

ALIMENTOS ARGENTINOS

N° 78 | Julio 2021



Argentina unida



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



Marcelo Eduardo Alós
Secretario de Alimentos, Bioeconomía
y Desarrollo Regional

EDITORIAL

Pasar de cadenas de valor a redes de valor

El mundo está atravesando uno de los peores momentos de su historia, se ponen a prueba los sistemas alimentarios mundiales y de cada país. En este esquema de crisis, pero también de oportunidad, se resignifican los procesos, y el rol de los sistemas alimentarios. El productor –hombres y mujeres de nuestra patria- y las pymes de alimentos, son los sujetos de cambio de estos sistemas. La tecnología, las energías alternativas y la biotecnología son el instrumento de desarrollo. La adopción de estos instrumentos junto a la sustentabilidad medioambiental y la inclusión social son el norte de la política productiva.

En este contexto, y de cara a la cumbre de sistemas alimentarios de septiembre de 2021 convocada por el Secretario General de las Naciones Unidas, António Guterres, elaboramos la edición de la Revista Alimentos Argentinos número 78 con el objetivo de acercarles nuestra visión sobre diferentes aspectos que integran al sistema alimentario nacional, y las políticas y desarrollo que están contribuyendo a su sostenibilidad.-

Resultan fundamentales las políticas que promueven el agregado de valor en origen y el desarrollo de tecnologías para lograr mayor producción contribuyendo a la seguridad alimentaria. Se trata de avanzar hacia nuevos modelos y desarrollos (transición hacia la sostenibilidad de los sistemas productivos) de manera gradual e inclusiva. Las nuevas harinas, proteínas, procesos de conservación de productos básicos e indispensables, están contribuyendo al desarrollo de nuestros sistemas alimentarios.-

El papel que tienen los productores y las productoras del país en este esquema es central. La capacitación y la formación profesional de cara al desarrollo de modelos de negocios es indispensable para la sostenibilidad de nuestras pymes.

Para contribuir a la seguridad alimentaria y los sistemas alimentarios sostenibles, es imprescindible continuar tra-

bajando en pos de la reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos, con una fuerte articulación entre los sectores. Los procesos de aprovechamiento de subproductos -o de desechos- como insumo de otros productos, y por ende de procesos, se correlacionan con el enfoque de Bioeconomía y del Sistema Alimentario que queremos como país. A modo de ejemplo, el abordaje que damos en la nota sobre el bagazo cervecero para su uso en la industria de la alimentación.

Asimismo, los nuevos requerimientos en la forma de producir alimentos, y en consecuencia nuevos productos, como es el caso de los alimentos para consumidores veganos, pone a prueba nuestra capacidad para innovar y ofrecer alimentos acordes a la demanda, y por ende, a las tendencias de consumo.

Nuestros alimentos llegan a más de 182 destinos. Argentina ocupa el puesto 10 como productor mundial de alimentos y el número 12 como exportador lo que genera 600.000 empleos y un mercado nacional cercano a 50 millones de consumidores.

Ello nos obliga a repensar nuestras estrategias de cara al mundo, sabiendo que no existe un modelo único de desarrollo de los sistemas alimentarios, y que es fundamental una visión inclusiva, con Políticas y Programas que se adapten a las realidades y necesidades locales. Las mujeres de nuestra patria han demostrado sobradamente su enorme capacidad, y el protagonismo en la actividad productiva y en la producción de alimentos.

Por último, integrar al consumidor en estas redes de valor es indispensable, y es un desafío que estamos dispuestos a acompañar.

Muchas gracias

Marcelo Alós

Secretario de Alimentos, Bioeconomía
y Desarrollo Regional

AUTORIDADES

Ing. Agr. Luis Eugenio Bastera

Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca

Lic. Marcelo Eduardo Alós

Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional

Dr. Pablo Morón

Director de Agregado de Valor y Gestión de Calidad



Dirección Técnica

Dr. Pablo Morón

Lic. Marcia Palamara

Producción editorial

Lic. Natalia Bonvini

Lic. Iván Nieto

Diseño y armado

MP. Juan Manuel Di Martino

Escriben en este número

Natalia Basso - Ambrosio Pons Lezica - Pablo Morón - Mariela Zampatti - Helena Marchini - María Laura García - Germán Ceizel Borella - Maillen Seipel - Fernando Ocampo - Sergio Justianovich - Edurne Battista - Marcos Hall - Celina Moreno - Ileana Miguel - Deolinda Carrizo - Patricia Parra

ALIMENTOS ARGENTINOS es editada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Paseo Colón 922 (C1063ACW), Ciudad Autónoma de Buenos Aires. tel. (54-11) 4349-2156 / 4349-2253 - fax (54-11) 4349-2097. alimentosybebidas@magyp.gob.ar

Los artículos y datos contenidos en la presente edición pueden ser reproducidos libremente citando la fuente.

© Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - República Argentina - Julio 2021. ISSN 0328-9168

***fotos extraídas de <https://unsplash.com>*

CONTENIDO

4. HACIA PYMES AGROALIMENTARIAS MÁS SOSTENIBLES
7. MODELOS DE NEGOCIOS QUE EXPLICAN LA PERDURABILIDAD EN EL MERCADO
17. LOS ALIMENTOS DEL FUTURO QUE YA SE PRODUCEN EN ARGENTINA
20. LA IMPORTANCIA DE LOS BIOINSUMOS DE USO AGROPECUARIO
24. MUNICIPIOS SIN DESPERDICIO
29. LECHE SEGURA Y ACCESIBLE
34. VEGGIE UN SEGMENTO DESTINADO A PROSPERAR
38. TRANSVERSALIZACIÓN DE PERSPECTIVA DE GÉNERO EN EL MAGYP
42. NOVEDADES SOBRE DATOS DEL SECTOR AYB, PROGRAMAS, CAPACITACIÓN Y FINANCIAMIENTO



Hacia PyMES agroalimentarias más sostenibles

Herramientas para alcanzar mayor eficiencia a través de la reducción de pérdidas

| Equipo del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

ESTRATEGIA ARGENTINA 2030 Valoremos

La Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, con el objetivo de contribuir a aumentar la eficiencia y rentabilidad de las PyMES agroalimentarias, lleva adelante programas de aplicación de herramientas que mejoren la gestión empresarial, aumenten la formalización de conocimiento y faciliten la inserción en nuevos mercados.

Actualmente, en el marco de la cuarta edición del Programa Sumar Valor para la Competitividad de las PyMEs (PROCAL IV), se lleva a cabo una nueva edición de las “Escuelas de Negocios para PyMEs de Alimentos”; y paralelamente se desarrolla el proyecto “Implementación de Normas y Sistemas de Calidad en PyMES de Alimentos”, a fin de brindar asistencia técnica personalizada en normas de inocuidad y calidad alimentaria, que involucran procesos de mejora continua, de sostenibilidad ambiental/disminución del impacto ambiental, e inserción internacional de nuestras PyMEs.

Estas acciones han sido priorizadas debido a que las empresas pequeñas y medianas son el corazón, la base de producción y crecimiento de la estructura agroalimentaria argentina y de las economías regionales y sectoriales. Es por estos motivos que las acciones para prevenir y reducir **pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA)** se posicionan también como una estrategia de triple impacto priorizada en la Estrategia Argentina 2030 Valoremos los Alimentos.

En este sentido, a través del **Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos**, se realizó en el año 2020 el componente “*Herramientas para alcanzar mayor eficiencia a través de la reducción de pérdidas en las PyMEs de agroalimentos*”, en conjunto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El objetivo de este componente fue acompañar a PyMEs agroalimentarias en la implementación de estrategias y herramientas que les permitan **reducir pérdidas y lograr mayor eficiencia en sus procesos productivos**, así como también en su coordinación con proveedores y clientes.

La primera parte se concentró en explorar el sector pyme en su relación con la temática, sus conocimientos y acciones en marcha, de manera de lograr una aproximación del escenario actual.

A tal fin, se desarrolló una **encuesta online**, con el objeto de profundizar y completar datos referentes a la información, percepción, capacitación y la aplicación de mecanismos y procedimientos para minimizar las PDA. La misma cubrió diversidad geográfica (18 provincias argentinas), de cadenas productivas (21 cadenas presentes) y mayor proporción de PyMEs

dedicadas a procesamiento e industrialización; y también por tamaño, considerando la dotación de empleados y la **perspectiva de género**.

El resultado fue la construcción de un *Mapa de Reconocimiento de Sostenibilidad y Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en las PyMEs agroalimentarias argentinas*, que permite entender algunas primeras cuestiones en relación a las PDA en las diversas cadenas agroalimentarias. Del mismo, se desprenden resultados generales que permitirían delinear hitos para futuros análisis, establecer debilidades y fortalezas ante estrategias de sostenibilidad, y trabajar en la reducción de las PDA en PyMEs agroalimentarias.

La segunda parte de este componente consistió en una serie de **trabajos de campo** sobre 6 empresas de diferentes cadenas y actividades productivas a saber:

- › Mercado comunitario
- › Mercado concentrador
- › Industria de chacinados
- › Elaboración de cerveza artesanal
- › Industria pesquera
- › Acuicultura

Para conocer el estado de cada empresa frente a las PDA, se realizó un diagnóstico de situación a través de un relevamiento de sus estructuras, procesos y normativas; que permitieron plantear escenarios de trabajo a futuro para prevenir o minimizar en cada caso: inmediato o corto y sin inversión o inversión mínima; mediano plazo y moderada inversión; y largo plazo y gran inversión. El resultado fue una serie de propuestas que se construyeron con las empresas, donde el factor común a estos tres escenarios es la capacitación, y las palabras claves que surgen de estos relevamientos son: **Compromiso, Conocimiento, Concientización**.

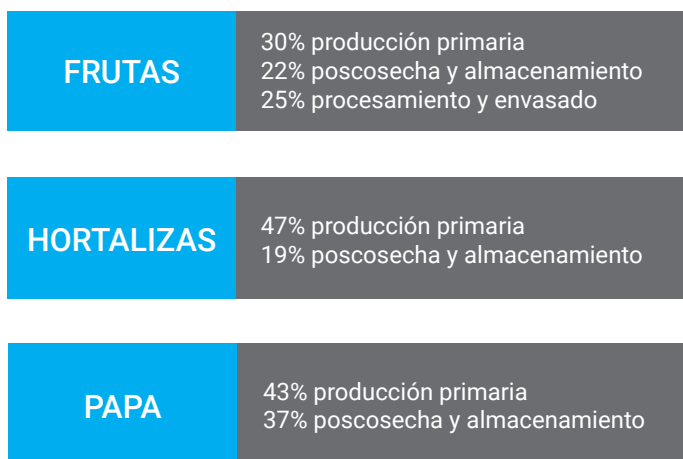
Con toda la información que se desprendió de estas experiencias se elaboró la **“Guía para PyMEs agroalimentarias sostenibles: Contribución para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos en el sector privado”**, una publicación que se presenta como una herramienta metodológica para adaptar, escalar y replicar dentro de la cultura de trabajo de cada empresa.

Entre los contenidos, la guía enuncia que administrar la pérdida de alimentos requiere la gestión de su medición, lo cual implica que se debe conocer en los procesos productivos, sus puntos críticos de pérdida, sus sistemas de calidad, buenas prácticas de manufactura y demás sistemas que, de una manera u otra, estandarizan las líneas productivas, administrativas y comerciales de una PyME.

Por otro lado, propone trabajar en el compromiso de los propietarios o la alta dirección, una política de involucramiento con las PDA, la capacitación del personal y la incorporación de programas de calidad, que redundará en la mejora de procesos internos a fin de favorecer la eficiencia de los mismos y a su vez logrará una disminución de las pérdidas de alimentos.

Por último, y a sabiendas que para disminuir las PDA se necesita del compromiso de todos los actores de la cadena agroalimentaria, y la difusión y publicación de esta “Guía para PyMEs agroalimentarias más sostenibles” para el desarrollo de políticas y programas dentro del sector en pos de la reducción de las PDA.

En nuestro país, cada año se pierden y desperdician 16 millones de toneladas de alimentos, de las cuales **14,5 millones** corresponden a **pérdidas** (producción, almacenamiento, transporte y procesamiento) y **1,5 millones** a **desperdicio** (comercialización y consumo). Las cadenas agroalimentarias que más sufren esta situación son las mostradas a continuación.



Frente a esta situación nada satisfactoria, se vienen promoviendo acciones coordinadas a lo largo de la cadena productiva.



Bagazo Cervecerero: Subproducto de gran valor

En la edición de la [Revista Alimentos Argentinos N°76](#) dedicamos una nota al bagazo cervecero, con el propósito de su valorización como subproducto de la actividad, con los beneficios que conlleva su aprovechamiento de cara a la producción sostenible y a la promoción de la economía circular.

Desde el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos se busca apoyar los usos y re usos de las materias primas, los alimentos, los subproductos y los descartes que se generan en el sector agroalimentario. Esta puesta en valor tiene beneficios de triple impacto positivo: sociales, ambientales y económicos.

La experiencia ya descrita de diagnóstico y diseño de estrategias para prevenir y reducir pérdidas desarrollada puntualmente en una pyme de elaboración de cerveza artesanal, ha evidenciado el descarte de bagazo como un punto crítico de pérdidas que puede ser efectivamente abordado desde la política pública al generar un marco normativo adecuado para su valorización.

A tal fin, y en línea con las recomendaciones de la Comisión Nacional de Alimentos, se ha avanzado con el Conicet en la determinación de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de este subproducto que, sumado a la caracterización del sector cervecero y el interés de la industria que demanda este ingrediente, serán clave para la efectiva incorporación del Polvo de Bagazo Cervecerero Seco al Código Alimentario Argentino.

Se menciona un agradecimiento a la FAO por el acompañamiento en este trabajo a través del Programa de Cooperación Técnica N° 3701 “Apoyo al fortalecimiento del Plan Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos en Argentina (Ley Nacional 27.454)”.



Modelos de negocios que explican la perdurabilidad del mercado

Los modelos de negocios basados en diferenciales tienden a la sostenibilidad de las PyMEs de Alimentos, aunque siempre deben reinventarse.

| CPN Ambrosio Pons Lezica - Dr. Pablo Morón

El sector de alimentos, en sus diferentes niveles (emprendedor y PyME) es el motor del desarrollo de nuestro país, representa el 45,5 % de las exportaciones, por más de 24 mil millones de dólares y los productos llegan a más de 182 destinos.

Se dice que es la industria más federal, la cual se encuentra comprendida por 15.000 PyMEs del sector alimentos - que representan el 28% del PBI - con más de 300.000 productos, 600.000 empleos y un mercado nacional cercano a 50 millones de consumidores. Así es que Argentina ocupa el puesto 10° como productor mundial de alimentos y el número 12° como exportador.

Se trata de un sector apasionante y complejo, cuyo abordaje (con dimensiones que van desde el marco normativo; el cumplimiento de requisitos, registros y normas de calidad, como el acceso a tecnologías; y la integración de las cadenas de valor), en pos de la perdurabilidad (sostenibilidad lo llaman algunos), también los es.

Por ello, herramientas a medida para cada PyME y un acompañamiento personalizado como propone el **Programa Nacional de Formación en Agronegocios**, son algunas de las asistencias que se brindan desde la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca.

Este programa puntualmente pretende, de una manera práctica y herramental, que las empresas de alimentos y bebidas argentinas participantes puedan adoptar, adaptar y consolidar modelos de gerenciamiento profesionalizados imprescindibles para mejorar la competitividad de sus empresas y logren posicionarse y competir en los mercados.

Partiendo del conocimiento que Argentina tiene de las tasas más altas de creación de empresas, pero también de las más altas en emprendimientos que no perduran en el tiempo (solo 3 de cada 10 Pymes que nacen, logran mantenerse vigentes después del octavo año), con todo lo que implica para el emprendedor, su entorno y al Estado (falta de percepción de recursos), creemos en la complementariedad de la combinación de la enseñanza de manera práctica con el acompañamiento personalizado especializado, tomando como insumo los Modelos de Negocio de los propios participantes.

Tal cual se mencionó anteriormente, al ser un sector federal, el Programa se caracteriza por implementarse a través de una contraparte provincial, lo cual posibilita que durante las jornadas, los asistentes compartan una serie de exposiciones a cargo de

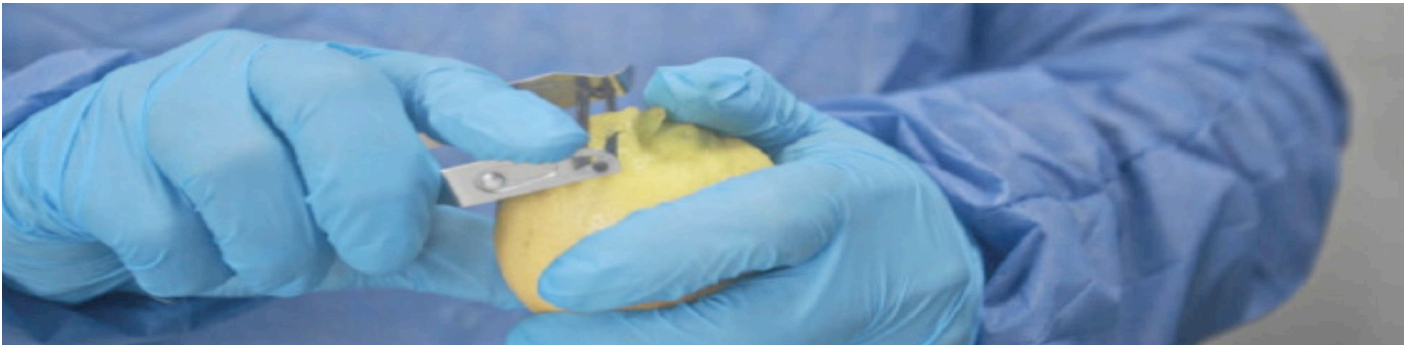
profesionales especializados, y protagonicen debates que alimentan el intercambio formal e informal de conocimientos, maximizando el trabajo en redes, en un marco adecuado para la vinculación entre empresarios de distintos distritos y rubros productivos. Y también se complementa con el aporte de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI) a través de una jornada teórico-práctica sobre "Estrategias para la Exportación de Alimentos".

Dicho Programa Federal, comenzó como prueba piloto en el año 2014 en la provincia de San Juan, y a la fecha han participado 1.079 empresas en 20 provincias argentinas, en 7 ediciones.

A continuación, se reproducen extractos de la publicación "Los Casos de la Escuela de Negocios", para ejemplificar lo expuesto con información real de los protagonistas que participaron en la Edición 2020:

"...Cuando conseguimos asomarnos al modelo de negocios de una empresa, nos estamos asomando a su meollo, a su esencia, a su corazón. El resto de los "órganos" son importantes, eso es innegable, pero el modelo de negocios es el corazón, que se apoya en las palancas como medios indispensables para permitir que ese corazón siga latiendo con vehemencia. Ese es el sentido con el cual hemos analizado estos casos: poder acceder, no desde un plano teórico, sino desde ocho casos concretos y reales, al corazón de ocho empresas, que pese a sus dificultades, pese a estar inmersas en un contexto difícil y lleno de desafíos, se las ingenian para seguir adelante, generando empleo, generando valor y generando una mejora para toda la sociedad. ¿Por qué estos "ocho" corazones? La Escuela de Negocios nucleó cerca de 200 empresas durante el 2020, ávidas de capacitarse y de seguir incorporando herramientas de gestión..."





1.- Limoncello Ittico

Textual: Nicolás Silvetti (dueño y fundador) de Limoncello Ittico "...La Escuela de Negocios representó para nosotros una profesionalización de la visión estratégica de la empresa desde el análisis de costos, la toma de decisiones, la ejecución de esas decisiones respecto de cómo llevar adelante nuestro Proyecto. Sin lugar a duda nos acompañó en el crecimiento para pasar de ser una empresa que tomaba decisiones muchas veces de modo intuitivo a hacerlo de manera más acertada ayudándonos sin dudas a dar un salto de calidad a la gestión de la empresa..."

Ittico produce limoncello en la provincia de Tucumán, uno de los esfuerzos principales de la empresa consiste en "democratizar el consumo" del limoncello, haciéndolo conocido y accesible a una mayor cantidad de personas. Este producto es un licor que se elabora mediante la maceración de la cáscara del limón en alcohol tridestilado, a partir de la melaza de azúcar.

La empresa ha ido construyendo su propuesta de valor sobre el diferencial de realizar el producto a partir de limones pelados a mano, factor que permite que el limoncello se valore al doble de precio en el mercado, y empleo de alcohol tridestilado que adquieren localmente.

De cara a las perspectivas de futuro, Ittico tiene como estrategia de desarrollo de producto, incorporar el aceite esencial de limón a su línea de sanitizantes. Por otro lado, ha generado un acuerdo para despachar productos a la cadena Gobar en Mendoza (cuenta con 78 sucursales). Asimismo, están trabajando en el desarrollo del canal e-commerce, apuntando las ventas off-trade (es decir

de botellas cerradas). Ambas acciones permitirán a Ittico ampliar de forma significativa sus canales de colocación del producto.

Ittico también se encuentra trabajando en estrategias de diversificación. Una de ellas se materializa a través de una acción de asociatividad (con un compañero de la Escuela de Negocios del PROCAL, llamado Pablo Ortenbach de Cervezas Artesanales Antarca), mediante la cual se producirá cerveza llamada "Goldencello", es decir una mezcla del estilo Golden cervecero con aproximadamente un 4,5% del limoncello de Ittico. Por otro lado, en la misma línea ha establecido vínculos con otra empresaria de la Escuela de Negocios (Ana Terán de Frágola Helados) para el desarrollo de dos nuevos sabores de helado con limoncello (crema y sorbete).

La fábrica fue construida en cumplimiento de todos los más altos estándares internacionales, para calificar para la exportación de los licores.



[Ver más](#)





2.- Natural Gums S.A.

Textual: Gustavo Prola de Natural Gums S.A. "...La Escuela de Negocios a mí realmente me aportó un sinnúmero de cosas, desde el punto de vista personal como así también en la empresa, me cambió bastante la visión que yo tenía. No hubo un solo módulo que no haya disfrutado y que no haya sido para mí importante, de todos y de cada uno he rescatado aprendizaje. Desde el módulo 1, con el tema de Finanzas, que realmente me generó el darme cuenta de que estaba haciendo muchísimas cosas mal, desde el punto de vista de la rentabilidad y de las herramientas financieras, para darte cuenta cómo estás posicionado y demás. Toda la parte de Procesos, de formación de Recursos Humanos, de Comercio Electrónico que fue muy interesante también, así que muchas de las cosas aprendidas en el curso las estoy incorporando de a poco, porque no se puede, es bastante complejo, hacer una reversión total, pero la verdad es que me cambió sinceramente el punto de vista, me fue de extrema utilidad, lo recomendaría mil por mil..."

La empresa elabora harina de arroz y certifica al establecimiento y sus productos como libres de gluten. La empresa en la actualidad está comandada por el fundador y dueño, Gustavo Prola, y cuenta con ocho empleados fijos, pero dispone de un equipo de vendedores, con lo cual la fuerza laboral se estima en aproximadamente 14 personas.

La capacidad instalada de producción es de alrededor de 250 toneladas / mes, aunque en la actualidad, según refiere el empresario, los niveles de producción oscilan entre unas 80 a 90 toneladas mensuales, quedando de manifiesto una significativa capacidad ociosa. La harina de arroz tiene el potencial que se adapta a todo tipo de dietas, especialmente para los celíacos, además su demanda está creciendo al igual que otras harinas provenientes

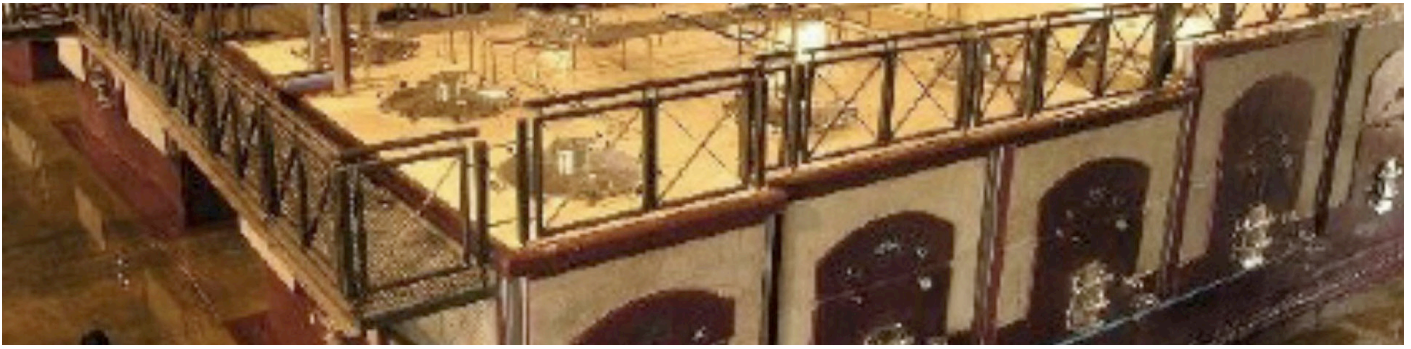
de cereales diferentes al trigo.

Analizando el modelo de negocios de Natural Gums SA, el diferencial de su propuesta de valor viene dado por la harina ultrafina de arroz. Este factor puede evidenciarse en su granulometría, que es de características más relevantes que en otras harinas.

De cara a las perspectivas de futuro, algunas de las ideas de Natural Gums se relacionan con las siguientes iniciativas: desarrollo de nuevos mercados, la empresa está trabajando en las certificaciones de productos Kosher (de acuerdo con las normas dietéticas judías) y Halal (de acuerdo con las normas árabes y musulmanas), para poder ofrecer sus productos a dichas comunidades.

[Ver más](#)






3.- Bodegas Chañarmuyo

*Textual: Martín Meza de Bodegas Chañarmuyo “Los resultados personales de la participación en la Escuela de Negocios son muy buenos. El objetivo general del Programa fue contribuir a mejorar las capacidades de gestión económica y financiera de las PyMEs agroalimentarias, para lo cual se apuntó al establecimiento de un Sistema de Medición aplicable a cada segmento de su proceso productivo y comercial. Se nos dotó de herramientas y destrezas que apuntalen la sustentabilidad y la perdurabilidad de nuestros proyectos. A la intuición se asociaron modelos analíticos de pensamiento y planificación, de manera de ampliar nuestra base de sustentación de argumentos e iniciativas que fundamenten la gestión diaria. La calidad de esa gestión es la que, en definitiva, termina por establecer los niveles de rendimiento y rentabilidad de una empresa. Celebro que se pueda llevar adelante, todos los años, capacitaciones en todas las líneas de las empresas (no sólo en las gerencias); es **MUY IMPORTANTE** para las PyMEs de Alimentos contar con estas herramientas y que sean provistas en forma conjunta, por el sector público y privado...”*

La empresa, de la provincia de la Rioja, posee tres unidades de negocio diferenciadas que funcionan en forma sinérgica dentro del mismo predio. La bodega, la finca con los viñedos, y una posada hotelera.

La bodega posee para la producción de unas 300 mil botellas destinadas a las propias líneas (que insumen unos 450 mil kilos de uva) y el resto (unos 2,5 millones de kilos de uva molidas) se destina a brindar servicios de elaboración para terceros.

Analizando el modelo de negocios de la empresa, puede señalarse que la bodega elabora cuatro líneas de vino de altura, más una de espumantes.



Entrando en el terreno de los diferenciales, el terroir reúne condiciones de suelo y clima únicos en el mundo. Esta conjunción de elementos genera uvas sumamente ricas en azúcares, lo cual se traduce en un alcohol que ha favorecido un vino de alta gama con gran concentración de frutos rojos y taninos dulces, con re-

conocimiento y premiaciones internacionales, que ha posibilitado que la viña sea reconocida como zona con identificación geográfica propia (Valle de Chañarmuyo). Relacionado con el “para quién”, es decir quiénes son los que adquieren los productos, Martín Meza explica que los consumidores de los vinos de la empresa los adquieren en el canal de las vinotecas, en el segmento vinos de alta gama. En palabras de Martín “nuestros clientes son personas que buscan algo nuevo, priorizan la calidad, aceptan sugerencias de los vendedores especializados y gustan de explorar nuevas zonas vitivinícolas, como La Rioja”.

De cara a las perspectivas de futuro, la empresa apostará por plantar alrededor de ocho hectáreas de cultivos orgánicos, para comenzar así con la oferta de vinos orgánicos, como estrategia de desarrollo de productos.

[Ver más](#)





4.- Helados Vittorio

Textual: Santiago Segovia de Helados Vittorio "Como participante de la Escuela de Negocios, son varios aspectos que podemos destacar haciendo un análisis interno en nuestra empresa. A lo largo del desarrollo de las jornadas pudimos ir entendiendo de manera sencilla aspectos fundamentales para el correcto desempeño de una organización, cuyo fin es la perdurabilidad en el tiempo. Entender que todo aquello que no se mide no se puede gestionar, generó que se comenzara a analizar tareas y procesos con el objetivo de poder identificar su correcto desempeño. Además de generar un cambio de paradigmas donde nos lleva, poco a poco, a la profesionalización de la empresa en los aspectos estratégicos y gerenciales. A su vez, siendo el elegido dentro de la empresa familiar para participar de dicho programa y teniendo en cuenta mi corta edad, valoro mucho lo aprendido de los demás participantes de la escuela, conociendo realidades diferentes y personas con mucha experiencia, que hace posible poder enriquecerse de cada una de sus capacidades e ir familiarizándose con "problemas comunes" de todas las empresas logrando así descubrir diferentes alternativas para su solución.

Vittorio, en la ciudad de Santa Rosa de La Pampa, trabaja sobre varias líneas de negocio diferentes aunque complementarias y sinérgicas entre sí. Por un lado, su negocio principal es la elaboración de helados artesanales. complementariamente en el mismo salón comercial, se ofrece cafetería con pastelería, waffles, licuados y un interesante surtido de productos, que generan un muy buen aporte en la temporada de "contra-estación" del helado. Por otra parte, la marca Vittorio ha desarrollado dos formas adicionales de seguir expandiendo su modelo de negocios. Una de ellas consiste en las paletas heladas,

que utiliza una receta diferente debido a su forma de consumo, para lo cual han adquirido una máquina empaquetadora (60 paletas por minuto de velocidad). La otra consiste en un negocio "express", en el cual se cuenta con un salón de dimensiones mucho más reducidas, apuntando a reducir la estructura de costos fijos, con un único

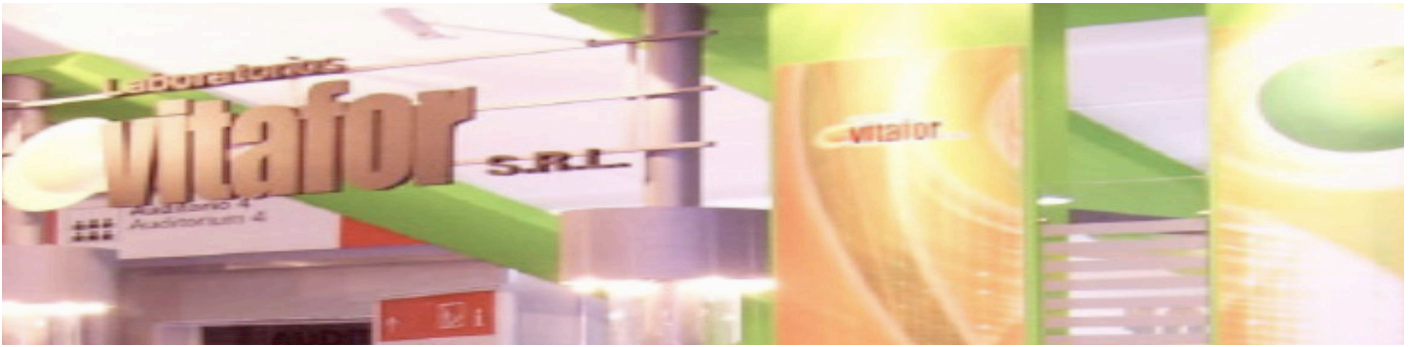
empleado y con una oferta reducida de sabores.-

En materia de diferenciales, la empresa basa su propuesta de valor en ser elaboradores directos del 100% de sus productos, todos ellos son absolutamente artesanales, lo cual es muy valorado en el mercado.-

De cara a las perspectivas de futuro, en lo que respecta a desarrollo de nuevos mercados, la empresa está sondeando una alternativa para sus dos marcas. Por el lado de Duja, se encuentran analizando la opción de franquiciar el modelo de negocios, con vidrieras ciegas. Por el lado de Vittorio, están pensando en llegar a localidades como Eduardo Castex o General Pico, para poder ofrecer allí sus helados.

[Ver más](#)





5.- Laboratorios Vitafor

Textual: Sergio Kaplan de Laboratorios Vitafor "La implementación del programa es muy aplicable y se puede transpolar en forma sencilla a cada organización, las PYMES necesitamos de políticas de Estado que nos ayuden a afianzarnos a consolidarnos y generar vínculos de asociatividad con otras industrias alimenticias porque somos la matriz de crecimiento y fuente de empleo para el país, el ejemplo más claro es la iniciativa del gobierno Nacional, de promover este tipo de actividades PROCAL junto a la Escuela de Negocios porque nos brindaron herramientas y fundamentos necesarios que muchas veces los llevábamos adelante sólo por intuición, cada uno de los profesores en los 6 meses de capacitación en las distintas áreas nos aportaron un conocimiento estratégico para desempeñarnos y aprender a ser verdaderos líderes de nuestra organización.- Tengo que destacar el grupo humano que se generó con las distintas empresas participantes, también fue muy importante la presencia de los distintos organismos Nacionales, Provinciales y Municipales que nos acompañaron y siguen acompañando en la actualidad potenciando a la organización de estos eventos."

"Desde el diagnóstico inicial nos empezamos a interiorizar y enfocarnos con las distintas herramientas para individualizar los problemas empezando a tomar acciones y decisiones que fueron cambiando hasta encontrar los equilibrios; tuvimos que generar estrategias, motivar, planificar buscar una visión más amplia del negocio, con objetivos medibles y cuantificables; es imprescindible el trabajo en recursos humanos, capacitar al personal, saber delegar y aceptar otra mirada esta dinámica nos permitió hacer cambios, reformular procesos adaptarnos a las nuevas exigencias del mercado para beneficio de la empresa.

Laboratorios Vitafor se halla emplazado en la ciudad de Santa Fe y su estructura está compuesta por 10 personas. La empresa

se especializa en elaborar y comercializar premezclas y emulsiones de vitaminas, minerales, extractos naturales e ingredientes funcionales para la industria alimenticia.

El diferencial de la empresa es: ofrecer desarrollos a medida, personalizados, flexibles, con el debido asesoramiento técnico continuo, para que los clientes puedan satisfacer las necesidades específicas de sus respectivos negocios.

En el segmento de clientes del Laboratorio, encontramos industrias alimenticias que elaboran productos fortificados, puesto que éstas buscan dar respuesta a las nuevas necesidades de sus clientes, quienes buscan en los alimentos no la mera saciedad del hambre, sino que se asocia con la salud y el bienestar.

[Ver más](#)





6.- Agroindustrias Regionales SA (AIRSA)

Textual: María del Mar Boustani "... La Escuela de Negocios aportó a nuestra PyME herramientas que ayudaron a mejorar el funcionamiento económico y financiero de una diaria compleja para nosotros las PyMEs. El intercambio de estos conocimientos y las experiencias entre los docentes y el resto de los empresarios PyME facilitó poder vislumbrar en un año tan complejo como el 2020 la oportunidad, ya que el empresario PyME tiene que lidiar con varios temas a la vez y muchas veces se ve inmerso en situaciones cotidianas las cuales le quitan la visión empresarial. La Escuela tuvo en mí un rol importante ya que a través de esta capacitación y formación online, logré revisar conceptos y descubrir la importancia de buscar la diferencia con los diferenciales que cada empresa tiene. Se demostró en los diferentes encuentros de este Programa, con distintos expertos, que el 'diferencial' es importante a la hora de reinventarse, que es lo que las PyMEs hacemos ante las adversidades diarias. Además de la importancia de que nuestras empresas sean rentables y de esta forma perdurar en el tiempo..."

La empresa, de la ciudad de Rafaela de la provincia de Santa Fe, elabora distintos tipos de aderezos (mayonesa, mayonesa con oliva, ketchup, salsa golf).

Analizando el modelo de negocios de AIRSA, su diferencial es ofrecer fórmulas innovadoras y competitivas a diversas grandes empresas en el rubro aderezos, es decir que es una empresa de servicios a terceros, bajo la modalidad de fasón.

En referencia a la estrategia de desarrollo de producto, la empresa está incorporando una nueva línea de aderezos para incrementar la diversidad de su oferta.

La empresa en la actualidad tiene una capacidad máxima de producción de alrededor de 1,4 millones de litros, que equivalen a 1.340 toneladas mensuales. En los últimos meses de este 2020 se encuentran trabajando en dicho techo, debido a la significativa demanda de sus em-

presas clientes. Como dato comparativo, según palabras de María del Mar, "nuestro promedio mensual se encuentra en alrededor de 700 / 750 toneladas".

La empresa cuenta con 50 empleados fijos y en los últimos meses ha incorporado otros 7 para poder dar respuestas al incremental de demanda ya mencionado y que probablemente pasen a convertirse en empleados permanentes en el futuro. Para ello trabajan actualmente en tres turnos rotativos, con todas las líneas de producción en simultáneo.

Nos comenta María del Mar, "tenemos muchas planillas, tenemos mucho Excel, pero no un sistema y es hora de avanzar con ello. Y tenemos claro que incorporar tecnología no implica eliminar personal, sino que la automatización te da la tranquilidad de que el proceso funciona de la mejor manera".

[Ver más](#)





7.- Colmenares del Cahp

Textual: Horacio Suárez de Colmenares del Cahp "...Junto con mi mujer Claudia hemos transcurrido y tomado la capacitación de la Escuela de Negocios. A su vez somos socios de la Cooperativa Amuyén y gracias a su Presidente, Ángel Dovico, hemos tomado la capacitación, que realmente nos pareció impresionantemente buena, muy instructiva, con muchos conocimientos que a pesar de la trayectoria que tenemos en el comercio, no teníamos. Por lo tanto, queremos agradecer a donde se inicia la Escuela de Negocios y el Programa, Nación, Provincia, por supuesto la Municipalidad de Belén de Escobar, el partido donde vivimos, y gracias a todos los actores que estuvieron coordinándolo, en todos los lugares, porque pensaba ya a mi edad que este tipo de capacitaciones no había y la verdad es que estamos sumamente satisfechos."

La empresa, de Escobar de la provincia de Buenos Aires, comercializa únicamente miel fraccionada (no vende a granel en barriles) y se dirige con exclusividad al mercado interno. Actualmente cuentan con unas 70 colmenas, que producen alrededor de 3.000 kilos de miel por año.

A futuro y pensando en el desarrollo de mercados, la empresa tiene como objetivo desarrollar la plataforma de e-commerce, de modo de poder extender su alcance como marca.

Actualmente cuentan con unas 70 colmenas, que producen alrededor de 3.000 kilos de miel por año. Este volumen resulta a todas luces insuficiente para abarcar la demanda comercial, que este año "nos pasó por arriba" (en palabras de Claudia). La empresa necesita mayor cantidad de miel que la que alcanza a producir, de modo que han ido estableciendo diversos acuerdos con otros pequeños productores, para que produzcan para ellos.

Según explican los empresarios, no suele ser óptimo abastecerse de la miel de otros

productores, por las posibles diferencias de sabores, colores y texturas, pero en palabras de Horacio "la ampliación de la capacidad por multiplicación natural es muy lenta para nuestros niveles de demanda".

El negocio de la miel, explican los empresarios, deja un margen sobre ventas de entre el 25% o quizás el 30%, por ende, para poder vivir de esto se necesita incorporar volumen de ventas y eso es lo que nos falta, por la limitación de capacidad. De esta forma, dicho factor señala una de las prioridades en el negocio de Colmenares del Cahp.

Respecto de la producción, Horacio comenta que la cosecha se da "en partes", durante la temporada estival, entre enero y marzo, dependiendo de las variables externas como la floración, la lluvia, el néctar. El resto del año se dedica al trabajo de alimentación de las colmenas, de trazar vínculos comerciales y demás necesidades del negocio.

[Ver más](#)





8.- Meridiano Quinto

Textual Patricia Giaconi de Meridiano Quinto "Básicamente el Programa nos dio un montón de herramientas, de estrategias, de repensarnos como empresarios, porque generalmente seguimos tomándonos esto como un hobby, pero este curso nos dio como un cachetazo, para decirnos que debemos empezar a pensar como empresarios. Estamos en fase de empezar a llevar a la práctica varios de los temas que fuimos trabajando, porque permanentemente estamos diciendo 'ah esto nos lo dijeron en la Escuela de Negocios', siempre sale el tema de lo que hemos visto y tratamos de ir aplicando un poquito de esos conocimientos.

Meridiano Quinto, elabora cerveza artesanal, cuenta con una capacidad instalada de aproximadamente 20.000 litros de cerveza por mes. Según Patricia, hay demanda potencial en el mercado para seguir creciendo, habida cuenta de que la cerveza artesanal apenas representa un 3% de las ventas de cerveza en todo el país, pero para ello se necesita un plan de inversiones para aumentar la estructura.

Dentro de su oferta de cerveza artesanal, Meridiano Quinto mantiene algunos estilos fijos (o "clásicos"), tales como la IPA, la Porter o la "rubia suave" (blonde) y otros estilos especiales, como la Oktoberfest o la American Lager, que

son elaborados por el talento del brewmaster a partir de la guía de estilos cerveceros. La marca coloca, actualmente, sus cervezas principalmente en bares de la zona de La Pampa y Bahía Blanca, dado que la cuestión logística resulta compleja para una empresa pequeña como Meridiano Quinto.

De cara al futuro, y para sostener la perdurabilidad y competitividad, la empresa está desarrollando una estrategia mixta entre el desarrollo de producto y la diversificación que consiste en el desafío de comenzar a enlatar y embotellar la cerveza.

[Ver más](#)



Estas historias reales con sus modelos de negocios, permite apreciar los diferenciales que justifican el por- qué de la elección de parte de los consumidores, pero también esos modelos deberán ser repensados en un mundo cada vez más vertiginoso, como comenta Manuel Sbdar en su libro Diferencial o muerte "Un negocio no perdura en el tiempo por lo que es, sino por lo que es capaz de ser."

El Programa Nacional de formación en Agronegocios es una oportunidad de formación integral para las PyMEs argentinas que quieran continuar fortaleciendo y apostando al sector agroalimentario, verdadero motor del desarrollo, con empresas perdurables y con modelos de negocios basados en la construcción de diferenciales, con más trabajo y más producción.



Los alimentos del futuro que ya se producen en Argentina

| Bioq. Mariela Zampatti - Lic. Helena Marchini

Concentrados proteicos, pasta orgánica con arroz y legumbre, productos veganos similares al dulce de leche y harina a base de insectos, son sólo algunos ejemplos del trabajo que viene realizando el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) para desarrollar alimentos con un buen perfil nutricional y bajo costo.

La industria de alimentos ocupa un lugar estratégico para el INTI, que ofrece sus capacidades tecnológicas en todo el país para satisfacer las necesidades productivas de cada región —con reconocida trayectoria en sectores como lácteos, carnes, cereales, legumbres y oleaginosas, frutas y hortalizas, entre otros—. Desde una mirada integral en la temática, ha definido como ejes prioritarios de trabajo las herramientas de calidad, la emergencia alimentaria y alimentación saludable, alimentos 4.0, desarrollo de cadenas de valor, alimentos funcionales y seguridad alimentaria.

Según estimaciones de Naciones Unidas, para el 2050 la población mundial ascenderá a 9.700 millones de personas. Ante el crecimiento poblacional previsto y para asegurar la disponibilidad sostenida de alimentos seguros, resulta prioritario trabajar no sólo en la calidad nutricional adecuada sino también en las necesidades biológicas y preferencias culturales.

“Desde el INTI venimos trabajando en ese sentido, en la investigación y desarrollo de ingredientes que permitan mejorar el perfil nutricional de alimentos y prioricen tanto la utilización de recursos autóctonos como las tendencias mundiales”, destaca Julieta Comin, gerenta de Desarrollo Tecnológico e Innovación del Instituto.



Concentrados y aislados proteicos a partir de legumbres

Junto a la firma nacional Tomorrow Foods se desarrollaron ingredientes proteicos a partir de garbanzo, poroto mungo y arveja amarilla poco exploradas a nivel local e internacional —donde más del ochenta por ciento de proteínas vegetales se obtienen de la soja y el trigo—. Como resultado, se alcanzó una paleta diversificada de productos que tienen un noventa por ciento de concentración de proteína y permiten crear análogos cárnicos o lácteos, bebidas y alimentos funcionales.

Las legumbres fueron elegidas con un enfoque holístico que vuelve más sustentable la producción agrícola, gracias a la promoción de una mayor intensificación y rotación de cultivos. Además, agregan valor a especies que hoy se comercializan como un commodity y —desde el aspecto de su funcionalidad— resultan ideales para desarrollar nuevos productos alimenticios debido a su excelente perfil

nutricional y a la facilidad de incluirlas en una matriz de ingredientes sin que generen un impacto negativo en el sabor o el color del alimento.



Harina de alubias

Con el fin de agregar valor a los porotos tipo alubia, especialistas del INTI trabajaron con la empresa salteña Legustar en la obtención y caracterización de harinas. Como resultado, obtuvieron un producto con un alto contenido de proteínas (el doble que la harina de trigo), de fibra y de calcio. En una primera instancia, la empresa elaborará en la planta del INTI de 9 de Julio y ya cuenta con el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) para avanzar.

La empresa armó una alianza comercial con Wakas para elaborar pastas y premezclas SIN TACC (trigo, avena, cebada y centeno). Además, presentaron una serie de pastas secas —a base de trigo, alubia y soja— a los ministerios de Desarrollo Social y de Interior de Salta para suministrar alimentos a comedores y escuelas.

Productos orgánicos

La producción orgánica argentina viene creciendo a tasas interanuales superiores al 10% y ya cuenta con más de 3,6 millones de hectáreas certificadas, lo que coloca al país como el segundo en superficie bajo régimen de certificación orgánica a nivel mundial, detrás de Australia. A su vez, la demanda global de este tipo de productos continúa aumentando de manera sostenida —especialmente desde Estados Unidos y Europa— y las ventas totales superan los cien mil millones de dólares.

En línea con este mercado pujante, el INTI viene desarrollando actividades a nivel regional, con el Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPO). A través del programa “Desarrollo de la Producción Orgánica (DPO)” ha brindado asistencia a diferentes iniciativas, entre ellas a Organic Latin America, en una formulación base de pasta alimenticia con harina de arroz y legumbre, mediante el proceso de prensado-secado, del tipo pasta corta.

También, a la empresa El Roble, en el desarrollo de derivados a partir del procesamiento de avena orgánica para una alimentación saludable.

Simil “dulce de leche” vegetal

La firma Las Quinas lanzó al mercado un dulce plant-based (a base de plantas y sin ingredientes de origen animal) apto no sólo para vegetarianos o veganos sino también para quienes presentan intolerancia a la lactosa y celíacos. Especialistas del INTI acompañaron a la pyme en el desarrollo del nuevo producto, desde la selección de los ingredientes y la definición de la tecnología de procesamiento, hasta la primera producción piloto que se realizó en las instalaciones del Instituto.

Para la formulación se utilizó una combinación de frutos secos, proteína de arvejas y oleaginosas que dan como resultado un contenido proteico y sólidos totales equiparables a los de la leche vacuna. Esta estrategia, permitió lograr atributos similares al del dulce de leche sin necesidad del agregado de almidones.

Alimentos a base de insectos

Otra de las investigaciones que llevó adelante el Instituto en búsqueda de fuentes de proteínas alternativas, tiene que ver con la obtención de polvo de una especie de grillo nativo y su aplicación como ingrediente en productos alimenticios. Debido a su alto contenido proteico y a la variedad de aminoácidos esenciales encontrados, los resultados obtenidos hasta el momento son muy prometedores.

El proceso consistió en la cría, faena y posterior congelación del insecto en cautiverio en las instalaciones de la empresa Grillos Capos. Luego se estudiaron las variables de secado y molienda para obtener

un polvo con características organolépticas (que se perciben por los sentidos) y tamaño de partícula adecuadas para su mezcla homogénea con harina de trigo. Su aplicación ya se ha probado en panes, muffins y budines.



Innovación: una oportunidad para la industria argentina

La innovación es un factor clave para que las empresas de alimentos puedan subsistir, diferenciarse, ampliar o encontrar nuevos nichos de mercado, en un escenario altamente competitivo. Para enfrentar estos desafíos, el INTI pone a disposición de la industria (conformada mayoritariamente por PyMEs) no sólo su experiencia en el sector, sino, además, una red de laboratorios y plantas piloto en lugares estratégicos del país.

A los ejemplos mencionados, se suman otras acciones que acompaña el Instituto como la instalación de una planta de procesamiento de quinua en San Juan para la obtención de harina y grano pelado, la recuperación de bioactivos de orujo de uva para su aplicación como ingrediente alimentario y nutracéutico, la reutilización de antocianinas de ciruela a partir de desechos de empresas despulpadoras, entre otras.

“Asumimos el compromiso de trabajar con la industria de alimentos argentina para el desarrollo de tecnologías, la incorporación de la innovación y la construcción de redes —tanto con PyMEs del sector como con productores de materias primas con potencial de industrialización— como respuesta a los desafíos que se presentan en el escenario global. Aquellas empresas que se quieran sumar en este camino encontrarán en el INTI una interacción virtuosa para agregar valor, a través de la mejora y elaboración de nuevos productos, procesos, ingredientes y subproductos”, concluye Ruben Geneyro, presidente del INTI.



La importancia de los bioinsumos de uso agropecuario

| Dr. Germán Ceizel Borella - Lic. Maillén Seipel

La producción agropecuaria, actividad esencial en el marco del actual contexto, ha sido un pilar fundamental para el sostenimiento de la sociedad, no sólo por ser fuente de alimento, sino también porque contribuye a su desarrollo socioeconómico. Vale decir que en el escenario mundial actual, los consumidores demandan alimentos más saludables y presentan una mayor conciencia sobre la importancia de proteger el ambiente y la salud pública.

Esto abre el juego para el desarrollo de un modelo de producción sustentable basado en un sistema que integra la productividad, la conservación de los hábitats y la protección del ambiente, en el cual los insumos biológicos (en adelante bioinsumos), que son utilizados como herramienta para complementar y/o sustituir insumos de síntesis química en los modelos productivos actuales, cumplen un papel central.

Cubrir la demanda mundial de alimentos mediante un modelo de producción sustentable, requiere del acompañamiento de políticas públicas. El Comité Asesor en Bioinsumos de Uso Agropecuario (CABUA) fue recientemente modificado por [Resolución 41/2021](#), quedando en el ámbito de la Coordinación de Innovación y Biotecnología de la Dirección Nacional de Bioeconomía, ampliando sus funciones, su abanico de actores y dándole autonomía de la **CONABIA**¹.

Este nuevo Comité entrará en actividad a principios de junio y sus funciones serán:

- › Asesorar a las autoridades sobre los temas referidos a bioinsumos de uso agropecuario;
- › Proponer nuevas normas y emitir opinión sobre la regulación y su implementación en relación a los bioinsumos de uso agropecuario;
- › Proponer criterios técnicos, prioridades y acciones, en relación a las políticas, planes, programas y proyectos en la materia;
- › Asesorar acerca del otorgamiento del [Sello Bioproducto Argentino](#), cuando se trate de la evaluación de un desarrollo de bioinsumo de uso agropecuario.

¿Qué son los bioinsumos?

Según el CABUA, un bioinsumo de uso agropecuario es: *“Todo aquel producto biológico que consista o haya sido producido por microorganismos o macroorganismos, extractos o compuestos bioactivos derivados de ellos y que esté destinado a ser aplicado como insumo en la producción agropecuaria, agroalimentaria,*

Microorganismos como bioinsumo para acelerar la fermentación y mejorar la calidad del silo. (ej. cuadro 1)



Hongos entomopatógenos como bioinsumo para el control biológico de hormigas cortadoras.

agroindustrial y agroenergética” (artículo 2 resolución 41/2021).

¿Qué tipos de bioinsumos existen y para qué sirven?

Según la definición de CABUA existen diversos tipos de bioinsumos, desde biofertilizantes, biocontroladores para cultivos, hasta bioinsumos para la producción de alimentos y biocombustibles (Cuadro 1).

Es preciso señalar que, a pesar de poseer numerosas fortalezas en el escenario actual, existen algunas debilidades que al día de hoy dificultan su afianzamiento y su capacidad de sustituir o complementar las tecnologías existentes, manteniendo el nivel de productividad obtenido con el modelo convencional a gran escala (Tabla 1).

¿Cuál es la importancia de fomentar la producción y uso de los bioinsumos?

Entre algunos de sus beneficios se puede mencionar que los bioinsumos brindan servicios ecosistémicos claves como, por ejemplo, polinización, ciclaje y disponibilización de nutrientes y control de plagas y enfermedades. Al mismo tiempo, éstos permiten satisfacer la demanda de alimentos inocuos y de calidad. Asimismo, fomentan el desarrollo y la producción de origen nacional, generan empleo a nivel local, agregan valor en origen, y en muchos casos utilizan materiales reciclados o de deshecho, favoreciendo las economías regionales. Por ejemplo, podemos mencionar la utilización de microorganismos como bioinsumos para el compostaje de residuos orgánicos para la producción de biogás y/o biofertilizantes. Estos procesos de transformación son posibles gracias a la acción de bacterias y hongos.

1. CONABIA: Comisión Nacional Asesora de Biotecnología Agropecuaria
2. https://magyp.gov.ar/sitio/areas/prensa/?accion=noticia&id_info=161011123311

Fortalezas	Debilidades
Poseen alta especificidad por lo que se preservan las especies no blanco y los controladores biológicos naturales.	Dadas sus características, presentan mayor sensibilidad que los químicos a la temperatura, humedad, radiación UV y de las características agroecológicas del cultivo/ plaga por lo que hay que tomar ciertos recaudos.
Baja probabilidad de aparición de resistencia en plagas debido a la multiplicidad de mecanismos de acción (ej. proteínas Bt).	
Se encuentran presentes en la naturaleza, son productos biodegradables y no dejan residuos en el agua, el aire, el suelo o en los productos alimenticios y tampoco ponen en riesgo la salud de los agricultores y consumidores.	En especial, cuando se trata de control biológico, el efecto se observa a mediano y largo plazo por lo que, salvo excepciones (como la de algunos productos a base de proteínas insecticidas Bt), se utilizan a modo preventivo.
La integración en el agroecosistema hace que tengan un efecto persistente en el tiempo lo que disminuye los costos.	
Su aceptación internacional permite abrir el mercado hacia el mundo.	Existe una baja diversidad de productos registrados en el mercado por lo que su oferta es limitada.
Agregado de valor en origen en las diversas economías regionales.	Existe falta de conocimiento técnico en buenas prácticas de manejo, almacenamiento y uso de bioinsumos lo que disminuye su probabilidad de éxito

Tabla 1: Principales fortalezas y debilidades de los bioinsumos

El aporte previo del CABUA y avances en políticas públicas

El Comité trabajó desde su creación en la gestión, concertación y formulación de propuestas sobre aspectos de relevancia para el sector. Entre los principales aportes del CABUA podemos mencionar:

- la aplicación y seguimiento del Programa de Fomento del uso de los bioinsumos (PROFOBIO)²,

- la actualización de la normativa para microorganismos genéticamente modificados (MGM)³,
- la rebaja de aranceles para los bioinsumos, que por retribución percibe el Senasa y
- la presentación de un proyecto de modificación de la Ley N° 26.050, con el objetivo de equiparar las alícuotas de los fertilizantes biológicos y orgánicos con la de los fertilizantes químicos.

Hongos entomopatógenos como bioinsumo para el control biológico del picudo del algodón.





Finalmente, para conducir y acompañar el camino hacia este modelo de producción sustentable a través de los bioinsumos, el Comité elaboró el “PLAN DE ACCIÓN PARA EL SECTOR DE LOS BIOINSUMOS DE USO AGROPECUARIO” . El mismo tiene como objetivo central ampliar la diversidad de bioinsumos de uso agropecuario mediante la implementación de políticas de estado, la adecuación del sistema de gestión y registro, la optimización de los procesos de investigación, desarrollo e innovación y la facilitación del acceso a la información, capacitación y asistencia técnica en el manejo y uso de los bioinsumos agropecuarios.

Respecto a este último punto, se desarrolló desde la ex Dirección de Biotecnología con el respaldo del CABUA, el curso virtual denominado “PRESENTE Y

FUTURO DE LOS BIOINSUMOS DE USO AGROPECUARIO EN ARGENTINA”, que tuvo una primera edición a fines del 2019 y contó con la participación de expositores especialistas de INTA, Senasa y MAGyP. Esta edición, que tuvo una gran convocatoria de técnicos del sector público, brindó información acerca del desarrollo, regulación, experiencias en utilización a campo y aspectos institucionales asociados a los bioinsumos de uso agropecuario. Asimismo, al ser de modalidad virtual posibilitó la interacción y generación de vínculos entre técnicos agropecuarios de todo el país, permitiéndoles compartir experiencias y conocimientos sobre los bioinsumos agropecuarios.

Por último, no se puede dejar de mencionar que recientemente el Senasa, ha publicado una lista de bioinsumos aceptados para la agricultura orgánica⁸, un gran avance para unificar y simplificar el trabajo a los agricultores orgánicos.

Biofertilizantes			Bioplaguicidas: Control biológico de plagas y enfermedades	
Como promotores del crecimiento: PGPR y bioestimulantes	Para fijación de nitrógeno: simbiótica y no simbiótica (libre)	Bacterias: <i>Bradyrhizobium sp.</i> (simbióticos), <i>Azospirillum sp.</i> (no simbiótico), entre otros.	Control de hongos/bacterias/virus	Bacterias: <i>Bacillus subtilis</i> , entre otros. Hongos: <i>Trichoderma harzianum</i> , entre otros. Elicitores.
	biodisponibilización de nutrientes y biostimulantes.	Bacterias: <i>Pseudomonas sp.</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , entre otros. Hongos: <i>Trichoderma</i> , entre otros. Extractos vegetales: extracto de <i>Ascophyllum nodosum</i> , hidrolizado enzimático de alfalfa, entre otros. Ácidos Húmicos. Glicina betaina.		Control de insectos
Compost, abonos	Como fuente de nutrientes.	mezclas complejas de compuestos orgánicos y microorganismos benéficos.	Control de malezas	Bioherbicidas a base de extractos vegetales.
Otras categorías				
Nutrición animal (probióticos, prebióticos y simbióticos)	Probióticos	Bacterias: <i>Lactobacillus sp.</i> , <i>Enterococcus sp.</i> , <i>Bacillus sp.</i> ; levaduras: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ; hongos: <i>Aspergillus oryzae</i> .		
	Prebióticos	Extractos vegetales: aceites esenciales.		
	Simbióticos	Combinación de pro y prebiótico.		
Aditivos para ensilajes	Bacterias homofermentativas y heterofermentativas.		<i>Lactobacillus</i> , <i>plantarum</i> , <i>Lactobacillus buchneri</i> , entre otros.	
Polinización	Insectos benéficos.		<i>Bombus atratus</i> , otros.	
Agroindustria	Producción Vitivinícola, industria cervecera, industria láctea, industria del papel, producción de bioenergía.		Hongos y bacterias	

Cuadro 1: Ejemplos de Bioinsumos

- https://magyp.gov.ar/sitio/areas/prensa/?accion=noticia&id_info=161011123311
- Resolución 5 del 28 de septiembre de 2018 de la ex SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA del anterior MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO. <http://servicios.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/310000-314999/314800/norma.htm>
- Derivó en la resolución 12-E de fecha 7 de febrero de 2018, modificada por la Resolución 189 de fecha 28 de diciembre de 2018 que es modificada por la resoluciones 240 de fecha 28 de mayo de 2019: <http://servicios.infoleg.gov.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=323603>
- Impuesto al valor agregado-fertilizantes-industria química http://biblioteca.afip.gov.ar/dcp/LEY_C_026050_2005_07_27
- RESOL-2019-105-APN-SAYBI#MPYT. <http://servicios.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/325000-329999/329322/norma.htm>
- Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria (Senasa).
- Listado oficial de insumos comerciales - <https://www.argentina.gov.ar/produccion-organica/listado/oficial-de-insumos-comerciales>



Municipios sin desperdicio

Experiencias de buenas prácticas para la producción y consumo sostenible de alimentos en municipios y gobiernos locales

| Lic Natalia Basso

La trayectoria mundial y en nuestro país nos marca que junto a los esfuerzos a nivel nacional, cada localidad tiene un gran potencial para generar intervenciones de política y arribar a soluciones integrales con impacto social, ambiental y económico. Es por ello que desde la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional se alienta a las provincias, los municipios y gobiernos locales a adherir a la Ley Nacional 27.454, e incorporar los principios de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA) para la coordinación y ejecución de proyectos sectoriales y de planificación municipal.

El Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, se propuso coordinar acciones a nivel nacional, provincial y municipal, para promover modalidades de producción y consumo responsable, tal y como propone la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y muy especialmente la meta 12.3 entre otras vinculadas.

En materia de pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA) recientemente los organismos internacionales han publicado estimaciones que nuevamente ponen de manifiesto la importancia de avanzar sobre este síntoma que repercute en la eficiencia y competitividad del sistema agroalimentario, además de su impacto negativo social y ambiental.



*El *Índice de Pérdida de Alimentos mundial* publicado por la FAO en 2019, manifiesta que alrededor del 14% de lo producido para consumo humano se pierde entre la puerta del productor hasta la comercialización mayorista incluida. En América Latina y el Caribe esta cifra representa unas 220 millones de toneladas de alimentos cada año, el 12% de todo lo producido (330 kg per cápita/año), con un costo económico de 150 mil millones de dólares¹.

*Por otra parte en marzo 2021, ONU-Medio Ambiente presentó el *Índice de Desperdicio de Alimentos Mundial*, un documento que recopila, analiza y modela los datos más completos hasta la fecha; a la vez que propone una metodología para que los países midan el desperdicio a nivel de comercialización minorista, servicios de alimentación y hogares. El Reporte basado en datos 2019 destapa que se generaron alrededor de 931 millones de toneladas de desperdicio de alimentos, de los cuales el 61% tuvo lugar en los hogares, el 26% en servicios de alimentación y el 13% en comercios minoristas. Esto sugiere que se estaría desperdiciando el 17% de la producción total mundial de alimentos a lo largo de estas etapas².



A inicios del año 2020 la Pandemia COVID-19 ha impactado en los sistemas alimentarios, afectando la seguridad alimentaria y generando repercusión en el comercio interior y exterior. Para intentar frenar la propagación del virus, los países se vieron en la necesidad de tomar medidas tales como restricciones al libre desplazamiento, el distanciamiento físico y la suspensión o adaptación de ciertas actividades para velar por la salud de las personas, y el sector agroalimentario no fue la excepción.

Asimismo, se evidencia que la Pandemia reforzó la importancia de contar con acciones para prevenir y reducir PDA por sus potenciales efectos sobre la seguridad alimentaria a todos los niveles.

Según el Boletín N°9 sobre sistemas alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe³, luego de un análisis cualitativo de noticias y notificaciones, los organismos FAO y CEPAL estiman que todas las perturbaciones sobre el sistema agroalimentario debidas a la Pandemia, tuvieron efectos sobre los eslabones de las cadenas de valor provocando mayores pérdidas y desperdicio de alimentos.

Por otra parte, el Boletín N°3 de Mercados Mayoristas producido por FAO y FLAMA⁴ sugiere que la Pandemia ha acelerado algunos procesos que tienen relación con reducir PDA tales como el uso de aplicaciones y plataformas digitales en busca de formas alternativas para comercializar los alimentos y

garantizar el abastecimiento, el incremento de las donaciones a organizaciones de ayuda humanitaria y bancos de alimentos, así como haciendo entrega directa de alimentos.

En este escenario, en el marco de la **Estrategia Argentina 2030 Valoremos Los Alimentos**, se llevó a cabo el componente **“Experiencias de buenas prácticas para la producción y consumo sostenible de alimentos en municipios y gobiernos locales”**, por medio del Programa de Cooperación Técnica (PCT) **“Apoyo al fortalecimiento del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en Argentina (Ley Nacional 27.454)”** otorgado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

En diálogo con provincias, se avanzó en apoyar el diseño y la puesta en marcha de planes de acción municipales para la prevención y reducción de PDA a fin de contribuir con sistemas de producción, comercialización y consumo más eficientes y sostenibles; con foco en la seguridad alimentaria y el cuidado del ambiente como beneficios para la comunidad.

Para ello se generó un diálogo en los tres niveles con autoridades y técnicos de los gobiernos municipales que llevan adelante políticas relacionadas con el tema aunque con diversos enfoques: sostenibilidad, salud, nutrición, gestión de residuos y cuidado ambiental.



1. Datos del Informe Anual SOFA El estado mundial de la agricultura y la alimentación.

2. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. FAO, 2019. United Nations Environment Programme (2021). Food Waste Index Report 2021. Nairobi.

3. FAO y CEPAL. 2020. Sistemas alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe: Cómo disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos. Boletín N.º9. Santiago, FAO.

4. FAO y FLAMA. 2020. Los mercados mayoristas. Acción frente al Covid-19. Boletín N.º 3. Santiago, FAO.

En esta oportunidad participaron las siguientes provincias y municipios:

Buenos Aires: Berazategui y Morón

Córdoba: Villa María y Río Cuarto

Misiones: Apóstoles y Posadas

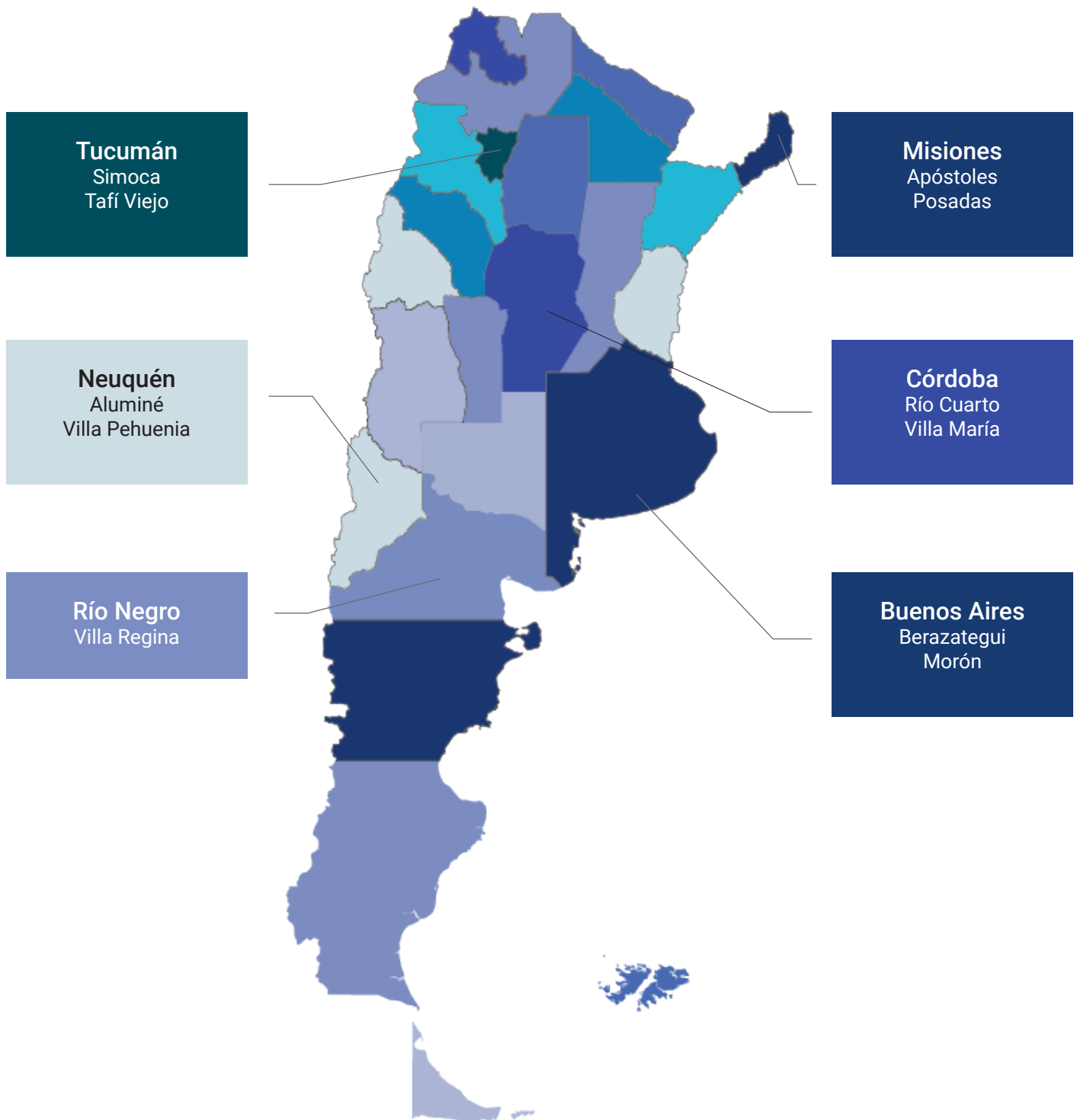
Neuquén: Aluminé y Villa Pehuenia

Río Negro: Villa Regina

Tucumán: Tafí Viejo y Simoca

6
provincias

11
municipios





En una primera etapa se trabajó con los equipos locales en la identificación de sus principales sectores productivos sobre los cuales sería prioritario combatir las PDA, entendiendo que el perfil de actividades que se desarrollan en los municipios es muy diverso en todo el país: agrícolas, ganaderos, frutícolas, hortícolas (periurbanos), industrial, turísticos y hoteleros, gastronómico, residencial, entre otros.

En una segunda etapa se brindó un acompañamiento personalizado a partir de profesionales independientes seleccionados en base a su conocimiento sobre los sectores productivos específicos priorizados por las localidades, y muy especialmente por su cercanía con el territorio y la mirada a nivel provincial. Esta etapa inició con una capacitación para los equipos técnicos de los municipios de manera que todos los participantes contarán con conocimientos generales sobre la temática de PDA en su conjunto, al tiempo que pudieran expresar sus expectativas, inquietudes y propuestas. Asimismo, durante los tres meses de duración de esta etapa se llevaron a cabo reuniones de seguimiento con los profesionales de apoyo y los equipos para acelerar ciertos procesos y concretar de la mejor manera los objetivos propuestos.

Para llevar a cabo un abordaje estandarizado de los casos, así como para atender las particularidades propias de cada comunidad, se utilizó como herramienta metodológica la “[Guía Integral para Municipios ¿qué pueden hacer las ciudades argentinas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos?](#)”, que se fue enriqueciendo con técnicas y propuestas que surgieron del trabajo colaborativo entre los profesionales de apoyo y los miembros de los equipos municipales.

El resultado de esta experiencia son 11 municipios que cuentan con su Plan de Acción para la Prevención y Reducción de PDA con objetivos de corto, me-

diano y largo plazo. Los Planes de Acción contemplan soluciones variadas tales como normativas, de procesos, tecnológicas, financieras, etc., que contribuyen desde la prevención, la reducción, el recupero, el reciclado o la disposición final, en línea con los enfoques de economía circular y bioeconomía.

A su vez, las acciones fueron priorizadas teniendo en cuenta cuestiones que hacen a la factibilidad económica, productiva, social y ambiental de cada localidad; y que potencialmente tendrán beneficios directos para toda la comunidad, en el marco de una agenda de sostenibilidad urbana y rural. Tal como plantea la FAO, reducir las PDA puede generar tanto beneficios como costos económicos, entonces conforme se agotan las opciones de reducción, aumentaría el costo. En otras palabras, hay un nivel de PDA que siempre será inevitable.

Es interesante mencionar que el proceso de diagnóstico y diseño que involucró a los equipos locales, ha generado por sí mismo beneficios inmediatos: un aprendizaje que se evidencia en la motivación con la cual ya se han puesto en marcha las primeras acciones; una coordinación entre las áreas de gobierno local involucradas, un vínculo con organizaciones que integran la comunidad; y capacidad instalada para su continuidad y profundización.

Finalmente, esta experiencia piloto desarrollada en 11 localidades ha permitido contar con modelos de abordaje y acción para compartir con provincias y municipios, de tal manera que puedan ser replicados y lograr una escala cada vez mayor en materia de prevención y reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos hacia el Desarrollo Sostenible en los tres niveles: nacional, provincial y municipal.

Más información sobre cómo adherir a la Red Nacional contactar con:

valoremosalimentos@magyp.gob.ar



Leche segura y accesible

Equipos de pasteurización de leche envasada desarrollados por INTA y la UBA fueron entregados a 7 familias tamberas de Buenos Aires, Entre Ríos, Santa Fe, Formosa y San Luis.

| Fernando Ocampo - Sergio Justianovich - Edurne Battista y Marcos Hall

El sistema fue diseñado por especialistas de la FADU-UBA¹ y del Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar del INTA en la Región Pampeana. A diferencia de los equipos convencionales que pasteurizan la leche cruda en un módulo y después la envasan en otro, el modelo patentado por el INTA y la UBA invierte los pasos –envasa y pasteuriza leche ya envasada–, en una secuencia que evita la recontaminación después de la pasteurización.

Basado en el principio de funcionamiento de la pasteurización en bolsa, el equipo fue proyectado para circuitos de comercialización en los que la leche recorre cerca de 20 kilómetros entre el productor y el consumidor, cuando la media para un circuito de cadena larga es de 750 kilómetros. Debido a que es la primera vez que se utiliza este principio en el país, tanto el equipo como el proceso representan una novedad y requirieron la aprobación de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) a fin de validar el método de pasteurización en base a lo indicado en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Se planificaron acciones centradas en el producto (Pasteurizador de sachet) y en la gestión del conocimiento, de modo tal que las comunidades puedan apropiarse de la tecnología. Actualmente el proceso de innovación se encuentra en su etapa piloto, impulsada por la compra pública de siete equipos comerciales a la PyME FP Ingeniería SRL, con seguimiento in situ de técnicos del sistema de extensión del INTA, Senasa, SAFCI², Provincias y Municipios, conectados a través de un dispositivo colaborativo (Procadis, INTA) para sintetizar las adecuaciones técnicas que surjan del testeado de los equipos y la evaluación en situación real de su uso. A partir de ello, se busca escalar la innovación.



El problema

A pesar de que la venta de leche fluida sin pasteurizar se encuentra prohibida, en las cuencas lecheras argentinas subsisten circuitos cortos de producción y consumo de leche no pasteurizada, que consisten en la venta de leche directa del productor al consumidor.

Bajo esta modalidad, el consumidor la recibe ordeñada en el día y es quien la hierva para sanitizar. Además de constituir una práctica arraigada, la venta de leche no pasteurizada se mantiene vigente porque permite acceder al alimento de una forma directa y económica: su valor de venta se estima en sólo el 50% del valor de los productos comerciales. Como contrapunto, a la vista de las legislaciones actuales, los canales informales suponen un riesgo para la población en términos de inocuidad del alimento.

Según estimaciones del MAGyP, a fines del 2020 el consumo de leche en Argentina indicaba una caída cercana al 30% con respecto a los niveles de 2010. Esta retracción en el consumo de un alimento de primera necesidad, está directamente asociada a los indicadores detallados en el “Plan Argentina contra el hambre”. Al igual que sucedió en la crisis del 2001, durante los últimos años se ha registrado un aumento en la compra de leche sin pasteurizar, obligando a algunos Municipios, Bromatologías, y el ANMAT, a emitir comunicados indicando que se trata de una práctica prohibida, y en algunos casos, hasta sugerir procedimientos a la población para reducir riesgos en la salud.

1. FADU - UBA: Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la Universidad de Buenos Aires.
2- SAFCI: Secretaría de Agricultura Familiar, Campesina e Indígena del MAGyP.



La máquina

- Permite obtener “leche pasteurizada en el envase”, en presentación comercial de 1 litro, a través de un proceso de batch, con un tratamiento térmico a 63° durante 30 minutos.

Está compuesta por tres módulos independientes que funcionan de manera conjunta. Un módulo de ensachetado, un módulo de pasteurizado y uno de enfriado, conectados entre sí por cuatro canastos que contienen los sachet, lo que facilita su manipulación durante el proceso. El carácter modular de su diseño habilita el uso de 2 sistemas en tándem.

- El procedimiento requiere un operario. Consiste en dosificar la leche cruda en sachet de polietileno preformados, a través del accionamiento de una bomba que dosifica 1 litro desde el tanque de recibo de leche hasta el sachet. Estos son inmediatamente sellados, tratados a 63°C durante 30 minutos en un pasteurizador batch. El proceso de calor es controlado automáticamente. Luego son pre-enfriados a 30°C durante los siguientes 5 minutos en un batch de 40 litros de agua a 16°C, y finalmente enfriados durante 25 minutos más en otro batch de iguales condiciones que el primero, pero con el agregado de 8,5 kg de hielo. Posteriormente mantenidas en la heladera a la temperatura de referencia (Código Alimentario Argentino-CAA).

<https://intainforma.inta.gob.ar/desarrollan-el-primero-equipodel-pais-que-pasteuriza-leche-ensachada/>

Impactos

Este proyecto promueve impactos sobre dos ámbitos, el agrario y el urbano, e incluye a cuatro actores centrales: las familias productoras, los consumidores, las PyMEs y los actores del Sistema de Ciencia y Técnica. A continuación, se hace una breve descripción de esos sistemas de ámbitos y actores de forma entramada.

Ámbito agrario. Por un lado, las familias productoras, usuarias directas de la tecnología, son en su mayoría del ámbito agrario y a su vez, actores estratégicos para asegurar el abastecimiento local de alimentos. La proximidad y periodicidad del vínculo entre productores locales y consumidores, permite resolver muchas de las fallas del sistema de abastecimiento centralizado, puesto de relevancia ante situaciones extraordinarias de restricción, como una pandemia. También reduce el impacto ambiental de la comercialización al minimizar los requerimientos de transporte, refrigeración, acondicionamiento comercial y packaging, además de hacer más eficiente las transacciones comerciales a través de las diferentes formas de venta anticipada. Ello contribuye a minimizar las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

A su vez, la tecnología promueve la humanización del trabajo y la mayor eficiencia de los sistemas productivos lácteos regionales. Estos sistemas, que utilizan mano de obra familiar, se encuentran diversificados, y lograron sostenerse en el tiempo gracias a esquemas de gastos e inversiones mínimas para disminuir su vulnerabilidad.



En este sentido, el carácter innovador del proyecto radica en la posibilidad de formalizar la producción existente y asegurar la calidad e inocuidad de la leche obtenida, a través de un equipo que tiene costos operativos del proceso muy competitivos frente a los costos del mix de productos que las familias productoras y organizaciones de productores elaboran en la actualidad (masa para mozzarella, queso semiduro, otros). Desde la óptica de la generación-apropiación de la renta, la cadena corta elimina la presencia de intermediarios que imponen los parámetros de producción para apropiarse de la renta intersectorial de la cadena. En efecto, los consumidores podrían acceder a un producto de calidad a un precio más bajo.

Las familias y otros actores de la economía social consultados (SAP-MDS, 2020-2021³) estiman vender el litro de leche pasteurizada entre un 20 y un 40% más bajo que el valor de referencia del mercado. Este valor se corresponde con el sistematizado en documentos de referencia (GRAIN 2012)⁴, que revelan que “el precio de leche fresca popular tiende a valer menos de la mitad del precio de la leche empaquetada industrial”.

Al interior de las familias, la implementación podría incidir de modo favorable en el acortamiento de la brecha de género, al reducir las desigualdades en el control y acceso a los recursos productivos de las unidades productivas (más del 50% de las beneficiarias/os del SAP son mujeres).

Ámbito urbano. Se trata de las PyMEs que fabrican y comercializan el equipo e insumos asociados, como los envases. Al igual que las familias productoras, estas PyMEs también son quienes generan el 51% de los empleos, de acuerdo a datos suministrados por la Fundación Observatorio PyME (2015).

En esta línea, cobran relevancia algunos estudios locales que refuerzan los sentidos y el espíritu general del proyecto, que no se trata sólo del desarrollo de una tecnología, sino de un proyecto de desarrollo. En este escenario, el principal valor del proyecto, es que el Pasteurizador de sachet es un producto diseñado integralmente en nuestro país. Este aspecto, habilita a decidir la estrategia productiva en función de intereses propios. Es decir, a partir del artefacto, se puede configurar una cadena de valor corta incluyendo aspectos estratégicos para el país.

3- Servicio de Apoyo a la Producción (SAP) Ministerio de Desarrollo Social de La Nación.

4- GRAIN (2012). “El gran robo de la leche. Cómo es que las corporaciones le roban una vital fuente de nutrición y sustento a los pobres”. En Documento de Análisis. Barcelona: GRAIN. Recuperado de: <https://www.grain.org/e/4447-el-gran-robo-de-la-leche>

Comunidades locales. La iniciativa fortalece los sistemas de abastecimiento local de alimentos. La estrategia de potenciar esquemas de producción y consumo cortos, para reconectar productores con consumidores en mercados de cercanía, propicia la producción local de productos frescos, aumenta los márgenes de ganancia de las familias productoras, fomenta la generación de empleo y dinamiza las economías locales al generar mayor circulación monetaria. Asimismo, **el proyecto ampliará las posibilidades de que los consumidores accedan a un producto de alto valor nutricional y a un menor costo**, cuyo consumo en Argentina es deficitario, lo que afecta particularmente a los sectores de menores recursos. Por último, **se debe tener en cuenta el impacto positivo que la formalización de la actividad tiene para el reconocimiento social de los sectores involucrados.**

Sistema de Ciencia y Técnica. Este proyecto fortalece el sistema de instituciones (INTA, INTI, IRAM, Universidades, INET, entre otras), dado que promueve una alineación de sus agendas de trabajo en base a una demanda social que impacta directamente sobre la producción de alimentos de primera necesidad.

Visto desde quienes producen, sobre la base de diferentes estudios (Marino et al. 2011; Bossio et al., 2012; Bossio et al., 2018; OCLA, 2020), se afirma que existe un amplio segmento de familias productoras invisibilizadas en las estadísticas sectoriales, que se dedican a la actividad del tambo como parte de sus actividades productivas. En este sentido, el potencial del proyecto trasciende la frontera nacional, ya que la solución que propone se puede proyectar a la región. El 80% de las unidades productivas de América Latina y el Caribe pertenecen a la agricultura familiar, en la que participan más de 60 millones de personas convirtiéndose en la principal fuente de empleo relacionado con la agricultura (CEPAL et al 2014).

Proyecciones

En el marco del “Plan Argentina contra el hambre”, este proyecto pivota sobre dos ejes, conectados entre sí, claves para posibilitar el escalado de la tecnología. Por un lado, se trabaja en la optimización del producto comercial “Pasteurizador de sachet”, evaluado en diferentes condiciones geográficas, junto a PyMEs metalmecánicas con capacidad de producir en serie. Por el otro, se aborda la gestión del conocimiento a través de una plataforma de educación virtual, validada junto a las comunidades involucradas. Se presume que ambas acciones aportan los resortes que el proyecto requiere para expandirse en el territorio nacional. En paralelo, se evalúa la incorporación de herramientas de digitalización “Pasteurizadora 4.0” junto a un equipo de trabajo público-privado, y se proyectan los estudios para el uso de la tecnología en otras leches, como la de cabra, y otros alimentos que requieran su pasteurización.

Por todo lo expuesto, es destacable que el proyecto promueve el desarrollo de capacidades, saberes y competencias locales en los actores involucrados para impulsar nuevos formatos productivos y comerciales en el sector lácteo con alcance local.⁵

Más información:

- › <https://intainforma.inta.gob.ar/desarrollan-el-primer-equipo-del-pais-que-pasteuriza-leche-ensasada/>
- › <https://inta.gob.ar/noticias/innovacion-para-la-lecheria-regional>
- › <https://cartografiasdelsur.undav.edu.ar/index.php/CdS/article/view/159>
- › <https://enlinea.fadu.uba.ar/innovacion-tecnologica-en-alimentos/>

5- Battista, E., Justianovich, S., & Ocampo, F. (2019). La sustentabilidad de las producciones invisibles. Gestión de diseño en el Sistema-Producto-Servicio de la leche fluida. Cartografías Del Sur Revista De Ciencias Artes Y Tecnología, (10), 83–121. <https://doi.org/10.35428/cds.v0i10.159>



VEGGIE: Un segmento destinado a prosperar

Alimentos vegetarianos o veganos, una alternativa de negocio para las empresas de alimentos para un nicho de mercado que crece exponencialmente.

| Lic. Ileana Miguel - Lic. Celina Moreno

A ctualmente puede observarse el progresivo crecimiento de los consumidores interesados en cuidar su salud, acompañado por una preferencia por mayor información sobre los alimentos que se adquieren, mediante sellos de calidad o respaldos oficiales que den cuenta de su naturaleza, sistemas y procesos de producción amigables con el ambiente, así como respaldo de sus características específicas.

Cuando se acerca la mirada al entramado de esta tendencia, puede verificarse que el movimiento vegetariano o “veggie” viene creciendo aceleradamente, comprendiendo principalmente tres tipos de consumidores: los flexitarianos (dieta principalmente vegetariana, pero con un consumo esporádico de algún tipo de carne), los vegetarianos (dieta basada en pro-

ductos de origen vegetal y que consumen algunos alimentos derivados de animales), y los veganos (dieta exclusivamente a base de vegetales, sin consumo de derivados ni de productos de origen animal). Es importante tener en consideración que el veganismo es una filosofía y que los límites de lo que es aceptable puede variar según su política e historia.

En el siguiente cuadro se muestran datos sobre el crecimiento de esta tendencia en distintos países del mundo.

Datos de crecimiento en el mundo sobre esta tendencia

En el mundo	Más de 600 millones de vegetarianos.	Unión Vegetariana Internacional. Estudio del 2017.
Estados Unidos	Incremento en aproximadamente el 500% desde 2014 hasta la actualidad.	Unión Vegetariana Internacional. Estudio del 2017.
China	Más de 50 millones de vegetarianos (4,5% de la población)	Informe The Green Revolution de 2017, elaborado por la consultora Lantern.
Alemania	1.300.000 de alemanes son veganos. Mientras que en 2008 se estimaba que 80.000 alemanes eran veganos.	Según la encuesta encargada por la Vegan Society Germany al instituto de investigación de mercado SKOPOS. Octubre de 2016.
España	El número de personas “veggies” ha crecido hasta el 9,9% de la población española, es decir, casi cuatro millones de veggies: 3 millones de flexitarianos, 576.000 vegetarianos y 192.000 veganos.	Informe The Green Revolution de 2019, elaborado por la consultora Lantern.
Latinoamérica	19% de los encuestados se declaró vegetariano, el 15% flexitariano (mínimo consumo de carne) y el 9% vegano. México se destacó como el país con mayor número de vegetarianos.	Encuesta realizada por Nielsen en 2016 (datos de una a 30.000 personas de 63 países).
Argentina	12% (4.800.000) de la población es vegana y vegetariana. Marcando un aumento del 3% con respecto al año anterior Este estudio también indicó que el 12% de la población se declara como flexitariano.	Estudio realizado en julio/agosto 2020, por la empresa Kantar – Insight División

Los datos anteriores se reafirman con el constante crecimiento del mercado y la apuesta de distintas compañías en el mundo, en la elaboración de productos vegetarianos o veganos. Por ejemplo, Europa se ha convertido en uno de los continentes con mayor influencia en la alimentación vegana, cuyas ventas en productos para sustituir la carne en el año 2018 alcanzaron los 19,500 millones de dólares. Según Mintel en su estudio Food & Drink trends 2017, las declaraciones o afirmaciones veganas en todo el mundo han aumentado en un 257%, encabezado por Europa.

En la actualidad a nivel global, son cada vez más los restaurantes, cadenas de comida rápida o aerolíneas que incluyen un menú vegetariano o vegano en sus cartas/menú.

Marco normativo y certificación

A nivel internacional existe una diversidad de iniciativas privadas que certifican el uso de logos que identifican a los productos como veganos, las cuales son acompañadas o apoyadas por las asociaciones de veganos y/o vegetarianos, otras refieren además a las formas de producción; sin embargo, no existe un consenso uniforme respecto a los requisitos que se exigen.

En Argentina, se han identificado alimentos que utilizan en sus rótulos ciertos logos reconocidos en otros países u organizaciones privadas. Asimismo, se han hallado casos de alimentos elaborados en el país que señalan el atributo “vegano”, sin que esté autorizado su uso, ni que exista una categoría establecida o una definición oficial. Actualmente, este tema se encuentra en tratamiento en el marco de la Comisión Nacional de Alimentos con el objetivo de definir un encuadre normativo adecuado (Reunión N° 139-marzo 2021).

Recientemente, la Organización Internacional de Normalización (ISO, por sus siglas en inglés) ha establecido las definiciones y criterios técnicos para alimentos e ingredientes alimentarios, aptos para vegetarianos o veganos y para el etiquetado y declaraciones, bajo la Norma ISO 23662 en enero 2021. Si bien pueden existir ciertas discrepancias en el abordaje de los diferentes sistemas de certificación, existen consensos respecto de los criterios básicos



para considerar a un alimento como vegano o vegetariano:

- “Alimento vegetariano” es aquel que no contiene animales o partes de animales en su composición. Esta definición tiene en cuenta todas las etapas de producción y procesamiento.
- “Alimento vegano” es aquel que no es producto, subproducto o derivado de origen animal, ni lo contiene, y que en ninguna etapa de la producción y transformación se ha utilizado animales o ingredientes (incluidos aditivos, soportes, aromatizantes y enzimas) o coadyuvantes tecnológicos de origen animal.

Además algunas certificaciones involucran:

- › Que sus ingredientes no han sido probados/testeados en animales (condición para veganos).
- › Que no contengan ingredientes provenientes de OGMs (organismos genéticamente modificados).
- › Que no contengan huevos de gallinas enjauladas (incluyendo las de jaulas enriquecidas y las criadas en grupos reducidos).
- › Incluyen algunos sistemas de producción asociados: orgánicos (Biociclyc Vegan Standar o Vegan Organic Network)

El proceso de certificación difiere de una organización u organismo a otro, algunas se otorgan mediante una declaración, mientras que otras realizan controles y auditorías en profundidad.

Oportunidades de negocios

El crecimiento mencionado presenta una gran oportunidad, tanto para productores y elaboradores del sector productivo de alimentos y bebidas para que desarrollen nuevas líneas de productos; como así también permitirá a los consumidores veganos o vegetarianos, ampliar la oferta de productos disponibles.

Por consiguiente, hoy se puede considerar a la propuesta de valor en torno a los “alimentos veganos” como un componente estratégico para el desarrollo competitivo de un tipo de alimentos (diferenciados por sus ingredientes y procesos) que debe ser acompañado.

Se requerirá, entonces, el desarrollo de modelos de negocios puntuales con servicios asociados diferenciados y de una comunicación diseñada en función de canales no tradicionales (por lo menos hasta que esta tendencia de la demanda se masifique).

En nuestro país, es factible hallar restaurantes e incluso parrillas vegetarianas, y también se han multiplicado los locales de expendio conocidos como dietéticas, en los que se puede encontrar todo tipo de productos vegetarianos tanto en estado natural, como en alimentos elaborados. Sin embargo, estos pasos son limitados para lo que el mercado exige y para lo que el país puede dar en este segmento.

En complemento a esta tendencia, se consolida la

búsqueda de productos sustitutos de la carne, sobre todo por el nivel de proteínas, entre los que se destacan las legumbres, las semillas, los granos y cereales ancestrales o cultivos andinos, y los frutos secos.

Por otro lado, se trabaja en el desarrollo de nuevas líneas de productos a base de vegetales (plant based), un gran reto para la industria de alimentos que incluye derribar mitos, utilizar nuevos ingredientes y tecnologías, involucrar nuevas y diferentes matrices con diversas texturas y sabores, obtener combinaciones de sabores y novedosas formas de presentación. Por otro lado, también crece el mercado de suplementos o alimentos enriquecidos dirigidos especialmente a los consumidores vegetarianos y veganos.

Todos los rubros relacionados con la alimentación saludable tienen grandes oportunidades para triunfar ahora y en los próximos años. Pero sin dudas, aquellas marcas que aumenten la transparencia respecto al origen, los beneficios, propiedades e ingredientes de los alimentos, tendrán mejor y mayor aceptación en el consumidor consciente de lo que consume.

Sin duda, se trata de un segmento de mercado que está acaparando la atención de las empresas productoras de alimentos diferenciados de nuestro país y que apunta a un nicho muy puntual cuyo desarrollo implica trazar una estrategia competitiva basada en la diferenciación del producto.

Fuentes consultadas:

- Informe de tendencias de consumo: Vegetarianismo. 2018. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/documentos/TendenciaVeg.pdf>
- Unión Vegana Argentina (UVA). <http://www.unionvegana.org/>
- Unión Vegetariana Internacional (IVU). <https://ivu.org/spanish/about.html>
- Unión Vegetariana Española. V-label UE. <https://www.v-label.eu/>
- The Vegan Society. <https://www.vegansociety.com/>
- The Green Revolution. Entendiendo el auge del movimiento veggie. Lantern. Papers. 2019. Disponible en: <https://www.lantern.es/papers/the-green-revolution-219>
- The Green Revolution. Entendiendo la revolución veggie. Laterns. Papers. 2017. <https://www.lantern.es/blog/the-green-revolution-entendiendo-la-revolucion-veggie>
- Food & Drink trends 2017. Mintel. Nutrition Insight: Vegans/Vegetarians/Flexitarians. Diferencias entre reclamos veganos y vegetarianos en los lanzamientos producidos según regiones 2013 a abril 2016.
- Packaging and labelling, Regulation. Food Safety and Standards Authority of India. New Delhi, 1 agosto 2011. Disponible en: https://www.fssai.gov.in/dam/jcr:2d48f646-d9f9-4bc1-af03-493f29cc45a9/Packaging_Labelling_Regulations.pdf
- Comisión Nacional de Alimentos (CONAL). Acta reunión N° 133 (noviembre 2019) y Acta Reunión N° 139 (marzo 2021). Disponibles en: http://www.conal.gob.ar/actas_conal.php



Transversalización de perspectiva de Género en el MAGyP

Participación de las mujeres rurales en la actividad productiva.

| Deolinda Carrizo

Las mujeres representan alrededor del 50% de la fuerza formal de producción de alimentos del mundo y ocupan un rol predominante en la producción de alimentos a pequeña escala, la preservación de la biodiversidad y la recuperación de las prácticas agroecológicas. Según Naciones Unidas en América Latina solo un 30% de las mujeres poseen tierra y apenas el 5% tiene acceso a asistencia técnica¹.

Según los datos del Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF), estas brechas se reproducen en nuestro país. Al 30 de agosto de 2020 en Argentina el 45% de las personas registradas en núcleos de agricultura familiar son mujeres (152.293), y sólo el 10% de estos núcleos se identifican con jefatura femenina. Estos datos expresan que si bien existe una participación igualmente significativa, esta se encuentra asimétricamente valorada².

La ley de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la construcción de una Nueva Ruralidad en la Argentina, ley 27.118; establece como uno de sus objetivos “contribuir a eliminar las brechas y estereotipos de género, asegurando la igualdad de acceso entre varones y mujeres a los derechos y beneficios consagrados en la presente ley, adecuando las acciones concretas e implementando políticas específicas de reconocimiento a favor de las mujeres de la agricultura familiar” (ART 4 inciso c).

En los años 90 en el marco del Programa Social Agropecuario (PSA) se comenzaron a realizar actividades sobre Género: *“se comenzó a trabajar en lo que se llamaba la temática de la mujer rural. En esa época no se entendía bien porque había que diferenciarlo “si los proyectos son para las familias campesinas”, decían los técnicos. Sin embargo, y aún sin las conceptualizaciones que tenemos hoy, estaba la convicción de que era necesario el trabajo con mujeres. Tanto en el PSA como en la Secretaría de Agricultura Familiar, se contó con apoyo y reconocimiento a la labor que se llevaba adelante. Sin embargo, no era una política de estado y eso era un obstáculo al momento de trabajar la temática tanto en las delegaciones como a nivel central. Lo que se hacía era en parte por el voluntarismo de las técnicas que se formaron en el tema y lo militaron, y el empuje de las bases que a esta altura demandaban una mayor participación en las organizaciones y en las delegaciones”*, nos cuenta Valeria Echeverry, quien coordina la Revista Campesinas.

En la actualidad, la pandemia significó para las mujeres de la agricultura familiar una mayor carga de trabajo tanto remunerado como no remunerado, y enfrentar dificultades para las que no estaban pre-



paradas. El aislamiento preventivo y obligatorio afectó fuertemente las actividades de comercialización dado que no había posibilidades de vender en ferias u otros lugares, pero luego de un tiempo se pudieron reorganizar y utilizar las redes sociales como otro canal de venta. Así, creativamente, ellas volvieron a vender desde sus predios, algunas tomaban los pedidos y otras hacían el reparto en moto o bien preparaban los bolsones para que los pasen a buscar. Por estos motivos los proyectos propios y asociativos de mujeres o con participación mayoritaria de las mismas, deben ser especialmente asistidos por el Estado Nacional en pos de su sostenimiento, impulso y fortalecimiento.

Hoy hay una política de estado, eso significa que debe ser trabajado en las distintas áreas de manera transversal en todas las acciones o políticas que se implementen desde el Ministerio. En ese sentido, luego del intercambio de diferentes áreas y organismos descentralizados, recientemente se ha aprobado el reglamento interno de funcionamiento de la Unidad de Transversalización de perspectiva de Género creada por [Resolución MAGyP N° 228/2020](#).

1. Programa Social Agropecuario.

2. La Revista Campesinas tiene más de 20 años, sus notas son escritas por las mujeres campesinas, comenzó siendo editada por el CEPRU, luego por organismos del Estado como el Instituto de las Mujeres y posteriormente el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Desde hace algunos años, es editada por la organización MUCAAR con el apoyo de donaciones.

Plan integral en Nuestras Manos

El Plan Integral está orientado específicamente para las mujeres campesinas, indígenas y de la pesca artesanal. El mismo tiene tres líneas de acción.

a) Tecnología para la mujer rural: facilitar el acceso a herramientas, nuevas tecnologías y maquinarias para tecnificar los procesos productivos en los que intervienen las mujeres campesinas e indígenas y de la pesca artesanal.

- › Visibilizar el rol central de las mujeres campesinas e indígenas y de la pesca artesanal en la producción agropecuaria.
- › Simplificar las tareas que las mujeres desarrollan en sus unidades productivas. Fortalecer las actividades en las unidades productivas y los procesos asociativos entre mujeres en la ruralidad.
- › Minimizar la brecha entre hombres y mujeres sobre la titularidad sobre el patrimonio de la familia productiva.
- › Garantizar el bienestar de las mujeres rurales como actrices centrales en el arraigo rural y el bienestar de la población de la AFCL.

b) Re-Comenzar: recomponer los ingresos económicos de las mujeres de la agricultura familiar que se dedicaban a estos procesos altamente afectados por la pandemia.

- › Reimpulsar la comercialización de los productos de la agricultura familiar campesina e indígena y de la pesca artesanal.
- › Fortalecer los espacios de comercialización y abastecimiento local donde participan las mujeres de la AFCL.
- › Evitar la migración de mujeres hacia las zonas urbanas debido al cierre de sus canales de comercialización.

c) Más Alimentos³: generar una red de centros productivos agroecológicos con un triple enfoque: productivo, formativo pedagógico, *de contención y apoyo a mujeres rurales víctimas de violencias de género*.

- › Facilitar herramientas y espacios productivos para las mujeres que se encuentran en situación de violencia de género.



- › Fortalecer la autonomía de las mujeres generando ingresos económicos.
- › Establecer unidades productivas para el aprendizaje y desarrollo integral de las mujeres.
- › Complementar procesos de contención y su incorporación a redes comunitarias.

Durante la convocatoria realizada en el año 2020 se han presentado más de 700 proyectos, de los cuales se ha realizado la primera etapa de evaluación y aprobación de proyectos de la Región Patagonia, Cuyo y Centro y una calendarización para las regiones del NOA, NEA y la línea “Más Alimentos”.

La historia de invisibilización de las mujeres colocándolas en un lugar de desigualdad sin dudas que es un gran desafío revertirla. Sin embargo, desde la Dirección de Género e Igualdad, espacio creado en la actual gestión, trabajamos día a día para que todas las mujeres rurales puedan ser protagonistas de su propia historia desarrollando políticas públicas que tendrán resultados de alto impacto social. Tal como lo describe una productora de Santa Cruz:



Soy una de las seis integrantes del proyecto “Buen Pasto” de Gobernador Gregores, beneficiaria del programa en Nuestras Manos al cual nos presentamos con el objetivo de obtener financiamiento para la adquisición de maquinaria específica y adecuada a nuestras pequeñas unidades y nuestra capacidad de fuerza, insumos para cercar las parcelas y sembrar alfalfa para la producción de minirollos. Los mismos serán destinados para alimentar a nuestra hacienda en época invernal y vender el excedente. Nuestras expectativas es contar con dicho equipamiento para la primavera del 2021 y así comenzar este emprendimiento conjunto, que nos permitiría reinvertir los ingresos generados para aumentar la producción, brindar un servicio a la comunidad e incentivar el trabajo en equipo.

Astrid Freiheit

Se puede encontrar más información del programa en:
<https://magyp.gob.ar/ennuestrasmanos/>

Fuentes consultadas:

- (1) <https://www.oxfam.org/es/las-mujeres-rurales-de-america-latina-y-el-caribe-frente-al-cambio-climatico>
- (2) S.Ferro 2012 “Genero y propiedad rural” UCAR 2012.
- (3) OEA
- (4) A. Arce y Apático Alcivar “Género y trabajo en el campo argentino. Discursos y representaciones sociales (1946 - 1962)” Universidad de Quilmes. Mundo Agrario, vol.*9, n 17 segundo semestre de 2008.
- (5) “Los cuidados, un sector económico estratégico. Medición del aporte del Trabajo doméstico de cuidados no remunerado al Producto Interno Bruto” Dirección Nacional de Economía, Igualdad y Género, Secretaria de Política Económica, Ministerio de Economía agosto 2020.
- (6) S. Ferro “Genero y Propiedad Rural” UCAR, 2015.
- (7) Martínez, Rodríguez Moya Díaz Muñoz “Mujeres, espacio y sociedad. Hacia una geografía del género” Ed Síntesis. : 1995.
- (8) Martínez, Rodríguez Moya Díaz Muñoz OP CIT
- (9) Bidaseca, Aragão, Brighenti, Ruggero (2020). Diagnóstico de la situación de las mujeres rurales y urbanas, y disidencias en el contexto de COVID-19. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, CONICET y Ministerio de las Mujeres, Géneros y Diversidad.

3. Esta línea se trabaja articulada con el Ministerio de Mujeres, Géneros y Diversidad.

4. Dirección dependiente de la Subsecretaría de Agricultura Familiar y Desarrollo Territorial de la Secretaría de Agricultura Familiar, Campesina e Indígena.



Novedades
Datos del sector AyB, Programas,
Capacitación y Financiamiento



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

Datos del sector A y B

Exportaciones de Alimentos y Bebidas (AyB) de las Economías Regionales - 1° trimestre del 2021: recuperación del incremento interanual en valor y volumen en el mes de marzo.

Las ventas a mercados externos de AyB de las economías regionales registraron una caída de 3,8% en valor y de 4,7% en volumen, mientras que el precio promedio se incrementó 0,9%, comparando el primer trimestre de 2021, con idéntico período del año anterior.

El monto acumulado totalizó 1.427 millones de U\$S FOB y 1.037.150 toneladas, resultando un precio promedio de exportación de 1.376 U\$S/Ton.

En lo que respecta al mes de marzo 2021, los AyB Regionales lograron un incremento interanual en valor y volumen de exportación de 13,3% y 21,7% respectivamente, mientras que el precio promedio se retrajo 6,9%. Los montos absolutos de este mes fueron: 552,8 millones de U\$S FOB, 437.293 toneladas y precio promedio de 1.264 U\$S/Ton.

A pesar de la tendencia general de los primeros tres meses del año, se destacan algunos de los alimentos de producción regional que mostraron aumento en sus exportaciones en el inicio de este año, como el arroz no parbolizado, las preparaciones de maní, el té, el azúcar de caña y la cebolla.

En el caso del arroz no parbolizado, se destaca Cuba como destino del período enero-marzo 2021, país caribeño al que se exportaron 30.000 toneladas y 15,7 millones de U\$S FOB. Cabe señalar que este durante todo el año 2020 se exportaron 20.000 toneladas por 7,5 millones de U\$S FOB de este producto al mencionado destino.

Considerando el primer trimestre del año, se destaca el comercio de los siguientes productos:

- Las ventas externas de Preparaciones de tomate tuvieron el valor y el volumen más alto de los últimos 11 años.
- Las exportaciones de Cebolla registraron el volumen más alto de los últimos 11 años.
- En tanto Té y Preparaciones de Duraznos alcanzaron el volumen más alto de los últimos 7 años.
- Las exportaciones de Semillas de Coriandro lograron el volumen más alto registrado de los últimos 5 años.

Las exportaciones de AyB Regionales representaron el 18,7% del valor y 9,4% del volumen total exportado de Alimentos y Bebidas. Asimismo, el precio promedio de los productos AyB Regionales del período enero –marzo 2021 fue de 1.376 U\$S/Ton, valor que casi duplica al promedio de productos exportados por AyB (695 U\$S/Ton) y supera en 2,4 veces al resultante de las exportaciones totales del país, que totalizó en 582 U\$S/Ton.

Principales crecimientos de las exportaciones argentinas de AyB Regionales

Productos AyB Regionales	Toneladas		U\$S		Var %	
	Ene- Mar 2020	Ene -Mar 2021	Ene- Mar 2020	Ene -Mar 2021	Ton	U\$S
Cebolla	17.547,6	47.741,4	2.207.686	7.483.571	172%	239%
Demás frutas	541,4	1.133,5	475.741	798.864	109%	68%
Semillas de Lino	882,5	1.579,1	547.836	706.074	79%	29%
Durazno	1.759,2	3.109,6	1.860.311	2.217.829	77%	19%
Preparaciones de tomate	1.063,0	1.805,8	632.241	1.034.190	70%	64%
Preparaciones de durazno	1.655,6	2.542,7	1.510.034	2.662.366	54%	76%
Residuos y subproductos de maní	2.423,0	3.444,4	550.918	1.108.436	42%	101%
Semillas de coriandro	2.097,2	2.850,2	1.665.864	1.772.348	36%	6%
Aceite de oliva	1.863,5	2.476,2	6.101.312	8.576.474	33%	41%
Azúcar de caña	37.367,6	48.388,8	17.305.246	19.956.390	29%	15%
Té	15.220,3	19.574,7	17.450.609	21.486.565	29%	23%
Arroz no parbolizado	64.399,7	81.298,1	27.638.555	42.926.203	26%	55%
Preparaciones de maní	11.487,7	14.488,6	18.827.622	24.406.355	26%	30%

Fuente: SAByDR, MAGyP, en base a INDEC.

Notas: Se consideraron aquellos productos AyB Reg cuyas exportaciones fueron más de 1000 ton.

Este conjunto representa el 22,2% del volumen total exportado de AyB Regionales del período.

¿Sabías que hay vigentes distintas herramientas y programas que acompañan y financian a las Mi-PyMEs del sector alimentario?

Proyecto “Implementación de Normas y Sistemas de Calidad en PyMES de Alimentos”

El objetivo central del proyecto es brindar asistencia técnica personalizada a MiPyMEs, durante 7 meses, en normas de inocuidad/calidad alimentaria (BPM-HACCP, ISO 22000, BRC, FSMA, etc.), de manera que las empresas participantes puedan:

- › Consolidar y optimizar los procesos internos, asegurando una metodología sistemática que se retroalimente hacia la mejora continua y cumpla estrictamente con los requisitos del cliente.
- › Adoptar procesos con énfasis en la exportación, promoviendo la adopción de normas de calidad orientadas a la inserción en los mercados externos.

Durante el mes de marzo y principios de abril, se realizaron los diagnósticos de cada empresa beneficiaria. Cabe destacar que en la Zona 1 (Cuyo y NOA) a cargo de la firma FUNC-Creando Futuro-IRAM, se están implementando normas de calidad en 87 empresas alimentarias, y en la Zona 2 (Patagonia, Centro y NEA), a cargo de la firma FIDA, se realizó el diagnóstico sobre 89 empresas.

En ambas zonas, más del 60% de empresas son asistidas para implementar BPM y HACCP, y el resto está transitando el camino a ISO 22000, FSSC 22000, BRC y Ley FSMA.

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ProcallV/implementacion_normas_calidad.php

Nueva edición 2021 de las “Escuelas de Formación en Agronegocios para PyMEs Alimentarias”

La Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, en conjunto con los gobiernos provinciales involucrados, abrirá una convocatoria para que pequeñas y medianas empresas participen de

la nueva edición de las “Escuelas de Formación en Agronegocios para PyMEs Alimentarias”.

Cabe destacar que durante los ciclos anteriores participaron 1.079 empresas en 36 sedes de 20 provincias argentinas. En este año, se estima que se desarrollarán 10 sedes las cuales están a definir.

El principal requisito para admitir la solicitud es que se trate de empresas PyMEs del sector alimenticio, elaboradoras de productos que posean algún tipo de agregado de valor.

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/Escuela_de_negocios/

Plataforma de diseño, innovación y agregado de valor para alimentos con identidad territorial

La plataforma está enfocada en destacar la identidad territorial de los productos alimentarios con una duración de 7 meses, y cuenta con la participación de 180 empresas de alimentos y bebidas distribuidas entre las provincias de Buenos Aires, Catamarca, La Rioja, San Juan, Tucumán y Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

Los objetivos específicos son:

- › Articulación de los actores locales (productores, chefs, locales de gastronomía, instituciones de apoyo, universidades y escuelas técnicas, etc.).
- › Puesta en valor y el respeto por las prácticas, trayectorias y valores culturales locales.
- › Consideración, por parte de los productores, del impacto ambiental que conlleva la producción de los alimentos, sus packagings, formas de consumo y mitigación de los desperdicios generados.
- › Construcción de funcionamiento real de las salas de elaboración municipales (vale decir su uso intensivo y apropiación por parte de los productores).
- › Cooperación entre los productores y su inclusión de éstos, en los mercados formales.
- › Toma de conciencia de los productores acerca de los riesgos que conlleva para la salud pública producir por fuera de espacios habilitados, comercializando productos no registrados.

- › Consolidación de alianzas entre los productores e instituciones generadoras de conocimiento.
- › Empoderamiento de los participantes para que puedan tener una actitud proactiva en el proceso de co-diseño y elaboración de nuevos productos.
- › Empoderamiento de las mujeres productoras, dado que, por nuestra experiencia, suelen ser actores mayoritarios y decisivos en los procesos de cambio.
- › Difusión de las innovaciones alcanzadas.

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ProcallV/plataforma_innovacion.php

Capacitación

Programa Federal CapacitAR para MiPyMEs de alimentos

Para los próximos meses está prevista una amplia oferta de cursos para las empresas de alimentos:

6 Cursos de Formación de Implementadores de Sistemas de Gestión de Calidad Agroalimentaria

En este momento se están organizando y adaptando los cursos con las empresas que los dictarán (UNCUYO y FIDA), cinco de ellos serán sobre BPM en distintas cadenas productivas y el sexto en producción orgánica vegetal. A continuación se listan las cadenas involucradas:

1. [BPM en conservas](#)
2. [BPM en farináceos](#)
3. [BPM en cerveza artesanal](#)
4. [BPM en vitivinicultura](#)
5. [BPM genérico](#)
6. [Producción orgánica vegetal](#)

Los mismos tienen por objetivo generar una masa crítica profesional, formada para asesorar en la implementación de normas de calidad en las distintas regiones del país, en función de las exigencias actuales para el comercio nacional e internacional de productos alimenticios. Los cursos están destinados a profesionales y técnicos universitarios en ciencias de alimentos, agronómicas y afines, quienes luego de aprobar las distintas instancias, podrán acceder al Registro Público Nacional de Implementadores de

SGCA (Res. Ex SAGPyA 61/2005) por una vigencia de 2 años.

Curso Oficial PSA para la inocuidad de los productos agrícolas frescos - Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria en Estados Unidos (FSMA – FDA)

El curso está destinado a formar productores de frutas y hortalizas frescas que estén actualmente exportando o quieran exportar a Estados Unidos.

Esta actividad se enmarca en el Plan Integral de Adecuación de la Ley FSMA que se trabaja articuladamente con el Ministerio de Desarrollo Productivo, INTI, Senasa, INTA, ANMAT, AAICl, y con el apoyo del IICA.

Toda la información y las inscripciones a cada curso están disponibles en:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/>

Curso Virtual sobre Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para la producción de Pecán

El curso está destinado a toda persona involucrada en cualquier eslabón del sector productivo de la nuez de pecán que desee adquirir conocimientos acerca de las Buenas Prácticas Agrícolas.

Próximamente disponible en:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/cursos_virtuales.php

Curso de Manipulación Segura de Alimentos: nuevas fechas para rendir examen

En el 2019, la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA) del Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires, reconoció al MAGYP como “Entidad Capacitadora” para brindar el CURSO DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS, a través de la Disposición DI-2019-16-GDE-BA-UCALIMAGP, bajo el Registro N°428.

El curso está dirigido a toda persona que realice actividades por las cuales esté o pudiera estar en contacto con alimentos en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos o sus materias primas, y se enmarque con lo dispuesto en el CÓDIGO

ALIMENTARIO ARGENTINO en el CAPÍTULO II - Artículo 21 para la obtención del CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Una característica particular de este curso es la autogestión, es decir, que el participante podrá acceder al material cuando lo desee ingresando su mail y contraseña con los cuales se registró. La información está organizada en 7 módulos correlativos, con un examen integrador en línea situado al final del curso, el cual al completarlo se genera un certificado digital listo para descargar.

Se trata de una herramienta gratuita que tiene como objetivo contribuir a la implementación de prácticas higiénico-sanitarias durante la manipulación de alimentos en todo el país, sin costos agregados, tanto para los usuarios como para las empresas de alimentos que requieren personal capacitado para la prevención de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs) durante la elaboración de productos del sector.

Es de suma importancia señalar que, en el marco de la Emergencia Sanitaria decretada por el Presidente de la Nación -DNU 297/2020, su prórroga DNU 325/2020 y sus complementarios- y por el Gobernador de la provincia de Buenos Aires con su correlato a través del dictado del Decreto 132/2020, se acordó llevar a cabo un trabajo articulado entre la provincia de Buenos Aires y el MAGYP acerca de la validación provisoria del certificado del CURSO DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS a distancia, para la tramitación del carnet de manipulador de alimentos ante la DIPA.

Durante el año 2020, se validaron de manera virtual 2.395 manipuladores de alimentos, mediante la publicación de 15 Disposiciones del Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires.

Atendiendo a la necesidad del año en curso, y respetando el esquema establecido para el Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio, ante la Pandemia COVID-19, a modo de excepción, se acordó que las personas que desarrollen sus tareas laborales en la provincia de Buenos Aires y finalicen de manera satisfactoria dicho curso durante el 2021, podrán solicitar el reconocimiento de su certificado digital para luego ser validado por el Ministerio de Desarrollo Agrario. A través de la publicación de una

Disposición con la nómina de aprobados del curso del MAGyP como Anexo Adjunto, indicando que con carácter de excepción o por única vez, y se dejará constancia en el articulado que dicha certificación oficial caducará el **31 de diciembre de 2021**.

Aquellos interesados que trabajen en Provincia de Buenos Aires (excluido CABA) y elijan tomar el CURSO DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS, ofrecido por la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional del MAGYP, disponible en el sitio www.alimentosargentinos.gob.ar tendrán que cumplir con los siguientes pasos:

- › Inscribirse, cursar y finalizar el curso de manipulación Segura de Alimentos disponible en la **sección Cursos Virtuales** del sitio mencionado.
- › Descargar el certificado digital.
- › Inscribirse al examen virtual para la validación del certificado en la sección Eventos del sitio mencionado (se habilitan 2 fechas por mes).
- › Realizar y aprobar el examen virtual. El mismo se realiza en una plataforma de comunicación digital.

Se encuentra disponible el procedimiento completo y las fechas de inscripción para el examen virtual aquí:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/eventos.php>

Para más información, consultar al área de capacitación: capvirtual@magy.gob.ar

Financiamiento

Fondos para la modernización tecnológica

Los aportes están destinados a Micro, Pequeña y Medianas Empresas - Tramos 1 - según clasificación SEPYME, que produzcan y/o elaboren alimentos y/o bebidas que hayan participado del PROCAL (requisitos excluyentes: Escuela de Negocios, Implementación de Normas de Calidad y Diferenciación).

Se considerarán “elegibles” las inversiones en:

- › Bienes de capital (maquinaria y/o equipamiento) que el solicitante no tenga en su establecimiento.
- › Consultoría y/o asistencia técnica relativa al objetivo del proyecto de inversión.
- › Infraestructura vinculada exclusivamente al proyecto de inversión.

Se podrá reintegrar hasta un 40% de los gastos elegibles, con un tope máximo de U\$S 15.000.

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/financiamiento_anr/anr_procal.php

Nueva convocatoria “DESARROLLAR”

El Programa Nacional de Promoción de agregado de valor para el desarrollo regional “Desarrollar”, dirigido a las MiPyMEs productoras y/o elaboradoras de alimentos y/o bebidas está por lanzar una nueva convocatoria en los próximos meses.

Les recordamos que el objetivo de este programa es potenciar las oportunidades de las pymes para agregar valor y mejorar sus procesos productivos e industriales. Se prioriza el agregado de valor, la mejora en los procesos productivos orientada a aumentar la oferta exportable, la incorporación de nuevas tecnologías a todas las pequeñas y medianas empresas elaboradoras de alimentos que requieran hacer inversiones en bienes o en transformaciones digitales. Y para aquellas empresas que deseen implementar mejoras que impliquen acceder a una certificación oficial de calidad, podrá corresponder un monto mayor de reintegro.

“DESARROLLAR” brinda a las/os beneficiarias/os una asistencia económica, consistente en:

A. Reintegro equivalente como máximo hasta el 50% del monto total de la inversión realizada, y con un límite de hasta \$ 350.000, en mejoras en infraestructura, obras menores, adquisición de instalaciones y maquinaria para modernizar la línea de producción, insumos necesarios para modernización de procesos productivos y/o adquisición o adopción de tecnologías digitales para modernizar procesos y/o sistemas industriales y comerciales, así como el

control de los mismos.

B. Cuando en el caso del punto anterior, la inversión prevista en el Proyecto guarda además relación directa con la implementación necesaria para lograr la certificación relativa al Certificado Oficial que le resulte aplicable, se podrá solicitar un reintegro adicional de hasta \$150.000, incluidas las mejoras necesarias para su obtención, así como los gastos de certificación y/o auditoría relativa al Certificado Oficial respectivo. En tal caso el límite máximo del reintegro contemplando ambas situaciones será el equivalente de hasta el 50% del monto total de la inversión realizada, y con un límite de hasta \$500.000.

Si está interesado en esta línea puede escribirnos a: desarrollar@magyp.gob.ar

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/>

Línea de crédito para financiar inversiones y capital de trabajo en Pymes Alimentarias

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación y el Banco de la Nación Argentina, acordaron una línea de \$3.000 millones de pesos, con bonificación de 6 puntos de la tasa de los créditos para inversiones, y de 3 puntos de bonificación para capital de trabajo. Además, estos últimos contarán con un 2% adicional cuando los solicitantes cuenten con mujeres en los puestos de conducción.

Los créditos estarán destinados a proyectos de inversión para la adquisición de bienes de capital nuevos, y/o a la construcción de instalaciones productivas o comerciales, hasta un monto máximo de \$7.000.000; como también a capital de trabajo y gastos de evolución, hasta un monto máximo de \$3.000.000.

El trámite debe realizarse en la sucursal del banco que le corresponde al interesado.

Nueva convocatoria del Programa de Apoyo a la Competitividad (PAC)

Una nueva convocatoria del PAC destinará Aportes No Reembolsables (ANR) de hasta \$1.500.000 de pesos, para 7.000 proyectos de desarrollo empresarial que mejoren las ventajas competitivas de las MiPyMEs.

El PAC Empresas podrá destinarse a proyectos de asistencia técnica, donde el ANR cubrirá hasta el 70% de cada actividad.

En los casos de las asistencias sobre mejora medioambiental y desarrollo sostenible -como por ejemplo, planes de adecuación ambiental o certificación de sistemas de gestión de la energía y/o gestión ambiental- los ANR cubrirán hasta el 80% de cada solicitud. También contempla la adquisición de bienes de capital relacionados con la asistencia técnica, con cobertura de hasta el 60% de la adquisición, la cual no puede superar el 30% del monto total del ANR.

Se podrán presentar proyectos hasta el **31 de diciembre** y obtendrán mayor puntaje las MiPyMEs de las provincias del Norte Grande, el Litoral, la Patagonia y Cuyo.

<https://www.argentina.gob.ar/acceder-pac-empresas>

Capacitación y asistencia técnica

MAGyP participa de Programas a cargo de la Secretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y los Emprendedores

“Programa Alimentos con Valor”

El Programa busca fortalecer a emprendedores/as elaboradores de alimentos por medio de la asistencia técnica por parte de organismos expertos en el sector de alimentos, para integrar su emprendimiento a las cadenas de valor, a través de la mejora de los aspectos productivos, comerciales y de adecuación normativa de sus emprendimientos.

Es encabezado por la Subsecretaría de Emprendedores del Ministerio de Desarrollo Productivo, y cuenta con el apoyo y colaboración de la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional de MAGyP, la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), el Instituto Nacional de Educación Tecnológica (INET) y Nilus Asociación Civil.

Se prevén tres estadios de desarrollo de los emprendimientos participantes, incluyendo a emprendedo-

res/as que estén en **fase de “Ideación”** (es decir con motivación a emprender elaborando alimentos pero sin emprendimiento en marcha), en **fase de “Consolidación”** (es decir, con un emprendimiento de elaboración de alimentos habilitado, enfrentando los desafíos del desarrollo inicial de la nueva empresa), y en **fase de “Escalamiento”** (es decir, con un emprendimiento consolidado, enfrentando los desafíos de aumentar la capacidad productiva y la participación en el mercado).

En marzo del corriente se realizó la primera convocatoria, resultando seleccionados 190 participantes de distintas regiones del país. Durante los meses de abril y mayo, iniciaron la fase de Ideación a través de la capacitación e incorporación de conocimientos, con foros abiertos de consultas permanente. Cabe destacar el nivel de participación y compromiso de los emprendedores/as, ya que la mayoría en este mes pasaron a fase de Consolidación.

En la fase final de Escalamiento se accede a una etapa de acompañamiento personalizado que estará liderada por los/as referentes de los diversos organismos que impulsan el Programa, junto con la Subsecretaría de Emprendedores.

Está disponible una nueva convocatoria vigente hasta el 23 de julio de 2021. Para más información se puede acceder a las bases y condiciones en el siguiente link:

<https://www.argentina.gob.ar/acceder-al-programa-alimentos-con-valor>

“PyMEs en Góndolas”

Ciclo de capacitaciones, co-organizado entre la Secretaría de Comercio y la Secretaría de la Pequeña y Mediana Empresa y los Emprendedores (MDP Nación), para sensibilizar sobre los beneficios y requerimientos de la nueva Ley de Góndolas para el acceso de Pymes y emprendedores argentinos a canales de venta minoristas de consumo masivo. El mismo, está destinado a integrantes de PyMEs, emprendimientos y cooperativas de productos alimenticios, bebidas, productos de higiene personal y de limpieza del hogar. También a actores gubernamentales y referentes de entidades intermedias de apoyo a empresas interesados en la promoción comercial de las MiPyMEs de sus territorios.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

