

Corrientes, 10 de agosto de 2026.

Ante las versiones difundidas durante las últimas semanas acerca de Teknofood S.A., la compañía considera necesario aportar información precisa, verificable y contextualizada sobre su trayectoria, su modelo de trabajo y, particularmente, sobre sus experiencias en las provincias de Corrientes y San Juan.

Una empresa concebida para nutrir.

Un niño puede haber comido y saciado el hambre y, sin embargo, no haberse alimentado correctamente. Para ello es necesario que reciba alimentos que contengan macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono y lípidos) en una proporción y cantidad recomendada y también un conjunto de micro nutrientes (como los principales minerales en carencia como hierro, zinc, calcio o todo el conjunto vitamínico recomendado), en proporciones y formatos recomendados para la edad correspondiente. Esa carencia no siempre se ve en el plato. Se vuelve visible cuando se mide. Por eso Teknofood no se define como una empresa distribuidora de alimentos: desarrolla productos y programas para ayudar a corregir deficiencias concretas de macro y micronutrientes en poblaciones vulnerables.

Teknofood nació en 1988 para resolver un desafío social y operativo: hacer posible que los programas destinados a niños llegaran de manera segura, constante y aceptable a escuelas con infraestructura limitada, sin cadena de frío y ubicadas a grandes distancias.

Primero resolvió los desafíos de abastecimiento, almacenamiento, preparación, inocuidad y logística. Luego dio el paso que definió su identidad: transformar desayunos, refrigerios y almuerzos en vehículos para aportar hierro, zinc, calcio y vitaminas en proporciones planificadas. Sus alimentos fortificados están diseñados para cubrir una parte significativa de las ingestas diarias recomendadas de micronutrientes, con un perfil saludable de grasas, nutrientes de alta biodisponibilidad y una elevada proporción de proteínas de alto valor biológico. En promedio, **los refrigerios aportan alrededor del 50% de las ingestas recomendadas de micronutrientes relevantes y los almuerzos, aproximadamente el 30%.**

Con más de **tres décadas de trayectoria, 3.500 millones de prestaciones brindadas y presencia en al menos 16 provincias**, Teknofood trabaja junto con profesionales y proveedores locales para adaptar cada programa a las necesidades de su territorio.

Su llegada a Entre Ríos **busca integrarse al entramado productivo provincial y fortalecerlo**. La empresa ya cuenta con una oficina local y un depósito en Colonia Avellaneda, y contrató a las primeras 30 nutricionistas entrerrianas, quienes monitorearán el servicio en más de 900 escuelas y capacitarán al personal en recepción, almacenamiento, preparación e higiene de los alimentos, además de promover hábitos saludables. A esta estructura se suma una empresa transportista que prevé incorporar alrededor de 50 personas. En todas las etapas, Teknofood prioriza la contratación de trabajadores, servicios, insumos y proveedores locales que cumplan las condiciones técnicas, sanitarias y operativas requeridas.

Las visitas de las nutricionistas incluirán registros de seguimiento y pruebas de aceptación con los estudiantes. La información obtenida permitirá evaluar el programa, realizar los ajustes necesarios e incorporar mejoras continuas de acuerdo con las necesidades y los hábitos alimentarios de los niños.

Encuesta Alimentaria y Nutricional de la Población Escolar de la Provincia de Corrientes realizada por el CESNI

En 2013, la Encuesta Alimentaria y Nutricional de la Población Escolar de la Provincia de Corrientes — una iniciativa del Ministerio de Educación provincial, la Universidad de la Cuenca del Plata y CESNI— evaluó a 2.312 niños de 32 escuelas urbanas y rurales. El relevamiento comparó a quienes consumían los alimentos del programa con quienes no los consumían.

El resultado fue tan claro como importante: no se observaron diferencias significativas en la ingesta de energía, proteínas, grasas, hidratos de carbono, azúcares ni grasas saturadas o trans. La diferencia apareció donde el sistema había sido diseñado para actuar: en la calidad nutricional. Entre los consumidores del programa fue sustancialmente menor la proporción de chicos con ingestas inadecuadas de micronutrientes.

Micronutriente	No consumían el programa	Consumían el programa
Hierro	-10,3%	-2,9%
Zinc	-35,3%	-14,6%
Vitamina A	-33,8%	-12,8%
Vitamina B1	-25,0%	-6,5%
Vitamina B2	-15,7%	-0,7%
Vitamina B6	-50,0%	-15,7%
Folato	-26,0%	-11,7%
Vitamina B12	-14,7%	-3,1%

Fuente: Encuesta Alimentaria y Nutricional de la Población Escolar de la Provincia de Corrientes (2013). Los resultados describen una asociación observada entre el consumo del programa y una menor prevalencia de ingestas inadecuadas.

Corrientes: más de tres décadas de prestación

Teknofood trabajó durante más de treinta años en Corrientes con programas de los ministerios de Educación, Desarrollo Social y Salud. A lo largo de esa trayectoria, y tras la entrega de millones de raciones, la compañía no registra sanciones, rescisiones por incumplimiento ni denuncias administrativas o judiciales notificadas por fallas bromatológicas, problemas de inocuidad o falta de distribución atribuibles a su prestación.

El último contrato educativo, correspondiente a la Licitación Pública N.º 06/22, tuvo vigencia hasta el 30 de junio de 2025 y contemplaba una posible prórroga. Teknofood decidió no ejercerla porque no fue posible alcanzar un acuerdo económico que permitiera sostener el estándar del servicio.

Documentación oficial: Boletín Oficial de Corrientes — Licitación Pública N.º 06/22

Justamente los faltantes de alimentos que luego tomaron estado público ocurrieron en una etapa posterior, cuando el servicio educativo estaba a cargo de otro proveedor. Atribuir esos episodios a Teknofood altera la secuencia de los hechos. La compañía, además, continúa prestando normalmente otro programa provincial para comedores comunitarios, en el marco de la Licitación Pública N.º 24/23.

Caso San Juan: 20 años de servicio

También se difundió que en San Juan habría existido una causa judicial por un supuesto sobreprecio del 100%.

La compañía trabaja en San Juan desde 2006. La continuidad del sistema a través de sucesivas administraciones provinciales de distinto signo político constituye un antecedente concreto de su estabilidad y funcionamiento. Durante 2024 y comienzos de 2025 Teknofood aceptó actualizaciones de precios inferiores a las que surgían del mecanismo contractual, con el propósito de colaborar con la Provincia y sostener el servicio. Frente a una nueva licitación cuyas condiciones técnicas, a criterio de la empresa, reducían los estándares del sistema, Teknofood decidió no presentarse e impugnó aspectos del pliego y de la evaluación.

Marco normativo citado: Ley 1920-A de San Juan — adecuación de precios

Antecedente oficial: Gobierno de San Juan — adjudicación de refrigerios fortificados

Un sistema integral:

Teknofood no compra alimentos genéricos para repartirlos. Desarrolla productos específicos para programas institucionales y los integra con fortificación, planificación nutricional, controles de calidad e inocuidad, trazabilidad por lote, logística hasta cada punto de entrega, capacitación y seguimiento técnico. La distribución es apenas uno de los eslabones.

Los productos están concebidos para requerir infraestructura mínima, permitir almacenamiento seguro, evitar riesgos de contaminación y sostener una prestación homogénea. El sistema contempla alternativas para personas con celiaquía o diabetes. Su valor no está en el envase: está en lo que aporta, en cómo se controla y en la posibilidad de verificar que llegue a quienes lo necesitan. A lo largo de 38 años, Teknofood ha trabajado con una convicción clara: que el lugar donde nace o vive un niño no determine la calidad de la nutrición que recibe. Esa trayectoria, construida día a día y prestación tras prestación, no puede quedar injustamente cuestionada por afirmaciones falsas, información incompleta o hechos correspondientes a otros proveedores, en medio de disputas políticas ajenas a la compañía.

Por eso solicitamos prudencia, medida y responsabilidad. Cuando están en juego el buen nombre de una empresa, el trabajo de muchas personas y, sobre todo, la alimentación de miles de niños, cada acusación debe estar respaldada por documentación verificable y expresada con el cuidado que su gravedad exige.

Mientras estas discusiones se sostienen sin evidencia concreta ni un análisis responsable de una cuestión tan sensible, miles de niños continúan expuestos a desigualdades que no deberían existir. Todo niño tiene derecho a comenzar su jornada escolar bien nutrido, con la energía y los nutrientes necesarios para aprender y desplegar sus capacidades.

La nutrición infantil no puede quedar atrapada en controversias ajenas a su verdadero propósito. Está en juego algo mucho más profundo: que el lugar de nacimiento, la escuela o el código postal no determinen las oportunidades de un niño. Garantizar una nutrición adecuada es ayudar a que todos puedan aprender, desarrollarse y construir su futuro en igualdad de condiciones.

INFORMACIÓN PARA LA PRENSA:

Virginia Gatti:  +54 9 11 5658-8196

Carolina Giménez Aubert:  +54 9 11 6284-0055