ahora tenemos una combinación única de gente muy talentosa y tecnología de vanguardia”, añade.

“Es sumamente importante que creemos el mejor entorno posible para respaldar nuestra cooperación con clientes y, a través de ello, avalar su crecimiento”.

### Participación de los empleados

Los empleados de la compañía han participado estrechamente en la personalización del diseño del centro de aplicaciones, el cual se relaciona con un nuevo edificio de oficinas.

“Hemos esperado con ansias la mudanza al nuevo edificio”, dice Arnd Wilmsen, director senior de proteínas lácteas funcionales. “Tenemos un fuerte equipo con valiosas aptitudes. Ahora también contamos con las condiciones óptimas para trabajar con nuestros clientes para el desarrollo de soluciones innovadoras para sus desafíos”.

Para el director del área de negocios de panificados, Carsten Valentin, el centro ofrece una excelente oportunidad para que este equipo desarrolle su reputación internacional dentro de la industria de los panificados.

“El centro brinda a nuestros expertos en panificados y proteínas lácteas funcionales el mejor entorno posible para alcanzar nuestra meta, que es ofrecer a nuestros clientes un servicio de calidad internacional”, afirma.

La construcción de la casa matriz de Arla Foods Ingredients continúa en un lote lindero y su finalización se planifica para mayo de 2010.

Para más información, contáctese con [arw@arlafoods.com](mailto:arw@arlafoods.com) y [cva@arlafoods.com](mailto:cva@arlafoods.com)



Talking Point se publica dos a tres veces al año por el Departamento de Marketing de Arla Foods Ingredients con la colaboración de:

Texto: Cath Mersh  
Layout: KROSCH  
Fotos:  
Jakob Mark  
Søren Gammelmark  
Jens Peter Engedal  
Colourbox  
Tirada: 4.000 ejemplares

Los artículos que se publican en Talking Point solo podrán ser reproducidos con la autorización previa de los editores. Comentarios y sugerencias serán bienvenidos y podrán enviarse a: [ingredients@arlafoods.com](mailto:ingredients@arlafoods.com)

[www.arlafoodsingredients.com](http://www.arlafoodsingredients.com)

# Uno, dos, tres... ¡en marcha!

## El nuevo programa de aplicación Twintell® es el camino más veloz hacia el mercado

Respuestas rápidas para un mercado en rápido crecimiento son el secreto de un negocio exitoso. En Arla Foods Ingredients, hemos abordado el tema con el lanzamiento de nuestro programa de aplicación Twintell®: un enfoque estructurado e integral para la gestión del desarrollo de nuevos productos de nuestros clientes.

Twintell® es tan simple como efectivo. En solo tres pasos, los clientes pueden ver sus ideas y necesidades plasmadas en productos comercialmente viables, totalmente probados y listos para su producción. Llevar al mercado nuevos productos proyectados nunca ha sido tan rápido ni tan barato.

“Twintell® es el centro de lo que nos hace destacarnos del resto. Nuestra trayectoria muestra que mejoramos los productos y también reducimos los costos cuando participamos en el proceso de producción de nuevos productos de nuestros clientes”, dice Henrik Andersen, vicepresidente senior.

Los productos lácteos, panificados y cárnicos se encuentran entre las principales áreas de aplicación abordadas por el programa Twintell®, el cual se ofrece a los clientes sin cargo.

### Paso 1: Definición

El primer paso del programa es la definición del desafío: si el cliente busca mejorar la textura del producto, prolongar la vida útil, simplificar la receta o reducir costos. Esto incluye la localización de un grupo de objetivos precisos y mensurables y la consideración de las especificaciones de producto del cliente y los equipos de procesamiento existentes. También se establecen plazos para los pasos dos y tres.

### Paso 2: Desarrollo

Luego, invitamos a los clientes a nuestro centro de aplicaciones en Dinamarca o Argentina para una semana de ensayos intensivos con nuestras proteínas lácteas funcionales. En ambos centros, contamos con grandes equipos de escala piloto que pueden simular a las plantas de producción de gran escala y realizar varios ensayos por día. Los ensayos continúan hasta que se logra un resultado satisfactorio.

### Paso 3: Implementación

Luego, se realizan ensayos comerciales en la planta del cliente. Aquí, se ponen en juego las décadas de experiencia exclusiva que tenemos, las cuales garantizan que lo que funcionó a escala piloto tendrá éxito en la producción a gran escala. Cuando esto se logra, los clientes cuentan con una solución técnica disponible y un proceso totalmente evaluado y documentado.

“Con Twintell®, ofrecemos a los clientes una oportunidad para evaluar nuestras aptitudes sin compromiso”, afirma Henrik Andersen. “Este programa de innovación integral ofrece lo mejor de lo que Arla Foods Ingredients puede brindar”.

Para más información, visite [www.arlafoodsingredients.com](http://www.arlafoodsingredients.com).



### Paso 1: Definición



### Paso 2: Desarrollo



### Paso 3: Implementación



# Yogur en la vida real

**Nada está librado al azar en la planta piloto de yogures. Por eso, todas las soluciones de yogures pueden implementarse a gran escala y producirse a nivel comercial.**

¿Por qué probar nuevas recetas de yogures en lotes de 500 litros cuando se puede obtener resultados realistas con solo diez litros y realizar más ensayos por día?

Una gran cantidad de clientes ya han probado que los ensayos a escala piloto en la planta de yogures de Arla Foods Ingredients hacen ahorrar tiempo y recursos y son lo más cercano posible a la producción real.

Ahora, con la inauguración del nuevo centro de aplicaciones de Dinamarca, el equipo de aplicaciones de yogures está aún mejor situado para poner a andar la planta piloto junto con el programa de aplicaciones Twintell®.

## Veinte ensayos por día

“Podemos realizar hasta veinte ensayos por día. Aparte de acelerar el desarrollo, es importante para nuestros resultados comparados, puesto que la leche y los cultivos utilizados en la producción de yogures a menudo varían todos los días”, explica Claus Andersen, gerente del grupo de aplicaciones lácteas.

La planta piloto fue desarrollada junto con un fabricante de equipos lácteos y ha sido actualizada con un nuevo sistema de control por computadora y homogeneización de dos pasos controlada automáticamente. Cada curva de las tuberías está calculada en forma precisa para simular un proceso a gran escala. Los parámetros ajustables permiten la puesta a punto para

igualar a las plantas de producción.

## Calidad asegurada

“Los pequeños detalles son importantes en la producción de yogur. Por eso, no se comprometió la calidad en el diseño de nuestra planta. Por lo tanto, las soluciones que se prueban en nuestros ensayos de aplicación pueden implementarse en líneas de producción comercial”, afirma Claus Andersen.

De acuerdo con Twintell®, todos los proyectos de desarrollo de clientes comienzan con la definición de necesidades: ya sea si los clientes desean reducir costos o también quieren mejorar la funcionalidad de su yogur. La correcta combinación de proteínas lácteas funcionales y parámetros de procesamiento se encuentra a menudo con dos días de ensayos.

## Valiosa sinergia

“Nuestros ingredientes, equipos y conocimientos crean una fantástica sinergia. En un sistema único”, dice Claus Andersen.

En todo el mundo, los resultados de esa sinergia se disfrutan a diario. Un yogur optimizado es bueno para el negocio.

**Para más información, contáctese con [clan@arlafoods.com](mailto:clan@arlafoods.com).**



# Delicioso helado a menor costo

**Reemplace la leche descremada en polvo por NUTRILAC® IC y no se arrepienta jamás**

Creosidad, deliciosos sabores y una consistencia que se derrite en la boca hacen del helado el refrigerio más popular de los consumidores. Con las proteínas lácteas funcionales NUTRILAC® IC de Arla Foods Ingredients, los productores de helado pueden darles a los consumidores todo lo que desean y ahorrar costos.

NUTRILAC® IC es la oportunidad que muchos productores han esperado: la sustitución de hasta el 100% de la costosa leche descremada en polvo (SMP, por sus siglas en inglés) en las recetas de helado y, al mismo tiempo, el aumento de la calidad del producto final.

## Éxito pionero

“Ha habido muchos intentos de reemplazar la leche descremada en polvo en el pasado, en general, con suero en polvo”, dice Mads Bjerregaard Larsen, gerente técnico de ventas. “Pero no ha sido posible sustituirla toda debido al sabor del suero, el indeseable color amarillo que le da al producto final y la desfavorable formación de hielo y cristales de lactosa”. “Cuando se reemplaza el 100% de la leche descremada en polvo con NUTRILAC® IC, el

helado sabe al menos igual y a veces mejor”.

## Reducción de costos de más del 20%

Los clientes que optan por NUTRILAC® IC generan un ahorro de costos promedio de más del 20%. La mejor calidad sensorial, además de la textura más liviana, suave y maleable, también es buena para la imagen de la marca del helado.

El desarrollo de soluciones personalizadas se lleva a cabo en el laboratorio de helados de alta tecnología del centro de aplicaciones de Arla Foods Ingredients en Dinamarca, donde el programa de aplicación Twintell® ya es un proceso integrado. Durante todo el programa de tres pasos, el extenso conocimiento sobre helados del equipo aporta la diferencia.

Otro miembro del equipo de helados, el gerente técnico de ventas Jesper Høstrup, explica por qué.

“Hemos trabajado en forma intensiva con helados durante mucho tiempo, hemos realizado miles de ensayos e investigado los parámetros del proceso en relación a nuestros productos. Así es cómo nos aseguramos de que

la solución que ofrecemos es la mejor para las necesidades individuales de los clientes”.

## Más de 100 ensayos semanales

Cada semana, el laboratorio de helados puede realizar más de 100 ensayos piloto y recibir a una cantidad de clientes de visita (una capacidad clave que, junto con un estrecho diálogo con los clientes, garantiza un corto plazo para la comercialización de productos nuevos o mejorados).

“Para hacer el proceso de desarrollo aún más veloz, los clientes pueden venir a nuestro centro de aplicaciones y poner a punto las soluciones según sus condiciones de mercado y de proceso”, añade Mads Bjerregaard Larsen.

**Para más información, contáctese con [MBL@arlafoods.com](mailto:MBL@arlafoods.com) y [JEHOS@arlafoods.com](mailto:JEHOS@arlafoods.com).**





## Excelente y sin huevo

**Acelere el desarrollo de la torta esponjosa en nuestro laboratorio de panificados y cambie el huevo por un impulsor natural de la rentabilidad sin comprometer la calidad. Vea cómo trabaja Twintell®**

Imagine hacer una exquisita y fresca torta esponjosa sin huevo. Arla Foods Ingredients tiene las soluciones lácteas funcionales para hacerlo realidad y una mezcladora de alta velocidad a escala piloto para hacer ensayos realistas, lo cual ofrece un veloz ahorro de hasta el 30% en el costo de huevo líquido.

### Reemplazo total o parcial flexible

Esta tecnología ofrece a los panaderos la mayor flexibilidad en la sustitución de huevo. Aunque deseen reemplazar todo el huevo en una torta esponjosa o solo parte de él, el resultado será una torta de igual calidad.

“Nuestra experiencia es que la mayoría de nuestros clientes elijen la solución de reemplazo del 50% de huevo, ya que desean conservar el huevo en la declaración de ingredientes”, dice Kim Jensen, gerente técnico de panificados. “El reemplazo total es más importante para consumidores que no comen huevo o para clientes que desean explotar todas las ventajas de prescindir del huevo en sus tortas”.

### Veloz desarrollo, menos desperdicio

Las soluciones de sustitución de huevo son parte de la famosa gama NUTRILAC®. La mezcladora de alta velocidad es una nueva inversión que complementa al horno túnel de escala piloto del laboratorio de desarrollo de panificados. Todos los parámetros se controlan por computadora para lograr simulaciones precisas de los procesos continuos que se aplican en las panaderías.

“Mediante el uso de nuestros equipos piloto, el desarrollo de productos puede darse más rápido y con menos desperdicio. Podemos realizar hasta diez ensayos por día pero, en general, solo se requieren de cuatro a seis para determinar la solución óptima”, explica Kim Jensen.

### Funcionamiento comprobado

Arla Foods Ingredients está documentando el potencial de su solución de sustitución de huevo para mejorar la calidad de frescura del producto final. Ya se han demostrado otros beneficios clave: más ahorro de costos, facilidad de uso y 18 meses de vida útil (aparte de la imagen natural y sana que viene con las soluciones de Arla Foods Ingredients).



Para más información, contáctese con: [kijee@arlafoods.com](mailto:kijee@arlafoods.com)

## Carne de gran calidad natural

**Reduzca el caseinato en los productos cárnicos y disfrute menores costos y mayor funcionalidad**

La producción de salchichas, jamón y paté se vuelve menos costosa con el sustituto de caseinato de Arla Foods Ingredients. Producido completamente de leche, NUTRILAC® SA-5820 posiblemente sea el sustituto de caseinato más potente del mercado. Es apto para el reemplazo directo y ofrece una oportunidad de producir cárnicos con aún más calidad.

### Ahorro mínimo del 10%

Los ensayos muestran que la proteína láctea funcional aporta un rendimiento total con un ahorro de costos mínimo de 10% en comparación con el caseinato tradicional.

“Parece que los precios del caseinato en el mercado mundial siguen subiendo”, dice Niels Erikstad, gerente de ventas del grupo de cárnicos. “Eso significa que el ahorro promedio está en aumento”.

### La ventaja de la calidad

Además del beneficio de los costos, NUTRILAC® SA-5820 ofrece una serie de ventajas funcionales. Estas incluyen una importante reducción de la pérdida de cocción y la separación de gel y mejor descongelamiento y estabilidad térmica.

“Las mejores propiedades emulsionantes, de textura y masticación de NUTRILAC® SA-5820 lo convierten en una excelente alternativa aparte de sus méritos como sustituto de caseinato”, añade Niels Erikstad.

### Naturalidad en la proporción justa

NUTRILAC® SA es fácil de utilizar y reemplaza el caseinato en una proporción de uno a uno. Es un ingrediente lácteo puro y un agregado



natural para productos sanos.

Niels Erikstad señala que la solución es una de muchas en la cartera del grupo de cárnicos.

“El reemplazo uno a uno de caseinato ofrece a los clientes una veloz oportunidad de mejorar la calidad y los costos”, señala. “También estamos preparados para trabajar con clientes en proyectos de desarrollo de productos más complejos a través de nuestro programa de aplicaciones Twintell®”.

Para más información, contáctese con [nier@arlafoods.com](mailto:nier@arlafoods.com)





## Un espacio de trabajo para el mundo

Arla Foods Ingredients está haciendo realidad la visión de convertirse en una compañía verdaderamente internacional. Nacionalidades de todo el mundo ahora están representadas entre el personal de la casa matriz y el centro de aplicaciones en Dinamarca. Mariana Gómez Vazzana y Fernando Javier Gallardo de Argentina son dos de ellos.



Mariana Gomez Vazzana,  
Gerente Técnica, panificados

### Atraída por el corazón del negocio

Mariana Gómez Vazzana ya tenía bastante experiencia en Arla Foods Ingredients cuando se mudó a Dinamarca a principios de 2009 para tomar el cargo de gerente técnica dentro de la unidad de negocios de panificados. Durante los dos años previos, había trabajado como gerente de servicios al cliente en Arla Foods Ingredients S.A. (AFISA) en Buenos Aires.

“Me atrajo la oportunidad de trabajar para una organización más grande en Dinamarca, en el corazón del negocio de Arla. Aquí es como comenzar una carrera internacional. Hay tantas posibilidades”, dice Mariana, quien tiene el título de ingeniera química.

Cuando Mariana se unió a la compañía en Argentina, su jefe era el entonces gerente de ventas Carsten Valentin. Hoy, él es el director del área de negocios de panificados y su jefe otra vez.

“Carsten me había dicho que quería a alguien para dirigir el mercado de Sudamérica. Entonces, me contacté con él para averiguar más”, explica Mariana.

Con el apoyo del director general de AFISA, Bjarne Schack Pedersen, Mariana se trasladó a Dinamarca en marzo de 2009 y se convirtió en la responsable no solo de Latinoamérica, sino también de Francia, España, Italia, Grecia y Europa del Este. Su tarea es construir el negocio de panificados de Arla Foods Ingredients en esos mercados.

“Estoy muy feliz con la oportunidad de estar aquí”, añade. “Es un desafío”.

### Fortalecido por hablar el mismo idioma

Fernando Javier Gallardo cree fervientemente en hablar el mismo idioma que el cliente. Casi inmediatamente después de comenzar a trabajar en Arla Foods Ingredients en Dinamarca, experimentó lo que eso significaba en relación a un cliente de México.

“Con un proyecto en México, pudimos hablar español juntos. Hablar el mismo idioma y conocer la cultura te ayudan a comprender al cliente en forma correcta y a conseguir más negocios”, dice Fernando.

Fernando es ingeniero en alimentos y es de Buenos Aires. Trabaja en el equipo de cárnicos de Arla Foods Ingredients como gerente técnico de ventas para México, Brasil, Venezuela y EE.UU. y, desde este año, para España, Francia e Italia. Hablar fluidamente español, francés e inglés es una gran ventaja. En Dinamarca, tiene un nuevo desafío lingüístico.

“Estoy ansioso por mejorar mi danés así que asisto a la escuela dos veces por semana”, admite. “Aquí el idioma es una de las cosas más difíciles”.

Fernando tenía bastante experiencia en la industria de las carnes en Latinoamérica antes de entrar en Arla Foods Ingredients. Esto lo convierte en un valioso integrante del equipo, al cual está orgulloso de pertenecer.

“Ahora trabajo en todo el mundo. Es una experiencia multicultural”, comenta.



Fernando Javier Gallardo,  
Gerente de Ventas Técnico



## Atractiva nutrición clínica

### Las nutritivas proteínas lácteas avalan un mercado en crecimiento

Se espera que las ventas globales de productos de nutrición clínica crezcan en USD 7,6 mil millones en 2009 a USD 8,6 mil millones en 2011. También aportan a esta tendencia las proteínas de suero de Arla Foods Ingredients, la fuente de proteínas más disponible biológicamente del mercado.

Las proteínas de suero LACPRODAN® tienen una composición sobresaliente que aporta una nutrición vital a los pacientes. Al mismo tiempo, brindan a las bebidas nutritivas clínicas una textura refrescante y similar a la de un jugo que muchos pacientes encuentran más sabrosa que las tradicionales bebidas proteicas de alta viscosidad.

“Los pacientes dependen de la absorción efectiva de las proteínas, ya que a menudo tienen muy poco apetito. Las proteínas de suero ayudan a minimizar la pérdida muscular durante la internación, lo cual es un factor importante para promover una recuperación rápida”, dice el nutricionista Erik Adamsen.

### Perfil de aminoácidos único

Él destaca que el perfil de aminoácidos único de las proteínas de suero es una ventaja clave.

“Las proteínas lácteas cumplen todos los requisitos de aminoácidos esenciales estipulados por la Organización de Alimentos y Agricultura y la Organización Mundial de la Salud o los superan”, añade. Hasta 30% de los aminoácidos de las proteínas de suero son los aminoácidos de cadena ramificada leucina, isoleucina y valina, los cuales juntos forman cerca de un tercio de los músculos de los humanos y cumplen un papel importante en la síntesis de proteínas. Ninguna otra fuente de proteínas contiene proporciones tan altas de estos aminoácidos esenciales.

### Más fuentes disponibles

En respuesta al crecimiento del mercado, Arla Foods Ingredients ha invertido en fuentes adicionales para asistir a los clientes de nutrición clínica. La compañía también suministra proteínas de caseína MIPRODAN® para bebidas de nutrición clínica con baja viscosidad.

Para más información sobre las oportunidades de nutrición clínica, contáctese con [ERJEN@arlafoods.com](mailto:ERJEN@arlafoods.com).



## Estímulo lácteo para una defensa natural

### Las proteínas lácteas aportan mucho para la salud inmunológica

La salud inmunológica es un motor principal en el mercado de alimentos funcionales, donde, según Mintel, una gran proporción de los productos nuevos alega reforzar la capacidad del cuerpo de prevenir infecciones y enfermedades.

Arla Foods Ingredients ha desarrollado una gama de defensas naturales con la capacidad de promover la salud inmunológica a través del sistema inmunológico y el tracto gastrointestinal.

### Sumamente bioactivo

“La leche contiene muchos componentes bioactivos que tienen una influencia positiva en las funciones inmunológicas, las cuales, se cree, disminuyen con la edad”, dice Anja Serena, nutricionista.

La gama de defensas naturales incluye LACPRODAN® ALPHA-10, LACPRODAN® CGMP-10 y LACPRODAN® MFGM-10, cada uno con un alto contenido de alfa lactoalbúmina, glicomacropéptido de la caseína y membrana del glóbulo de grasa de la leche respectivamente.

### Efecto superior

“LACPRODAN® MFGM en particular ha tenido buenos resultados en ensayos con ratas, en los cuales se ha visto que aumenta la cantidad de lactobacilos beneficiosos en el intestino”, añade Anja Serena.

En general, los ingredientes son fáciles de utilizar en muchas aplicaciones, tales como barras de leche y bebidas.



Para más información, contáctese con [ANSER@arlafoods.com](mailto:ANSER@arlafoods.com)



# Programa de aplicación Twintell®

## Tres pasos para grandes resultados



**Paso 1:**  
Definición



**Paso 2:**  
Desarrollo



**Paso 3:**  
Implementación

