



## PROTEÍNAS ALTERNATIVAS ALIMENTOS ARGENTINOS DEL FUTURO



Oficialización  
de los atributos  
Vegano y Vegetariano

El camino de la  
competitividad: Experiencias  
en primera persona

Informes sectoriales  
de la cadenas de yerba mate  
y olivícola





**Luis Gustavo Contigiani**  
Subsecretario de Alimentos, Bioeconomía  
y Desarrollo Regional

EDITORIAL

# Políticas Públicas Integrales para el Sector Alimentario

**E**l mercado mundial de alimentos ocupa un papel protagónico en el contexto de una economía globalizada. Argentina es un formidable productor agroalimentario y encuentra en el mercado interno y en la exportación, una posibilidad única. Estas posibilidades requieren de un salto competitivo, el cual está ligado al desarrollo de capacidades, tecnología de conocimiento y de trabajo en redes. Ese es, precisamente, nuestro esquema de acercamiento al sector productivo.

Por otro lado, en los últimos años se fue incrementando la variedad de productos elaborados a base de vegetales (proteína de origen vegetal ya considerada como alimentos o como ingredientes para formular nuevos alimentos), donde la investigación y desarrollo de proteínas alternativas avicina los alimentos del futuro. Sumado a este marco, también se da el aumento en la demanda de productos orgánicos, dando relevancia a la producción amigable con el ambiente.

El dinamismo propio de nuestras economías regionales, y las diferentes realidades del territorio, nos hizo diseñar políticas públicas

integrales que respondan a necesidades múltiples y heterogéneas del sector, y que tengan a los productores y elaboradores de alimentos, como sujetos de cambio y de desarrollo.

Desde esta Subsecretaría, junto con otras áreas gubernamentales, y con el apoyo de organismos internacionales y el sector privado, hemos desarrollado, y continuaremos haciéndolo, instrumentos destinados a los distintos actores de los sistemas alimentarios, que directa o indirectamente mejoran la calidad productiva, revalorizan las economías regionales y promueven la producción sostenible.

Es en ese marco, y con esa mirada, que durante este año ejecutamos y participamos en:

- › Plan PotenciAR Alimentos, que tuvo por objetivo articular 16 programas dirigidos a pymes de alimentos de todo el país
- › Plan PotenciAR Sostenibilidad del Programa Valoremos los Alimentos, y en particular el componente de Municipios sustentables, en el marco de la Ley N°27454.

- › Programa Nacional de Promoción de Agregado de Valor para el Desarrollo Regional "DESARROLLAR (Resolución MAGyP N° 219/2020) para financiar proyectos de inversión a PyMEs.
- › Plan CoopAR para financiar proyectos de inversión a cooperativas.
- › Programa de Formación Profesional para PyMEs, que cuenta con cursos de manipulación de alimentos, rotulado, fijación de precio, punto de equilibrio, desarrollo de proveedores, y muchos más.
- › El trabajo en la Comisión Nacional de Alimentos-CONAL- donde generamos, junto al Ministerio de Salud y las provincias, el marco regulatorio de la producción de alimentos, incorporando nuevos productos y desarrollos.
- › El Programa Alimentos con Valor ofrece asistencia técnica y capacitación a emprendedores/as, un trabajo articulado con la Subsecretaría de Desarrollo Emprendedor y otros organismos.
- › Sellos Oficiales de Calidad, continuamos con la mejora de los sistemas de adhesión, asistencia al alcance de los mismos por las PyMEs, y ejecución del sistema de reintegros de exportación del 0.5% (Decreto N°1341/16) a los productos exportados con las distinciones de los sellos: "Alimentos Argentinos", Orgánico Argentina, Indicación Geográfica o Denominación de origen.
- › Se trabajó junto a otros organismos nacionales (Ministerio de Salud, SENASA, INAL y Secretaría de Comercio) en la propuesta de la Ley n° 27.642 "Promoción de la alimentación saludable" y armado del decreto reglamentario. En ese marco, se desarrollaron capacitaciones y se asesoró al sector alimentario para su adecuación a la ley.
- › Programa GustAR, trabajo interministerial (producción – turismo – cultura), que propone desarrollar acciones de promoción sobre conocimientos, técnicas, costumbres y actividades relacionadas con el patrimonio gastronómico y cultural de las distintas regiones agroproductivas del país.

Esta edición da cuenta de ese trabajo, de las acciones y resultados de los planes y programas gestionados, como también, sobre los avances en temas de interés para el sector alimentario.

Queremos más desarrollo territorial, con más oportunidades, más productores y más trabajo.

**¡Muchas gracias!**

**Felicidades**

**Luis Contigiani**

# AUTORIDADES

**Sr. Juan José Bahillo**

Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca

**Sr. Luis Contigiani**

Subsecretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional

**Dr. Pablo Morón**

Director de Agregado de Valor y Gestión de Calidad

**Dr. Juan Manuel Morón**

Director de Alimentos



Dirección técnica

**Dr. Pablo Morón**

**Lic. Marcia Palamara**

Producción Editorial

**Lic. Natalia Bonvini**

**Lic. Iván Nieto**

Diseño y armado

**MP. Laura Maribel Sosa**

**Escriben en este número**

*Natalia Basso - Natalia Bonvini - Matías Bruschetti - Ivana Colamarino - Natalia Del Cogliano - Luis Di Pietro - Daniel Franco - María Laura García - Celina Moreno - Iván Nieto Patricia Parra - Agustina Paso Aranciaga Ambrosio Pons Lezica - Sofía Tagarelli*

**ALIMENTOS ARGENTINOS** es editada por la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

**Secretaría 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](mailto:alimentosybebidas@magyp.gob.ar)

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

© Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca - República Argentina - Diciembre 2022. ISSN 0328-9168

\*\* imagenes extraídas de freepik.com

## CONTENIDO

- 5.** MUNICIPIOS EN ACCIÓN POR LA REDUCCIÓN DE PDA
- 10.** OFICIALIZACIÓN DE LOS ATRIBUTOS VEGANO Y VEGETARIANO
- 15.** PROTEÍNAS ALTERNATIVAS, UN FUTURO PROMETEDOR
- 22.** EL CAMINO DE LA COMPETITIVIDAD: EXPERIENCIAS EN PRIMERA PERSONA
- 28.** PROGRAMA ALIMENTOS CON VALOR: DOS AÑOS DE VIGENCIA
- 32.** CADENA DE VALOR REGIONAL DE LA YERBA MATE
- 39.** CADENA DE VALOR REGIONAL OLIVÍCOLA
- 46.** NOVEDADES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

---

# Municipios en Acción por la Reducción de PDA

---

Concluyó la primera edición del Programa Federal  
“Potenciar sostenibilidad”

| Autores: Luis Di Pietro, Matías Bruschetti y Natalia Basso

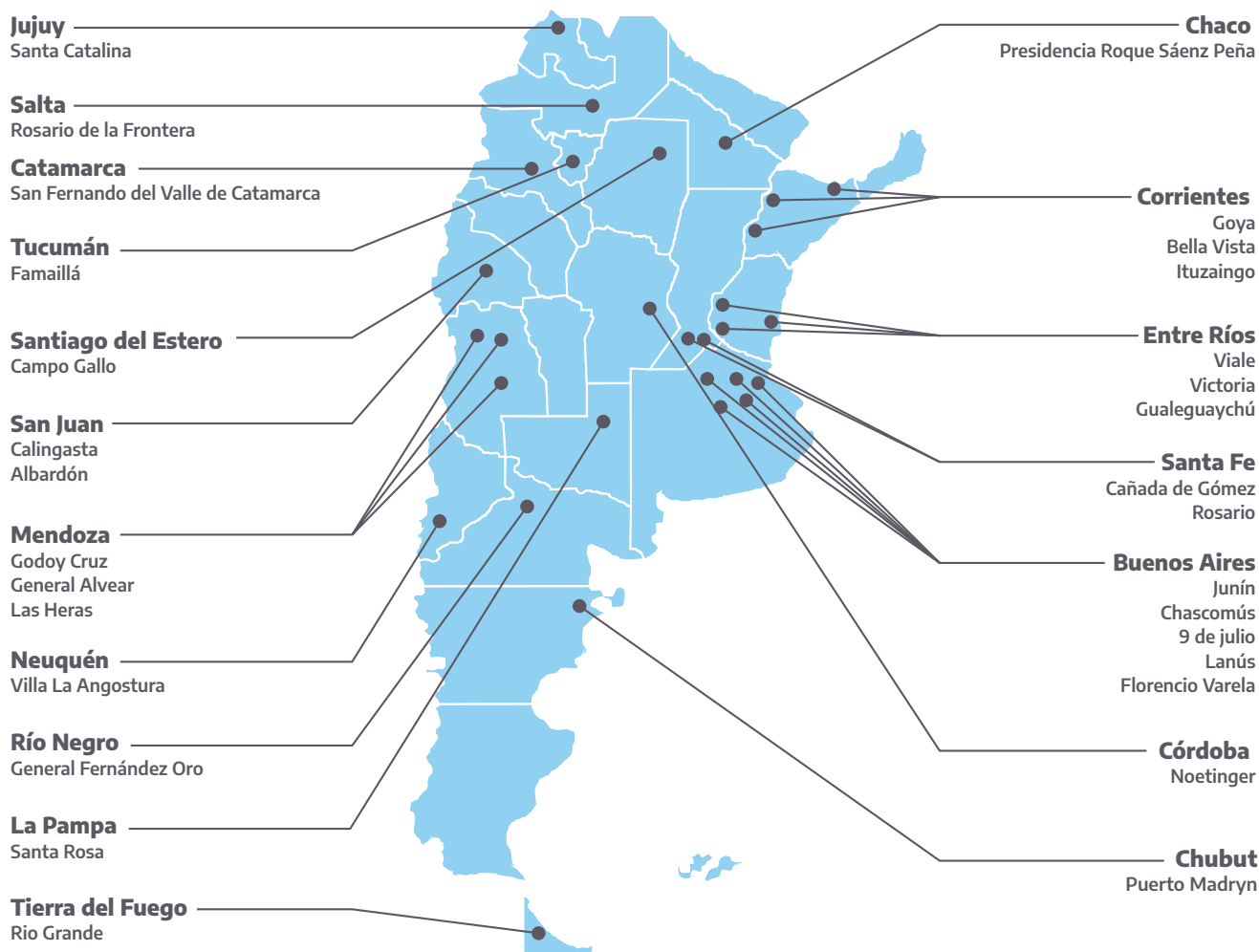
**D**esde hace varios años el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PNRPDA) de la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional (SSABDR), promueve la implementación de estrategias integrales en el ámbito local a través de programas y proyectos que doten de herramientas a diferentes tipos de actores que componen la sociedad. Para este año se diseñó un programa especialmente pensado para municipios, donde confluyeron dos componentes: la capacitación técnica y el asesoramiento personalizado.

En el 2022, se creó el Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en Provincias y Municipios, por Resolución N° 134/2022, con el objetivo de acompañar el diseño, redacción y puesta en marcha de planes estratégicos municipales para la prevención y reducción de pérdida y desperdicios de alimentos (PDA), en pos de la construcción de sistemas alimentarios sostenibles y resilientes,

en el marco de la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

A través de una cooperación técnica con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), la cual facilitó la contratación de la Fundación Facultad de Agronomía de la UBA (FFA), se logró acompañar en esta primera edición a 30 municipios, distribuidos en 18 provincias, los cuales presentan perfiles productivos y comerciales muy heterogéneos.

### Los treinta municipios seleccionados son:



## Ricardo Miccino, Director de Ambiente y Desarrollo Sustentable, Municipio de Chascomús



“El Programa Federal de Reducción de PDA enlaza los nuevos paradigmas de “Una Sola Salud” y de la “Economía Circular con Inclusión Social”.

A través de este Programa, no sólo se puede mejorar la alimentación y la salud de vecinos en situación de vulnerabilidad, sino que también, a través de la reducción en la generación de residuos, y de los consumos de agua y energía, se constituye en una gran herramienta para el cuidado del ambiente y la lucha contra el cambio climático.

El asesoramiento que estamos recibiendo para la elaboración de nuestro plan local es muy bueno y la implementación del mismo nos genera grandes expectativas”.

## Manos a la obra

El Programa comenzó con una fase de capacitación grupal.

Entre septiembre y octubre se realizaron 5 (cinco) talleres grupales de contenido general, y 3 (tres) de contenidos específicos, con presentaciones a cargo del equipo consultor y con invitados internacionales y nacionales.

Paralelamente, se realizaron encuentros de asesoramiento con cada municipio donde el consultor designado acompañó en el diagnóstico

y en la adaptación de los contenidos ofrecidos en los talleres grupales, según la realidad de cada localidad y la puesta en práctica.

Se procedió a seleccionar el sector sobre el cual estructurar cada plan estratégico y realizar un mapeo de los actores para identificación de socios para la implementación de acciones específicas. Esto además permitió establecer una línea base -tanto individual como también colectiva-, y así encontrar puntos en común en el conjunto de localidades participantes de la experiencia.

<b>Taller 1</b>	Presentación del Programa Federal de Fortalecimiento. Introducción a la sostenibilidad; Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible; Producción y consumo responsable; Economía circular y bioeconomía. Rol de los Municipios y las PDA
<b>Taller 2</b>	¿Cómo desarrollar un Plan Estratégico Local para la prevención y reducción de PDA?
<b>Taller 3</b>	Metodologías de medición y cuantificación de PDA. Identificación y caracterización de pérdidas y puntos críticos de pérdidas en los grandes generadores de PDA.
<b>Taller 4</b>	Modelos nacionales de relacionamiento y vinculación para la prevención y reducción de PDA, rescate y donación. Marco normativo.
<b>Taller 5</b>	Iniciativas de vínculo público-privadas: Agtech y experiencias Internacionales
<b>¿Cómo abordar las PDA según cada eslabón y sus agro-negocios?</b>	
<b>Taller 6</b>	Producción primaria y Buenas Prácticas Agrícolas
<b>Taller 7</b>	Mercados de abasto y ferias comunales, y Comercios minoristas
<b>Taller 8</b>	Turismo y gastronomía

## Sectores priorizados

Con el propósito de dejar en marcha una política de articulación público-privada en sólo cuatro meses de esta experiencia, es importante mencionar que la elección de un sector fue un medio para trabajar las etapas metodológicas de un plan estratégico. No obstante, el fortalecimiento de las capacidades locales en esta metodología, sumado al aprendizaje, fruto del intercambio entre especialistas y los propios participantes, fue clave para que en el futuro, puedan encauzar planes adaptados a otros sectores productivos.

Los sectores priorizados por cada municipio se muestran en la siguiente tabla:

<b>Producción primaria e industria</b>
Florencio Varela - Puerto Madryn - Bella Vista - Ituzaingó - Albardón - Campo Gallo - Famaillá
<b>Mercados de abasto y ferias comunales</b>
Roque Sáenz Peña - Goya - Santa Catalina - Santa Rosa - Godoy Cruz - Las Heras - Rosario
<b>Turismo y gastronomía</b>
9 de Julio - Chascomús - Noetinger - San Fernando del Valle de Catamarca - Gualeguaychú - Viale - General Alvear - Villa La Angostura - Fernández Oro - Rosario de la Frontera - Calingasta - Cañada de Gómez - Río Grande - Lanús
<b>Comercios minoristas</b>
Junín
<b>Hogares</b>
Victoria

Sobre la elección del sector priorizado para desarrollar acciones de prevención y reducción de PDA, los municipios, en su gran mayoría, eligieron el sector de turismo y gastronomía<sup>1</sup>. Luego hay municipios que se concentraron en diseñar acciones para el sector de la producción primaria, la industria, los mercados de abasto y las ferias, entendiendo que su abordaje tendrá beneficios para toda la comunidad.

1. Se incluyen los servicios de alimentación institucional tales como escuelas, hospitales, escuela de gendarmería, entre otros.

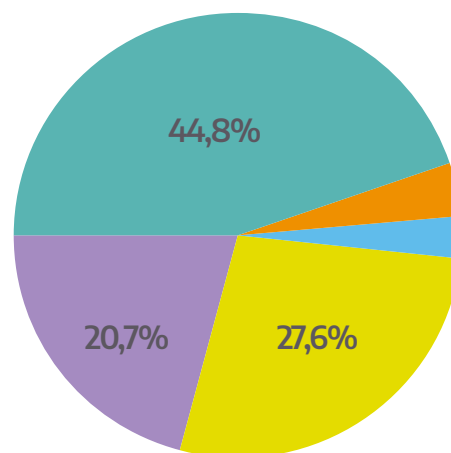
**Noelia Indart,**  
Dirección de Ambiente y  
Bromatología, Municipio  
de Gualeguaychú



“El Programa Federal para la reducción de PDA significó para nuestro municipio una oportunidad de interacción entre áreas; como así también con pares de otros puntos del país. También nos brinda el aprendizaje e intercambio de saberes y experiencias.

Sin duda alguna, ayudan a las políticas públicas que lleva adelante el municipio de Gualeguaychú en pos de mejorar la seguridad alimentaria, contribuyendo al cuidado del ambiente y fortaleciendo espacios como mercados de cercanías y productores de la economía social local”.

### Porcentaje de municipios según sectores priorizados.



- Producción primaria e industria
- Mercados de abasto y ferias comunales
- Turismo y gastronomía
- Comercios minoristas
- Hogares

Fuente: Informe de Avance D-3 del Programa



## Resultados

Gracias al mapeo de actores y a la priorización por sector, los 30 municipios concluyen esta experiencia de 4 meses logrando establecer alianzas estratégicas con actores que forman parte de su entorno, y que son clave para la sustentabilidad de una política en PDA (cooperativas, mercados de abasto, el INTA, bancos de alimentos, universidades, instituciones terciarias, escuelas, etc.).

Entre los beneficios de reducir las PDA en las localidades, los municipios han manifestado:

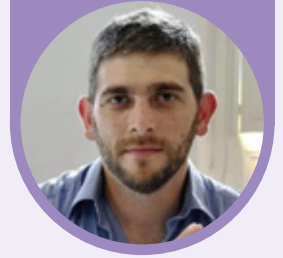
- › evitar la contaminación ambiental;
- › impactar de forma positiva sobre la generación de residuos para reducirlos;
- › contribuir a la seguridad alimentaria y la redistribución de alimentos (social) con efectos positivos sobre el acceso y la calidad alimentaria;
- › nuevas oportunidades de trabajo e innovación;
- › generación de productos o subproductos que puedan destinarse a sectores vulnerables.

Vale destacar que antes de esta experiencia, el 80% de los municipios contaba con un área específica de cuidado ambiental o desarrollo sostenible; y el 58% contaba con una política de sostenibilidad, cuestiones que fueron una fortaleza a la hora de abordar las PDA e integrarlo a las políticas en marcha.

Otro rasgo sobresaliente es que más de la mitad contaba con un plan de capacitación continua (53%), a lo cual se pudo incorporar la temática de PDA dirigido a diferentes sectores.

La experiencia desarrollada junto a estos municipios ha facilitado el establecimiento de un plan de PDA en cada localidad. Además se generaron beneficios como la conformación de

**David Zajarevich,**  
Director de Bromatología  
e Higiene,  
municipio de Goya.



“Para nuestro municipio la importancia del programa de reducción de PDA se sustenta en que da una respuesta integral a dos problemáticas que, para una ciudad como Goya, son vitales en pleno siglo XXI: por un lado, la malnutrición, sobre todo infantil, lo que se evidencia en el gran número de comedores y merenderos que hay en la ciudad; y por otro, la generación y tratamiento de residuos, sumados a su no separación en origen.

Por lo que creo que implementar este programa trabajando en equipo, sector privado y municipio de Goya, va a redundar en posicionarnos como una ciudad sustentable, sana y amigable con el ambiente”.

equipos multidisciplinares enfocados en este tema y la formación de capacidades, la valoración de procesos preexistentes que contribuyen con la prevención, la identificación de limitaciones en cuanto a establecer un enfoque de economía circular y sostenibilidad, y las oportunidades que están presentes para sortear estas limitaciones.

Mucho tiene que ver con el capital social de los municipios, la capacidad de trabajar en forma conjunta con los sectores productivos, y el entendimiento que todos los actores son parte de la solución en la construcción de un sistema agroalimentario más eficiente, sostenible y resiliente.

Desde la SAGyP se seguirán impulsando estos procesos colectivos.

-----  
**Fuente:**

Informes de la consultoría de FAUBA para el proyecto de cooperación técnica BID-SAGyP.

---

# Oficialización de los atributos Vegano y Vegetariano

---



| Autora: Celina Moreno



**M**ediante la [Resolución Conjunta N° 5/2022](#) de la Secretaría de Calidad en Salud y de la entonces Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA), el artículo 229 que establece los requisitos para identificar a los productos con leyendas dirigidas a consumidores veganos, vegetarianos o flexitarianos.

Con esta nueva actualización, nuestro país se convierte en el primer país latinoamericano en incluir los atributos "Vegano" y "Vegetariano" en su normativa, la cual brinda a los elaboradores herramientas para identificar sus productos con diversas leyendas.

Dicha normativa tiene por objeto promover la competitividad, la generación de valor agregado, la diferenciación y la calidad de los alimentos, así como brindar información clara y veraz para toda la población. En este contexto, se conoce que la población que opta por una alimentación basada en alimentos que no contengan ingredientes de origen animal, busca información en los rótulos de los productos acerca de su verdadera naturaleza, composición e identidad.

Cabe destacar que el proyecto de resolución en la instancia de consulta pública<sup>1</sup> recibió una importante cantidad de sugerencias, observaciones y notas de apoyo a la iniciativa por parte de cámaras de productores de alimentos, empresas de alimentos, asociaciones de veganos/vegetarianos y personas físicas, entre otros. Esta instancia fue un punto clave para contemplar observaciones fundamentales para la implementación de la normativa.

## Normativas relacionadas



Se relevó que la República de la India es uno de los países que ha avanzado en la reglamentación sobre los términos vegetarianos<sup>2</sup> y veganos<sup>3</sup>.

Por otro lado, el Reglamento (UE) N° 1169/2011<sup>4</sup> de la UNIÓN EUROPEA menciona que el uso voluntario de los términos "vegetarianos o veganos" no debe inducir a error al consumidor, ser ambiguo ni confuso, sin perjuicio de que la norma no establece la definición para estos términos.

Asimismo, en el año 2000, en el marco del Comité de etiquetado de los alimentos del Codex, Sudáfrica presentó una propuesta de anteproyecto de directrices para el uso del término "vegetariano", sin embargo el tema fue considerado no prioritario para trabajar y se discontinuó su avance<sup>5</sup>.

Por su parte, la Norma ISO 23662:2021 establece las definiciones y criterios técnicos para alimentos e ingredientes alimentarios aptos para vegetarianos o veganos y para etiquetado y declaraciones.

1. ACTA CONAL N° 143 – Diciembre 2021 (página 8) [http://www.conal.gov.ar/sitio/\\_pdf/20211203144600.pdf](http://www.conal.gov.ar/sitio/_pdf/20211203144600.pdf)
2. Packaging and labelling, Regulation. Food Safety and Standards Authority of India. New Delhi, 1 agosto 2011. Disponible en: [https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Packaging\\_Labelling\\_Regulations.pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/uploadfiles/files/Packaging_Labelling_Regulations.pdf)
3. 33074/2022/REGULATION-FSSAI. Food Safety and Standards Authority of India Notification. New Delhi, the 10th June, 2022. Disponible en: [https://www.fssai.gov.in/upload/notifications/2022/06/62ac3f9dba33cGazette\\_Notification\\_Vegan\\_Food\\_17\\_06\\_2022.pdf](https://www.fssai.gov.in/upload/notifications/2022/06/62ac3f9dba33cGazette_Notification_Vegan_Food_17_06_2022.pdf)
4. Capítulo V. Información alimentaria voluntaria. Artículo 36. Apartado 3. b. Disponible en: <https://www.boe.es/doue/2011/304/L00018-00063.pdf>
5. ALINORM 01/22. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS. 24° período de sesiones. Ginebra, 2-7 de julio de 2001. Disponible en: [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-714-28%252FAI01\\_22s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-714-28%252FAI01_22s.pdf)

## Algunos datos...

La Unión Vegetariana Internacional estableció, en su último estudio del año 2017, que hay más de 600.000.000 de vegetarianos en el mundo, asegurando que el vegetarianismo mostró un incremento en los Estados Unidos, por el orden del 500%, desde el año 2014 hasta la actualidad.



Un reciente estudio de la Unión Europea (UE) dirigido por ProVeg International reveló que casi el 40% de los consumidores de la UE se identifican ahora como flexitarianos, vegetarianos, pescetarianos o veganos<sup>5</sup>.

Por otro lado, el 12% de la población argentina es vegana y vegetariana según los resultados publicados por Kantar-Insights División- para la Unión Vegetariana Argentina (UVA) en el año 2020. Asimismo, otro 12% se reconoce como flexitariano.

En la resolución mencionada se establecen las condiciones de uso para las siguientes leyendas:

1. **"PRODUCTO VEGETARIANO" o "ALIMENTO VEGETARIANO"**, para los productos que no contengan ingredientes de origen animal y/o sus derivados (incluidos los aditivos y coadyuvantes), excepto los siguientes ingredientes y/o sus componentes o derivados: leche, productos lácteos; huevos y ovoproductos obtenidos de animales vivos; miel o productos derivados apícolas.
2. **"SOLO CON INGREDIENTES DE ORIGEN VEGETAL", "100% VEGETAL", "HECHO A BASE DE PLANTAS"**, para los productos que no contengan ingredientes de origen animal y/o sus derivados (incluidos los aditivos y coadyuvantes).

En ambos casos (1. y 2.) las leyendas se podrán consignar en los rótulos de los productos, siempre y cuando los elaboradores e importadores acrediten ante la Autoridad Sanitaria competente<sup>6</sup> en el marco de la autorización del producto tal condición.

Ahora bien, para utilizar en los rótulos de los productos las leyendas: "PRODUCTO VEGANO" o "ALIMENTO VEGANO", éstos no deben contener ingredientes de origen animal y/o sus derivados (incluidos los aditivos y coadyuvantes), y los elaboradores e importadores deben acreditar ante los **organismos nacionales competentes** que sus procesos y sistema de gestión garantizan el cumplimiento de lo descrito anteriormente, los cuales, asimismo, podrán ser verificados por entidad con reconocimiento oficial.

En este caso, las solicitudes deberán presentarse



5. ProVeg International (2020): encuesta de consumidores europeos sobre alimentos de origen vegetal. Disponible en: <https://proveg.com/es/descarga-informe-encuesta-consumidores-proveg/>

6. Autoridades Sanitarias jurisdiccionales: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/vigilancia-alimentaria/autoridades-jurisdiccionales>

ante una Comisión Evaluadora conformada por representantes de la Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad dependiente de la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y representantes del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), dependiente de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Para las entidades u organismos certificadores se prevé establecer un sistema de reconocimiento para el uso del atributo vegano, esto implica que las entidades deban cumplir con ciertos requisitos para su reconocimiento por parte de las autoridades nacionales competentes.

Asimismo, la normativa establece que no se podrá hacer uso de denominaciones reglamentarias de alimentos de origen animal con identidad definida en el CAA, ni tampoco se podrán utilizar términos que hagan alusión a los mismos. No obstante, sí se permitirá emplearlos para referirse a conferir aroma y/o sabor.

A su turno, se menciona que en el marco de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) se creó un grupo ad hoc de vegano/vegetariano con el objetivo de desarrollar una propuesta de criterios y recomendaciones para que las Autoridades Sanitarias jurisdiccionales tengan en cuenta al momento de evaluar los términos - denominaciones a ser utilizados en cada caso.

## Un sector en crecimiento

Según datos de un informe de Bloomberg Intelligence (BI), el mercado de los alimentos de origen vegetal podría representar hasta el 7,7 % del mercado mundial de las proteínas en 2030, con un valor de más de 162.000 millones de dólares, frente a los 29.400 millones de dólares del 2020.

Según la Asociación de Productores de Alimentos a Base de Plantas Argentina (ABP) que nuclea alrededor de 130 elaboradores nacionales, refiere que el mercado de productos ABP está en constante crecimiento con un volumen de mercado de productos superior a los \$110.000 millones. Se estima que estas empresas, generan 12.000 empleos directos y otros 18.000 empleos indirectos. Y su capacidad productiva alcanzó un promedio de 72% de su capacidad instalada, y estiman que para el 2023 y 2024 tendrán inversiones superiores a \$7.000 millones. Asimismo, actualmente algunas empresas están exportando sus productos (producto terminado y como insumos para fabricarlos) a los siguientes destinos: Latinoamérica, Europa, Medio Oriente y Japón.

Por su parte datos obtenidos de la Base de Datos Global de Nuevos Productos de Mintel (Mintel GNPD - Global New Products Database), en Argentina la categoría de panadería representa el 23,3 % de los productos veganos lanzados. A su vez, se relevaron los siguientes datos según categorías: Sustitutos de la carne (10.20%), pastas (7.40%), snacks/cereales/barras de cereal (7.40%), galletas dulces/galletas (7.1%), bebidas a base de plantas (dairy alternatives) (6.30%), pan y productos de panadería (6%), galletas y crackers (5.40%), ingredientes y mezclas para hornear (4%), productos a base de arroz (4%), condimentos/aderezos (2.60%)<sup>7</sup>.



7. Plant-based in LATAM. Trend report from Mintel Consulting. Veguary – Landscape for Plant-based in LATAM. 2021.

Queda claro que el avance de la normativa representa un importante progreso para una identificación más clara de los productos compuestos por ingredientes de origen vegetal, permite a su vez la caracterización de nuevos nichos de mercados de producto y promueve el acompañamiento de innovadores desarrollos de producto.

Por su parte, en el mercado global y en nuestro país, el grado de exigencia de los consumidores respecto de la naturaleza de los productos alimenticios y el origen de los ingredientes que los componen, se ha elevado y diversificado considerablemente.

Como consecuencia, el sector regulado deberá indagar nuevas y diversas estrategias que permitan cubrir esta demanda, representando un gran desafío en el desarrollo nuevos productos o en la transformación o reformulación de los ya existentes.

En definitiva, si bien estas regulaciones constituyen un avance significativo para el acompañamiento del sector, a su vez representan el puntapié hacia el planteo de nuevos desafíos



en cuanto a la necesidad de caracterización de nuevos tipos de productos, nuevos ingredientes, nuevas fuentes de proteínas, así como también el avance de nuevas tecnologías.

Para más información puede visitar:

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/atributo-vegano/>

o contactarse con: [veganoAR@magyp.gob.ar](mailto:veganoAR@magyp.gob.ar)

---

**Fuentes consultadas:**

- › Boletín Oficial 02/08/2022. Resolución Conjunta N° 5 de la Secretaría de Calidad en Salud y de la entonces Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional.
  - › ProVeg International (2020): encuesta de consumidores europeos sobre alimentos de origen vegetal.
  - › Asociación de Productores de Alimentos a Base de Plantas.
  - › Plant-based in LATAM. Trend report from Mintel Consulting. Veganuary – Landscape for Plant-based in LATAM. 2021.
  - › Packaging and labelling, Regulation. Food Safety and Standards Authority of India.
  - › Reglamento (UE) N° 1169 del año 2011.
-

---

# Proteínas alternativas, un futuro prometedor

---



| Autor: Daniel Franco

**E**n el año 2050 se estima que la población mundial será de 9.300 millones de personas, para poder garantizar la disponibilidad de alimentos, su producción debería aumentar un 60 %, sin embargo resulta complejo imaginar que esta cantidad extra, se alcance por medio de los métodos de producción actuales.

Por otro lado, cada vez más consumidores prefieren productos alimenticios "saludables, éticos y de bajo impacto ambiental". Sus preocupaciones sobre el bienestar animal, los efectos de la producción agropecuaria en el clima, y en particular la tendencia al consumo de productos vegetarianos y veganos, obligan a encontrar fuentes alternativas de proteínas que no provengan de animales.

En este escenario, las opciones que aparecen son múltiples y diversas. Proteínas vegetales, insectos, hongos y hasta "agricultura celular" destacan entre las más innovadoras. Además, estas fuentes alternativas se ven aún más favorecidas cuando se combinan con otras tecnologías como impresión 3D y edición genética.

## Sustitutos a base de plantas

Las proteínas vegetales aparecen como una de las primeras alternativas para sustituir las fuentes de origen animal. Diversos tratamientos tecnológicos, como texturizado o impresión 3D, permiten obtener alimentos con propiedades y características organolépticas similares a las de animales.

### Texturizados

Los texturizados proteínicos de origen vegetal, son productos obtenidos mediante extrusión a partir de harinas, sémolas, concentrados o aislados proteínicos vegetales.

Mediante el uso de cocción por extrusión de alta humedad, se crea un producto con una apariencia y sensación en la boca similar a la carne cocida.



En el proceso de extrusión, una combinación de presión, calor y cizallamiento mecánico plastifica materiales vegetales húmedos que contienen proteínas y los empuja a través de una matriz. Pueden presentarse en forma de fibras, trozos, gránulos, tajadas u otras características.

Estos "sustitutos de carne a base de plantas" son las más comunes actualmente disponibles.

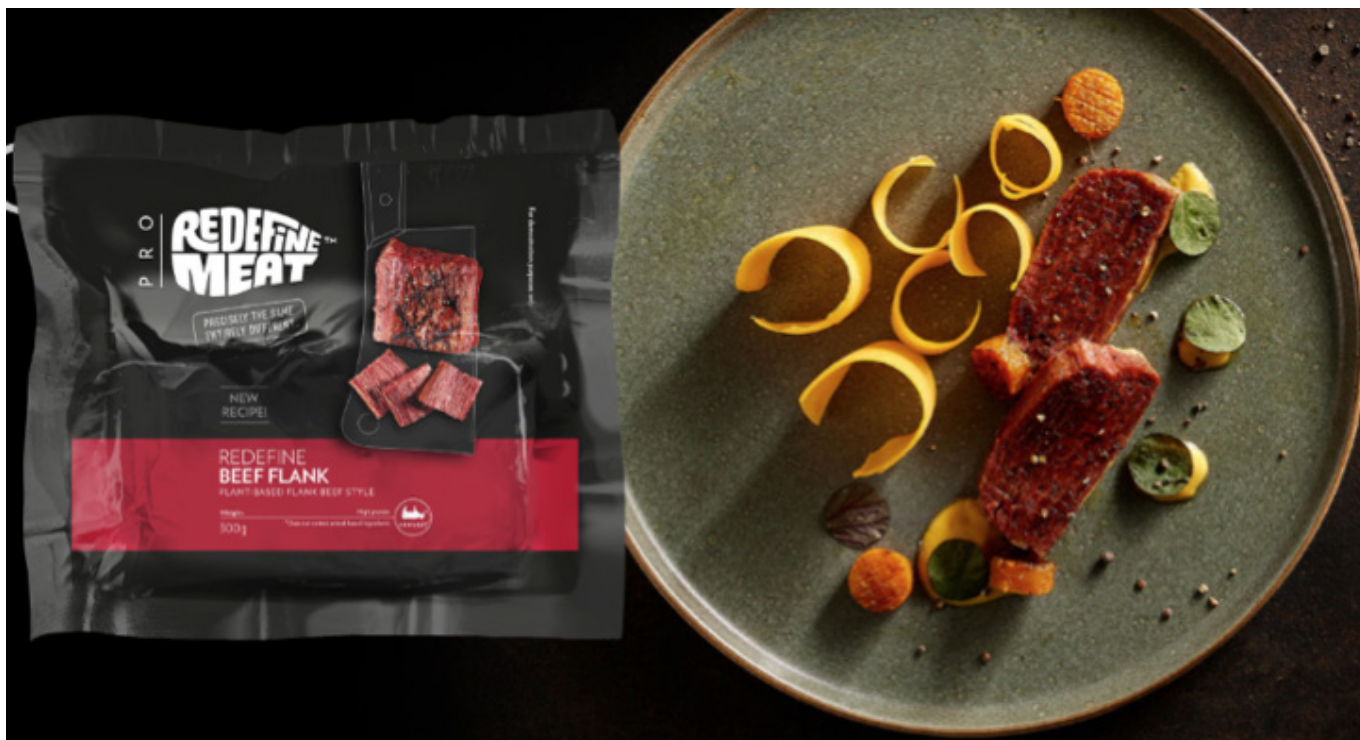
[Impossible Foods](#), [Beyond Meat](#) y otras compañías que elaboran alimentos a base de plantas (plant based), ofrecen una variedad amplia de alternativas a los consumidores.

### Análogos de carne impresos en 3D

La impresión 3D es un proceso de fabricación de productos mediante la colocación de material capa por capa. Permite el diseño y la fabricación de alimentos saludables, controlando la cantidad de material y su contenido nutricional, así como su diseño y textura.

Mediante la impresión 3D, y en combinación con el modelado digital y las formulaciones de alimentos a base de plantas, se busca crear análogos con fibras musculares que imiten a las de la carne.





Los análogos de carne impresos en 3D todavía están en proceso de desarrollo, sin embargo algunas empresas ya logran producir volúmenes importantes.

La compañía israelí [Redefine Meat](#) invirtió en la construcción de una fábrica que utiliza impresoras 3D de tamaño industrial, lo que permite aumentar la escala del negocio.

[Novameat](#) de Barcelona, España, también utiliza esta tecnología para imprimir "bistecs" que tienen el aspecto, textura y sabor de la carne, pero están elaborados a base de proteínas vegetales.



## Proteínas vegetales funcionales

El empleo de proteínas vegetales no se limita a la textura sino también a su funcionalidad. Las proteínas presentan propiedades emulsionantes.

Un ejemplo que explica claramente esta funcionalidad es el de la mayonesa. ¿Por qué no se separan las fases acuosa y grasa de una mayonesa si son inmiscibles? Aquí interviene uno de los principales componentes lipídicos del huevo, que es la lecitina. La lecitina es una molécula tensioactiva; tiene una parte hidrófoba que repele el agua e interacciona con las gotas de aceite y otra parte hidrófila que interacciona con el agua.

Las moléculas tensioactivas recubren las gotas de aceite que se originan al dispersarse y forman estructuras estables, llamadas micelas. Las partículas de aceite rodeadas de emulsionante y dispersas en un medio acuoso tendrán más estabilidad cuando el medio es ácido. El ácido del vinagre o del jugo de limón realiza esta función.

Estas son las razones por las que la mayonesa no se separa en dos fases. Pero, ¿Qué ocurre si no se emplea huevo en la elaboración de aderezo? Varios estudios han investigado las propiedades emulsionantes y espumantes de la harina de garbanzo, destacando que sus proteínas favorecen la formación de emulsiones. Algunos aderezos similares a la mayonesa pero que no utilizan huevo en su formulación, incluyen harina de garbanzo como ingrediente.

## Agricultura celular

La agricultura celular es la generación de tejidos animales a partir del cultivo y desarrollo de células. El objetivo es crear carne real que sea igual a la carne de ganado pero sin la cría ni el sacrificio de ningún animal.

Para llevar a cabo el proceso de cultivo, en primer lugar, es necesario recolectar células que se encuentren en el tejido nativo del animal. Una vez obtenida la muestra, se deben aislar las células encargadas de crear un nuevo tejido muscular y cultivarlas con el fin de multiplicarlas. Luego de obtenida la cantidad necesaria se las estimula para que se fusionen y formen fibras de tejido muscular.

Por otro lado, es necesario contar con un medio de cultivo que contenga todos los nutrientes que las células requieren para crecer y multiplicarse. Los medios actualmente utilizados contienen

componentes inorgánicos y orgánicos que incluyen carbohidratos, aminoácidos y vitaminas.

Finalmente se requiere una matriz tridimensional que imita el entorno natural del músculo nativo. Además, tiene que tener las características apropiadas para permitir la adhesión celular, y la posterior proliferación y desarrollo de tejido muscular.

Si bien hasta el momento no hay productos en el mercado, ya en 2013 la empresa holandesa [Mosa Meat](#) presentó la primera hamburguesa del mundo hecha al cultivar células musculares de vaca en un laboratorio. Diversos grupos de investigación, incluso en Argentina, trabajan en optimizar esta técnica que también se utiliza para producir carne de pollo y peces.

El avance de la agricultura celular también dependerá de la capacidad para superar algunos retos como:

- Economías de escala, aumentando la producción, optimizando el costo-beneficio de fabricar un alimento a partir de tejido cárnico animal cultivado.
- Grandes inversiones para el desarrollo de las plantas de producción y
- Necesidad de un marco regulatorio actualizado.

## ¿Ciencia ficción o alimentos del futuro?

Los astronautas de la Estación Espacial Internacional recientemente obtuvieron carne combinando agricultura celular e impresión en 3D. Utilizaron materiales de *Aleph Farms* de Rehovot, Israel. Una demostración rotunda de que se puede producir “carne sintética” en cualquier parte.



## Insectos

Si bien en Argentina no existe una cultura del consumo de insectos, esta práctica es habitual en numerosos países. Los insectos pueden tener un fuerte impacto en la alimentación del futuro, puesto que presentan beneficios económicos, nutricionales y ambientales además de contener niveles elevados de proteínas.

Requieren menos espacio, agua y alimentos que el ganado convencional por lo que su cría produce una menor huella ambiental.

La composición nutricional de los insectos comestibles es difícil de generalizar debido al gran número de especies consumidas. Se han realizado numerosas publicaciones científicas en las que se afirma que, dependiendo de la especie, método de crianza y alimentación, pueden presentar contenido de proteínas entre un 40-60% en base seca, ricas en aminoácidos esenciales. Además contienen ácidos grasos insaturados, fibra y micronutrientes.

En Argentina, el INTI colabora con la empresa "Grillos Capos", para determinar el perfil nutricional de "harina" o polvo de grillos de la especie *Gryllus assimilis*, y estudiar posibles aplicaciones en alimentos. Este producto representa una fuente alternativa de proteína que puede utilizarse como ingrediente para desarrollar alimentos con un alto perfil nutricional. Se lo utiliza, por ejemplo, en mezcla con harina de trigo en la elaboración de panes, muffins y budines.



## Hongos

Hasta ahora, los humanos hemos dependido en gran medida de los animales para obtener proteínas. Sin embargo la microflora, hongos, bacterias, levaduras, tiene un potencial enorme para transformar la manera en que producimos alimentos.

### Proteínas fungales

La empresa [Perfect Day](#) produce una proteína, beta-lactoglobulina, idéntica a la que se encuentra en el suero de leche de vaca. Pero lo distintivo es que la obtiene a partir de un hongo filamentoso multicelular y no requiere la participación de ningún animal.

Mediante edición genética, se inserta en el genoma del hongo, la secuencia de ADN precisa que sirve como modelo para hacer esta proteína. Al ser idéntica a la del suero, presenta el mismo sabor y funcionalidad que la obtenida de la leche.

El proceso de ajustar una cepa de hongos para que haga un trabajo específico se llama ingeniería de cepas. La cepa seleccionada es prolífica en la producción de proteínas, y adecuada para llevar a cabo "las instrucciones genéticas" que se le dan.

Los hongos modificados se colocan en un tanque con caldo hecho de agua, azúcar y otros nutrientes. Cuando los hongos fermentan el caldo, producen una proteína "animal" pura sin siquiera involucrar a un animal.

Luego, la proteína se separa de la microflora, se filtra, se purifica y finalmente se seca. El producto final es una proteína en polvo extremadamente pura, lista para ser utilizada en distintos alimentos.

## Biomasa fungal

Ésta se obtiene a partir del cultivo de hongos en un biorreactor, en condiciones controladas. Posteriormente la biomasa es prensada para reducir su contenido de agua, y posteriormente se realiza un tratamiento térmico con el objetivo de inactivarla. Presenta un contenido de proteína de entre un 12 y un 15 %, una alta proporción de fibra y un bajo contenido de lípidos. Su textura y características sensoriales permiten su uso en una variedad de productos, particularmente como reemplazo de carne.

Los especialistas del INTI y la empresa Enyotech produjeron en el país un hongo originario de Inglaterra, denominado *Fusarium venenatum* y rebautizado como Kernel, que tiene propiedades nutritivas superiores a las de la carne. El producto tiene una textura similar al atún desmenuzado y su sabor es neutro, lo que le da mucha versatilidad para elaborar diferentes alimentos dulces y salados.

En estos momentos, la empresa está en proceso del montaje de la planta, para pasar de una escala de laboratorio a su elaboración industrial.



## Implicancias para la legislación

Muchas de estas proteínas alternativas ya están presentes en el mercado argentino y mundial. Otras, en cambio, están en vías de desarrollo. Pero es de esperar que en poco tiempo el avance de la tecnología haga que nuevos alimentos estén a disposición de los consumidores.

Esta situación plantea una necesidad de adecuar el marco normativo ya que varios de los productos o procesos, por su condición de innovadores, no están contemplados en la legislación.

Un ejemplo de ello, es el polvo de grillo desarrollado por el INTI que se menciona up supra, que para ser comercializado debe ser previamente incorporado al Código Alimentario Argentino, lo cual requiere establecer parámetros que aseguren su calidad, genuinidad e inocuidad.

Con este objetivo se constituyó un grupo de trabajo interdisciplinario del que participó la SAGyP junto al INTI, INTA, INAL, SENASA además de la UADE y la empresa productora de grillos. Gracias a los aportes de cada área se logró

elaborar un proyecto de marco normativo, que además de las características propias del polvo de grillo, se propuso incluir la definición de insectos comestibles, la lista de insectos autorizados y sus condiciones de cría.

Contar con un marco regulatorio actualizado para comercializar los productos alimentarios

mencionados, permitiría el avance de las start-ups locales existentes y alentaría la generación de otras, además de promover la inversión privada nacional y extranjera. Desde la SAGYP, como otros organismos relacionados, se busca alentar el desarrollo y producción de este tipo de alimentos con mejores condiciones nutricionales y menor impacto ambiental.

## Sabías que:

En Argentina existen más de 40 instalaciones de cría piloto de diferentes especies de insectos, asociadas generalmente a universidades e institutos de investigación. A nivel nacional, sólo cuatro empresas comercializan insectos con fines de investigación, polinización, biocontrol y alimentación animal de insectívoros. Si bien en Argentina no existe una legislación que ampare la habilitación de estos establecimientos, recientemente SENASA habilitó en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA) la categoría de explotaciones “producción de insectos para consumo”. A raíz de la falta de legislación, en el año 2021 el SENASA le solicitó a la Red de Seguridad Alimentaria (RSA-CONICET) la elaboración de un informe con el objetivo de evaluar el perfil de riesgo de insectos comestibles como los grillos, congelados, deshidratados y en polvo, que sirva de insumo para el desarrollo de productos seguros y adecuados para el consumo humano y la alimentación animal.



Ver documento *“Producción de insectos para consumo humano. Descripción de procesos y perfil de riesgo”* - RSA-CONICET

### Fuentes consultadas:

Impresión 3d en alimentos - <https://transferencia.tec.mx/2022/08/09/impresion-3d-de-alimentos-que-es-y-con-que-se-come/>

Emulsiones gelificadas enriquecidas con harina de garbanzo - <https://www.redalyc.org/journal/5722/572267361003/html/>

Perfect day - <https://perfectday.com/>

Grillos capos - <http://www.grilloscapos.com.ar/>

FAO - La Contribución de los Insectos a la Seguridad Alimentaria, los Medios de Vida y el Medio Ambiente - <https://www.fao.org/fsnforum/es/resources/la-contribucion-de-los-insectos-la-seguridad-alimentaria-los-medios-de-vida-y-el-medio>

Laboratorios Craveri - <https://www.bife.net.ar/>

Impossible Foods - <https://impossiblefoods.com/>

Beyond Meat - <https://www.beyondmeat.com/en-US/>

Redefine Meat - <https://www.redefinemeat.com/>

Nova Meat - <https://www.novameat.com/>

Fundación Innovación Bankinter - [https://www.fundacionbankinter.org/noticias/que-es-la-agricultura-celular/?\\_adin=11711554438](https://www.fundacionbankinter.org/noticias/que-es-la-agricultura-celular/?_adin=11711554438)

Comida a base de insectos, el alimento del futuro que ya llegó a Argentina - <https://www.argentina.gob.ar/noticias/comida-base-de-insectos-el-alimento-del-futuro-que-ya-llego-argentina-0>

---

# **El camino de la competitividad: experiencias en primera persona**

---

| Autores: Ivana Colamarino - Ambrosio Pons Lezica



**A**rgentina tiene una industria de alimentos altamente competitiva a nivel internacional y con un lugar protagónico en la economía nacional por la vasta extensión, la elevada productividad agroalimentaria, el aporte de recursos humanos calificados y los desarrollos innovadores.

En 2021, las exportaciones argentinas de alimentos procesados y productos agroalimentarios alcanzaron USD 26 mil millones. Tal valor supone un incremento del 48,8% con respecto a 2020 y del 40,4% en comparación con 2019. A su vez, los despachos de alimentos agruparon el 33,8% del total de las exportaciones argentinas al mundo.

Cabe mencionar que la Unión Europea es un mercado prioritario para el sector, el cual recibió en 2021, el 18% de las exportaciones argentinas de alimentos, por un total de USD 4.745 millones. En este período, Argentina realizó exportaciones de productos alimenticios y alimentos a 26 de los 27 países que componen la Unión Europea<sup>1</sup>.

Se estima que hay cerca de 15.000 empresas de alimentos y bebidas, dentro de las cuales el 98% son pymes que promueven fuertemente el empleo y el desarrollo regional.

No obstante, la rentabilidad de las mismas, es levemente inferior al promedio industrial. Una de

las causas que originan esta menor rentabilidad, estaría dada por el grado de desarrollo empresarial, que se evidencia en la escasa utilización de planificación estratégica, y en el manejo de herramientas de gestión empresarial. En general sus principales esfuerzos se orientan a la mejora continua de sus productos, muchas veces desatendiendo otros aspectos como la gestión y comercialización.

También se ha notado cierto desconocimiento acerca de los requisitos necesarios para acceder a algún instrumento que permita diferenciar, agregando valor a los alimentos (Denominación de Origen, Identificación Geográfica, Producción Orgánica y Sello Alimentos Argentinos). La necesidad de aplicar protocolos y, en algunos casos, tener que realizar algunos cambios en los modos de producción, es una fuerte traba para que las pymes decidan adoptar algún sistema de diferenciación, a pesar de las ventajas que esto genera, tanto ante la posibilidad de establecer precios de venta más altos, como acceder a mercados diferenciados.

1. Fuente: TradeMap

## PROCAL como herramienta transversal y eje del Plan PotenciAR Alimentos<sup>2</sup>

Ante este panorama es una prioridad desde la SAGYP llevar adelante programas que permitan abordar la problemática de una manera integral.

Es así, que desde el año 2014 se dicta el programa de Formación en Agronegocios (con 1442 pymes beneficiarias de 21 provincias) contribuyendo al desarrollo empresarial, favoreciendo la gestión y la estrategia comercial. Asimismo, el Programa de Implementación de Normas de Calidad (con 162 pymes beneficiarias de 18 provincias) acompañó durante el 2021 a pymes de alimentos hacia el camino de la certificación de normas como BPM-

HACCP-ISO 22000-FSMA-BRC, entre otras, de acuerdo a la exigencias de los mercados destino.

Actualmente se encuentra en ejecución el "Programa de asistencia técnica para la Diferenciación" en herramientas como 1) implementación del "Sello Alimentos Argentinos, Una elección Natural", 2) el reconocimiento de 10 "Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas" y 3) la "guía para pymes agroalimentarias sostenibles, contribución para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos", estimando alcanzar un total de 200 pymes.

---

## Alternativas de Financiamiento: DesarrollAR y ANR PROCAL

Transitar el camino de la competitividad muchas veces requiere de asistencia financiera para los productores, y es así que el programa de ANR (Aportes No Reembolsables) de PROCAL (finalizado) y el Programa Nacional de Promoción de Agregado de Valor para el Desarrollo Regional "DesarrollAR" (en curso) se convierten en complementos fundamentales.

Estas herramientas tienen como objetivo brindar aportes para 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<sup>3</sup>. DesarrollAR que transita la tercera edición, donde se han presentado más de 120 planes de inversión, permite mejorar la competitividad de nuestras pymes, lo cual se podrá observar en los siguientes testimonios.



2. Pagina web PotenciAR alimentos [https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/plan\\_potenciar/](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/plan_potenciar/)

3. [https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/financiamiento\\_anr/anr\\_desarrollar.php](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/financiamiento_anr/anr_desarrollar.php)



## Testimonios en primera persona:

### Alimenpes S.A.

Mar del Plata, Buenos Aires

*"Empresa de la Familia Mellino que nace en el año 2005 y provee diariamente pescados y mariscos congelados nacionales e importados a los principales distribuidores del país, restaurantes, y pescaderías. Para ello, disponemos de camiones refrigerados y ofrecemos un envasado, etiquetado y presentación acordes a los requerimientos sanitarios, asegurando así la mejor calidad en todo momento, lo cual nos ha otorgado un alto perfil de confianza entre nuestros clientes.*

*Hace unos años, después de participar de la Escuela de Negocios 2018 hemos habilitado nuestra planta frigorífica como establecimiento elaborador SIN*

*TACC para ofrecer un diferencial frente a la competencia. Y hoy, gracias a los conocimientos recibidos en participación de la Escuela de Negocios 2022 y un ANR otorgado por la actual Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca a través de fondos del BID hemos incorporado una línea de pesado y envasado al vacío que nos permitirá ampliar nuestra propuesta comercial, ofreciendo nuevos canales de venta y llegando directamente a los consumidores con productos de máxima calidad y seguridad alimentaria. Esta propuesta se comercializará a través del canal RETAIL, mediante la marca CM (Congelados Mellino S.A.) en envases al vacío de productos congelados SIN TACC en gramajes de 600, 400 y 300 gramos. Allí encontraremos filet de merluza, filet de chernia, langostinos pelados, mix de mariscos, wok de vegetales y mariscos entre los productos más destacados.*

*Cabe mencionar que la idea de la empresa es avanzar en la ampliación de propuestas comerciales ligadas a la tecnología, el medio ambiente y las nuevas tendencias y en función de ello ya estamos diseñando alimentos de quinta gama mediante tecnología sous vide<sup>4</sup>.*

*Finalmente queremos destacar que hemos participado activamente en la constitución del Cluster de Alimentos de Mar del Plata y Zona, logrando una sinergia muy fuerte entre empresas del sector que nos permite proyectar objetivos a futuro con una visión en conjunto".*

**Contacto: Juan Pablo Mellino**

**[www.alimenpes.com](http://www.alimenpes.com)**



4. El sistema sous vide consiste en la aplicación de un tratamiento de cocción-pasteurización controlado a alimentos crudos o parcialmente cocidos envasados al vacío en envases herméticamente sellados, enfriados en forma rápida y finalmente almacenados a temperaturas de refrigeración, particularmente entre 0-3°C.

## Fidecal SRL - Rosario, Santa Fe

*“Es una empresa pyme familiar con más de 40 años de existencia, desde sus orígenes agropecuarios, buscó encontrar nichos donde poder generar valor diferencial. En el año 2012 y con la premisa de generar mayor agregado de valor, pusimos en marcha una fábrica de cereales para desayuno y snacks, con marca comercial Patagonia Grains, acompañados por un director técnico con gran experiencia previa e invirtiendo en una planta nueva para tal fin. Todos nuestros productos elaborados son libres de gluten, además se elaboran productos sin azúcar añadida, veganos y otros. Algunos de ellos son: granolas, copos de maíz, anillos frutados, bolitas chocolatadas, almohaditas de distintos rellenos, copos de quinoa, mix salados, etc.*



*Si bien comercializamos los productos con la marca propia Patagonia Grains, también elaboramos productos para terceros, y exportamos a distintos países de Latinoamérica.*

*Fuimos beneficiarios del Proyecto Implementación de Sistemas de Gestión y Normas de Calidad en el marco del PROCAL durante 7 meses en el 2021, lo que contribuyó a certificar la norma FSSC 22000 V 5.1 en su sistema de gestión de inocuidad a partir de octubre del corriente y certificar Responsabilidad Social Corporativa. Además, cursamos la Escuela de Negocios para Pymes Alimenticias, de positivo resultado para nosotros y posteriormente presentamos un Proyecto Productivo al ANR PROCAL, destinado a la modernización tecnológica mediante automatizaciones y eliminación de actividades manuales. Así pusimos en marcha una nueva línea de envasado, la aplicación de almacenajes verticales, nuevos sistemas de codificación automáticos, etc. Posteriormente con la empresa invertimos fuertemente agregando nuevas líneas de producción (coberturas de chocolate), duplicando su capacidad productiva e incorporando una nueva área de biotecnología.*



*La búsqueda permanente de nuevos mercados con mayor valor y tecnología ha constituido y constituye el “leitmotiv” de Fidecal SRL, y así la herramienta para poder garantizar sustentabilidad económica, social y ambiental; a la vez de facilitar el desarrollo profesional preciso de nuestro personal”.*

**Contacto: Mercedes Calvo**  
[www.patagoniagrains.com.ar](http://www.patagoniagrains.com.ar)

## Huerta Orgánica Anahata- Champanera Miguel Más Pocito, San Juan

Nos destacamos por ser un proyecto integrado de productos orgánicos primarios y elaborados, que tiene por objetivo investigar y desarrollar la producción de vinos, champagne, aceto balsámico, vinagre y tomate triturado; en un predio de 5,5 has ubicadas en el departamento de Pocito. Una de nuestras formas de comercializar los productos es mediante la aplicación del Turismo Responsable y Sustentable. Somos productores orgánicos desde



1983, y en San Juan fuimos los primeros. En 1994 con la ayuda del PROMEX, 10 argentinos representando al sector orgánico, participamos de la X Conferencia Internacional de IFOAM- International Federation of Organic Movements, realizada en Crischerch, Nueva Zelanda. Fuimos protagonistas de la base fundacional del Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPO) y conseguimos que la XII Conferencia Internacional de IFOAM se hiciera en Mar del Plata. Este evento significó un aporte cualitativo para el desarrollo de la Agricultura Orgánica a mayor escala, los supermercados comenzaron a tener interés en incorporar los productos orgánicos en sus góndolas, y hubo un crecimiento importante de la producción orgánica, sobre todo de empresas grandes con capacidad de exportar. En el caso de la Huerta Orgánica, tuvimos que desplegar toda la capacidad creativa para producir calidad y llegar a los consumidores.

Fuimos beneficiarios de la Escuela de Negocios 2015 de SAGYP, además de participar en ferias de alimentos orgánicos y/o diferenciados y rondas de negocios que nos ayudaron a concretar negocios y mejorar el acceso a los distribuidores, almacenes y consumidores. Pudimos capacitarnos a través del Proyecto PROCAL y hacer rondas de negocios inversas en San Juan, con compradores de Córdoba, Rosario y Buenos Aires. Además, pudimos mejorar nuestra planta de elaboración de Vinagres Orgánicos y Aceto Balsámico con ayuda gestionada a través del ANR PROCAL.

Mejoramos la comercialización mediante la creación de un producto turístico "La Ruta del Vino", junto a tres bodegas cercanas. Esta Ruta del Vino hoy es gestionada por el Ministerio de Turismo de la Provincia y participan más de 30 bodegas.

La otra innovación fue el comenzar a comercializar a través de las redes sociales, el sitio [www.miguemas.com.ar](http://www.miguemas.com.ar) que fue diseñado también con la ayuda del PROCAL. Con ganas de alcanzar la sustentabilidad de las tareas de producción, elaboración y turismo, iniciamos el curso de Eficiencia Energética con el objeto de ahorrar energía. Así transformamos todos nuestros cultivos para utilizar el riego por goteo. Posteriormente montamos un parque solar para generar nuestra propia energía, un conjunto de 24 paneles fotovoltaicos que durante el día generan electricidad de buena calidad, contando con el apoyo de la SAGyP a través del proyecto DesarrollAR.

**Contacto: Miguel Mas**  
[www.miguemas.com.ar](http://www.miguemas.com.ar)

---

# Programa Alimentos con Valor: Dos años de vigencia

---

Un programa con mirada federal que busca fortalecer emprendimientos elaboradores de alimentos y bebidas de todo el país



| Autora: Dra. Natalia Del Cogliano

Subsecretaria de Desarrollo Emprendedor

**D**esde la Subsecretaría de Desarrollo Emprendedor de la Nación se lanzó la cuarta edición de Alimentos con Valor, un programa que propone fortalecer a las emprendedoras y los emprendedores que elaboran alimentos y bebidas, a través de capacitaciones y asistencia técnica, favoreciendo su integración en la cadena de valor y mejorando la comercialización de sus productos.

Desde el año 2021, más de 500 emprendimientos de todo el país accedieron al programa, el cual ofrece un acompañamiento integral que la Subsecretaría de Desarrollo Emprendedor asegura, a partir de la conformación de una red interinstitucional, a disposición de los emprendimientos seleccionados.

Esta red está integrada por la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca; el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI); la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT); el Instituto Nacional de Educación Tecnológica (INET) y el grupo Alimentiva. En esta cuarta edición, hemos sumado al Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), el Ministerio de Cultura y la Dirección Nacional de Inclusión Financiera y Financiamiento Social. Se trata de incorporaciones de enorme relevancia para las necesidades que tienen todos aquellos que emprenden en el mundo alimenticio.

A su vez, y con el objetivo de fortalecer y potenciar el alcance federal del programa, se firmaron cartas de adhesión y compromiso con autoridades de los gobiernos provinciales del Norte Grande, a fin de impulsar las cadenas de valor locales y acompañar el desarrollo de emprendimientos radicados en dicha región.

El programa acompaña a los emprendimientos en sus diferentes estadios, tal es así, que está dirigido a emprendimientos en estadio de ideación o puesta en marcha, que aún no cuenten con registros y/o habilitaciones, o emprendimientos consolidados que cuentan con registros y habilitaciones, y busquen potenciar su proyecto.

Los/las participantes pueden acceder a:

- › Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la elaboración de alimentos.
- › Herramientas de comercialización.
- › Estrategias ágiles para emprendimientos de alimentos.
- › Innovación en el modelo de negocios de alimentos.
- › Manipulación segura de alimentos.
- › Asistencia técnica para la elaboración de productos.
- › Vinculación y articulación con pares
- › Clínica de productos (análisis técnicos y de calidad).





Esta política pública busca que quienes emprenden cuenten con las herramientas que necesitan para consolidar sus proyectos, que una idea pueda ser un proyecto, y que luego ese proyecto se pueda convertir en una PyME que genere trabajo. Argentina produce alimentos que pueden ser vectores de desarrollo, logrando tener cada vez más y mejores productos que contribuyan a diversificar y mejorar la alimentación de las ciudadanas y los ciudadanos del país. Así, Alimentos con Valor contribuye a aumentar la cantidad de emprendimientos alimenticios de calidad, diversificando la oferta y mejorando las opciones para las y los consumidores.

## Testimonios de participantes del Programa

### SENTITE – Tandil, Buenos Aires

Elaboración de blends de té artesanales

*“Pudimos capacitarnos desde lo más técnico como trazabilidad, etiquetado, registros, hasta clases de costos, venta y marketing. Mi objetivo próximo es poder crecer y llegar desde Tandil a muchos lugares de la Argentina compartiendo sensaciones en hebras”*

*Virginia Muñoz*



### KUMA – Bariloche, Río Negro

Elaboración de medallones veganos sin gluten, a base de legumbres, cereales y verduras

*“Con el Programa tuvimos mucho más claro el camino que debíamos recorrer para expandirnos hacia otros mercados, desarrollar nuevos productos y hacer crecer nuestro emprendimiento”*

*Sofía Recalde Escandel*

## EDAD MEDIA – Ituzaingó, Buenos Aires

### Elaboración de licores artesanales

*“las capacitaciones fueron realmente todas importantes, te anotás con ganas, preguntás con ganas. Siempre hay un profesional del otro lado respondiendo. Te relacionas con organismos importantes que los ves tan lejanos y de repente están tan cerca. Los profesionales se muestran de una manera tan gentil y amena que uno después puede seguir conversando con ellos. Te encontrás con gente como Narda Lepes, gente del INTI, INAL organismos que son importantísimos...te encontrás con profesionales que analizan tus etiquetas, que te enseñan a sacar costos, a ver los errores, los lugares de riesgo en la elaboración de tus productos, realmente es un programa que te capacita y te acerca a pulir esos detalles que uno tiene miedo y no tiene a quien preguntarle”.*

*Paula Cayesse*



Narda Lepes nos cuenta sobre Alimentos con valor  
<https://www.youtube.com/watch?v=NtOnt6dnikk&t=3s>



## 4°Edición

Las inscripciones pueden realizarse hasta el 12 de enero de 2023, o hasta agotar el máximo de 800 postulaciones con un cupo de 400 emprendimientos.

Más información

<https://www.argentina.gob.ar/servicio/acceder-al-programa-emprendimiento-argentino>

0800-333-7963, o al correo electrónico [emprendedoresalimentos@produccion.gob.ar](mailto:emprendedoresalimentos@produccion.gob.ar)

# Cadena de Valor Regional de la Yerba Mate

---



| Autora: Patricia Parra



**E**n nuestro país la yerba mate representa una economía regional de relevancia para la provincia de Misiones y el noreste de Corrientes, zonas que cuentan con características agroecológicas que posibilitan el desarrollo exitoso de este cultivo.

La yerba mate (*Ilex paraguariensis* Saint Hilaire) es un producto cultivado y elaborado con relevancia económica solamente en tres países del mundo, que incluyen a Argentina, Brasil y Paraguay.

De acuerdo a los resultados definitivos del Censo Nacional Agropecuario 2018 sobre cultivos industriales, en términos de superficie, la yerba mate se ubica en tercer lugar, luego de la caña de azúcar y el algodón.

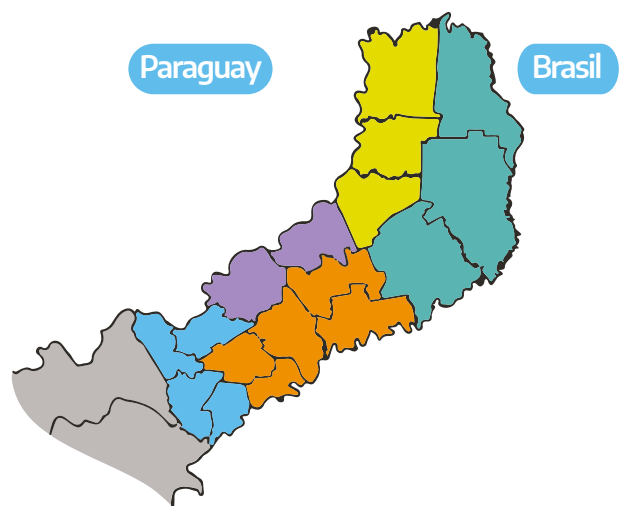
### Área productora de yerba mate de Argentina

Provincia	Superficie (hectáreas)	Participación (%) nacional
Misiones	181.890,0	86,9
Corrientes	27.386,9	13,1
<b>Total país</b>	<b>209.276,9</b>	<b>100,0</b>

Fuente Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, en base a datos a marzo 2022 del INYM.



### Zonas agroeconómicas homogéneas<sup>1</sup>



- **Noroeste:** Eldorado, Iguazú, Montecarlo.
- **Oeste:** Libertador Gral. San Martín y San Ignacio.
- **Noreste:** Gral. Belgrano, San Pedro y Guaraní.
- **Centro:** Cainguaés, Oberá, L.N. Alem, 25 de Mayo y San Javier.
- **Sur:** Capital, Apóstoles, Candelaria y Concepción.
- **Corrientes:** Santo Tomé, Ituzaingo.

**17 departamentos de la provincia de Misiones y 2 departamentos de la provincia de Corrientes (Argentina)**

Fuente: Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, en base a Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y "Zonas Agroeconómicas Homogéneas", INTA-EEA Cerro Azul, Gunther, Correa de Temchuc y Lysiak

<https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-zahsmisionesn5.pdf>

La actividad se desarrolla mediante la interacción de numerosos eslabones que se concatenan generando dinamismo socioeconómico en la región NEA de nuestro país.

1. "Se trata de zonas ecológicas homogéneas que comparten características similares de suelos, clima y uso del suelo, si bien no coinciden con los límites políticos de los departamentos, en todos los casos fueron ajustadas a éstos considerando que las mismas comparten aspectos sociales, naturales, productivos, económicos, estructurales e institucionales, los que configuran el ambiente donde evolucionan las empresas e influyen en su sostenibilidad y competitividad".

## Esquema simplificado de la cadena de valor de la yerba mate



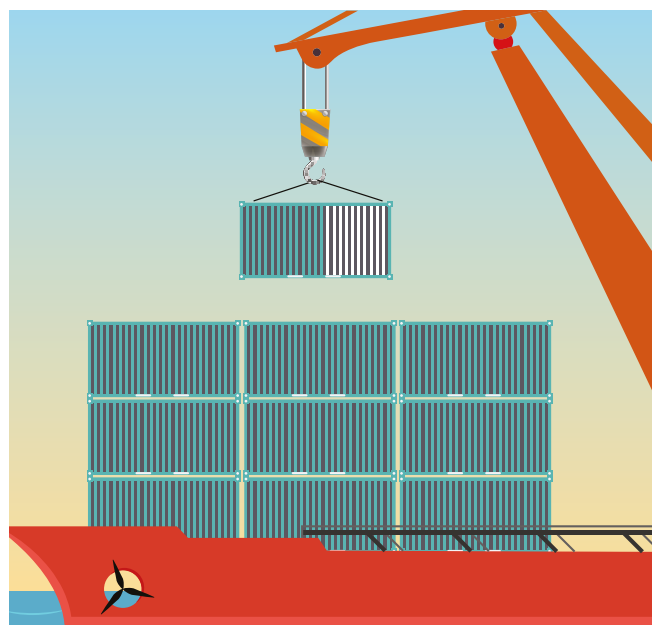
Fuente: Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, en base a información del INYM.

Sobresale la cantidad de productores, lo que da un panorama de la relevancia regional de esta cadena de valor en el territorio. También se debe considerar la cantidad de "tareferos" que realizan la cosecha manual de la yerba mate, en la temporada tradicional (entre abril y octubre). Algunas estimaciones indican alrededor de 15.000 trabajadores afectados a esta tarea<sup>2</sup>.

### Clasificación y cantidad de operadores de la cadena de valor agroindustrial de la yerba mate

Categoría de Operador	Cant.
Acopiadores	14
Comercializadores	87
Exportadores	51
Fraccionadores	20
Importadores	52
Molineros	5
Molineros - Fraccionadores	101
Prestadores de servicio de cosecha y flete	430
Prestadores de servicio de estacionamiento acelerado	1
Productores	13.090
Secadores	196
<b>Total general</b>	<b>14.047</b>

Fuente: Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, en base al INYM (datos al 20/10/2022).



Durante el año 2021 se destinaron 282.855 toneladas de yerba mate al mercado doméstico, lo que equivale a alrededor de cerca de 283 millones de paquetes de 1 kg.

Los datos muestran un crecimiento interanual de 5,2% en 2021, lo que podría interpretarse como una recuperación del consumo post pandemia.

El consumo per cápita estimado para el año 2021 fue de 6,8 kg/persona.

El Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Juan José Bahillo, participó del acto de apertura de la 4ta. edición de la Feria MATEAR, que se realizó en diciembre de 2022 en La Rural. Señaló que “esta feria destaca el valor cultural que enriquece a nuestra identidad, poniendo en valor el arraigo y empleo local que genera este sector productivo”. La feria fue una iniciativa del INYM pensada para acercar a productores y consumidores. En esta edición participaron más de 100 expositores, en su mayoría emprendimientos familiares y cooperativos.”



Fuente: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/bahillo-participo-de-la-apertura-de-la-4ta-edicion-de-la-feria-matear>

## Precios

Una de las funciones de la Ley 25.564 de creación del Instituto Nacional de la Yerba Mate, es acordar semestralmente entre los distintos sectores participantes del INYM el precio de la materia prima. El mismo resultará de un acuerdo en el INYM basado en el precio promedio de venta al consumidor de los productos elaborados con yerba mate, según las condiciones y estándares de calidad que fije la reglamentación, el cual mediante acta pertinente los sectores deberán respetar.



### Evolución del precio de la yerba mate

Marco Normativo	Período de Vigencia		Hoja Verde		Yerba Mate Canchada	
	Desde	Hasta	Precio (\$/Kg)	Variación %	Precio (\$/Kg)	Variación %
Res. INYM 66/2020	abr-20	sep-20	20,00	31	76,000	31
Res. SAGyP 113/2020	oct-20	mar-21	24,39	22	92,690	22
Res. SAGyP -MAGYP N°26/2021	may-21	sep-21	29,7	22	112,86	22
Res. SAGyP 144/2021	nov-21	mar-22	36,83	24	139,954	24
Res. SAGyP 32/2022	may-22	sep-22	46,89	27	178,18	27
Res. SAGyP 51/2022	oct-22	mar-23	70,08	49	266,304	49

Nota: Listado parcial. La serie se inicia con Res. de INYM 02/02.

Fuente: Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, en base a INYM e INDEC y Boletín Oficial de la República Argentina.

## Sellos oficiales de calidad en la cadena yerbatera

Esta cadena hace uso de distintas herramientas de diferenciación de la SAGYP como estrategia comercial que permite dar información al consumidor sobre la calidad del producto, y además hacer uso del beneficio económico por medio del sistema de reintegro de exportación para alimentos diferenciados establecido en el DECRETO N° 1341/16, que perciben un reintegro del 0.5% de exportación.

### INDICACIÓN GEOGRÁFICA (I.G.) “YERBA MATE ARGENTINA”.

Son 17 productos/marcas con IG correspondientes a 11 los establecimientos autorizados por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y la SAGYP para comercializar el producto Yerba Mate con el sello de Indicación Geográfica (IG) Yerba Mate Argentina.

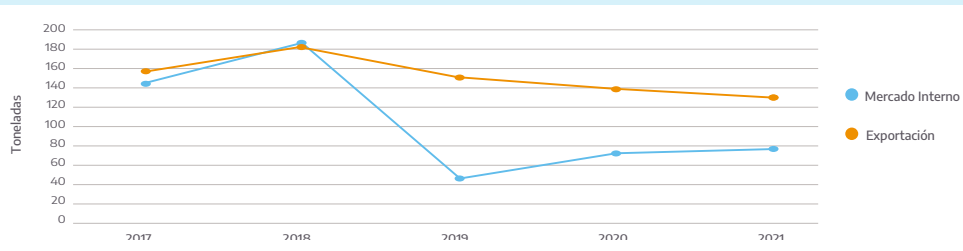
En el caso de los productos con **IG Yerba Mate**, de enero a octubre del 2022, se otorgaron 106 certificados por un valor FOB de U\$S 38.802.471,61 correspondiente a 19.946,67 toneladas de yerba mate.

Resumen de la IG Yerba Mate Argentina:

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/igdo/resumenes/Resumen-YerbaMate.pdf>



En 2021, la Yerba mate orgánica representó un 5% del volumen total de productos industrializados orgánicos destinados al mercado argentino, es decir se volcaron al mercado local un total de 77 toneladas de yerba mate orgánica. Tal como se observa en el gráfico existe una recuperación real en los volúmenes a partir de 2019.



Respecto del sistema de reintegros mencionado, durante enero a noviembre del 2022, se otorgaron 36 certificados correspondientes a 242,75 toneladas de yerba mate orgánica.

Fuente: Estadística SENASA

En el marco del Sello “Alimentos Argentinos – Una Elección Natural”, está disponible el Protocolo de calidad que define y describe los atributos de calidad superior para yerba mate que deberán cumplir los productos que aspiren a utilizar el Sello.

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/sello/sistema\\_protocolos/SAA009%20Yerba%20Mate.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/sello/sistema_protocolos/SAA009%20Yerba%20Mate.pdf)



# Contexto Internacional

## EXPORTACIONES (AÑOS 2012 A 2021)

En el caso de la yerba mate, la proporción que se destina a la venta a mercados externos es de alrededor de 14% de la producción; se trata de un producto de arraigada tradición de consumo interno.

En el año 2021, Siria y la categoría "Sin determinar"<sup>3</sup>, concentraron el 75,5% del valor exportado). Al mismo tiempo, Chile fue el destino del 16,4% de la yerba mate argentina vendida a mercados externos.

Históricamente Siria, y, en segundo término, Chile, han sido los principales destinos. Siria recibió proporciones entre el 60% y 78% de la yerba mate argentina, mientras que a Chile se exportó entre 10% y 19% del total de yerba mate vendida a mercados externos.

Cabe mencionar que destinos como Estados Unidos y España, Italia o Francia, se consideran como "mercados del recuerdo" debido a que, en general, se consume por compatriotas que se encuentran viviendo allí.

Se destaca el crecimiento de las ventas a mercados externos de los productos derivados de diversos procesos industriales, que generan concentrados de yerba mate. Si bien el orden de magnitud de las exportaciones de estos productos es inferior al de la yerba mate, se observa que en 2012 representaron el 2,7%, en 2021 la relación ascendió a 10,8% calculados en valor.

Actualmente hay 38 mercados abiertos para la exportación de yerba mate argentina, siendo los países destinos mayoritarios de América, seguidos por países asiáticos, europeos, y de África y Oceanía.

<sup>3</sup> Desde el mes de marzo de 2018 la AFIP no hace pública la información a través de su sistema "SIM en línea"; por lo tanto, el INDEC ha debido adaptar la difusión de los resultados conforme a la normativa vigente sobre secreto estadístico y protección de datos Individuales (Art 10° de la Ley 17.622; Título VI del Decreto 3.110; Art. 1° de la Disposición 176/99, entre otros).

## AMÉRICA



Brasil - Cuba  
Guatemala - Perú  
Canadá - Ecuador  
México - Uruguay  
Chile - El Salvador  
Panamá - Colombia  
EEUU - Paraguay  
Costa Rica - Venezuela

## ASIA

Arabia Saudita  
Indonesia - Siria  
China - Israel - Taiwán  
Corea del Sur - Japón  
Vietnam  
Emiratos Árabes Unidos  
Líbano - India - Malasia



## EUROPA



EFTA - Noruega  
Suiza - Lichtenstein  
Islandia - Reino Unido  
Rusia - Turquía  
Unión Europea

## ÁFRICA

Egipto  
Marruecos



## OCEANÍA



Australia  
Nueva Zelanda

Las compras a mercados externos de yerba mate han sido históricamente poco significativas, aunque a partir del año 2019 se manifestó el inicio del incremento en este flujo comercial, comportamiento que se intensificó durante los años siguientes.

## Producción mundial

Argentina lidera la producción mundial de yerba mate, con 813.454 toneladas<sup>4</sup>. Le siguen Brasil, con 527.546 toneladas y Paraguay, con 132.739.

La producción de hoja verde de yerba mate de Argentina representa el 55,2% de la producción mundial (año 2020).



En cuanto a superficie, Argentina lidera la categoría, con 177.530 hectáreas (de acuerdo a datos de FAO), mientras que Brasil informa 69.047 hectáreas y Paraguay un total de 26.215 hectáreas.

### Evolución de las exportaciones de yerba mate en valor, volumen y precio promedio de exportación

Año	Valor (USD FOB)	Variación (%) interanual	Volumen (Ton)	Variación (%) interanual	Precio Prom. (USD/Ton)	Variación (%) interanual
2018	94.962.911,8	18%	41.037,8	32%	2.314,0	-11%
2019	80.759.323,7	-15%	39.931,8	-3%	2.022,4	-13%
2020	84.355.069,7	4%	40.682,5	2%	2.073,5	3%
2021	70.707.015,9	-16%	32.583,5	-20%	2.170,0	5%
2022 (ene.-ago.)	46.757.995,5		21.200,4		2.205,5	
Var 2021/2012	2,1%		-3,7%		6,0%	

Fuente: Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, en base a INDEC

## Plan Estratégico Yerbatero 2013 – 2028

Durante este año, referentes del sector de la producción y de instituciones vinculadas evaluaron la marcha del Plan Estratégico Yerbatero, analizan el grado de avance de los planes operativos contemplados para el período 2013 – 2028, y definen cómo afianzar su cumplimiento para lograr un crecimiento sustentable.

Se trabajó en talleres donde se abordaban temáticas claves del sector como producción de plantines, secaderos, molinería y comercialización, y producción. Los talleres fueron coordinados por un equipo metodológico integrado

por personas designadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, el Instituto Nacional de la Yerba Mate, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, los ministerios del Agro y la Producción de Misiones y de la Producción de Corrientes.

El Plan Estratégico Yerbatero 2013 – 2028 tiene como visión “lograr una actividad con la mayor cantidad de actores, competitiva, socialmente responsable, equitativa y ambientalmente sustentable, que ofrezca al mundo productos naturales, genuinos y de calidad”.



Desde SAGyP se continuará con el trabajo mancomunado entre el sector privado y público en pos del desarrollo de una economía regional tan relevante para la región NEA.

<sup>4</sup> Dato levemente diferente al oficial suministrado por el INYM, que se debe a ajustes metodológicos del organismo internacional FAO.

---

# Cadena de Valor Regional Olivícola

---



| Autora: Sofía Tagarelli

A lo largo de las últimas décadas, se ha comprobado que el clima y los recursos disponibles en el país son muy propicios para la producción y procesamiento del olivo, lo que ha permitido el desarrollo de esta economía regional, y ha posicionado a nuestro país como el principal productor y exportador de la región.

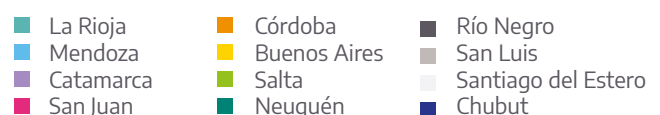
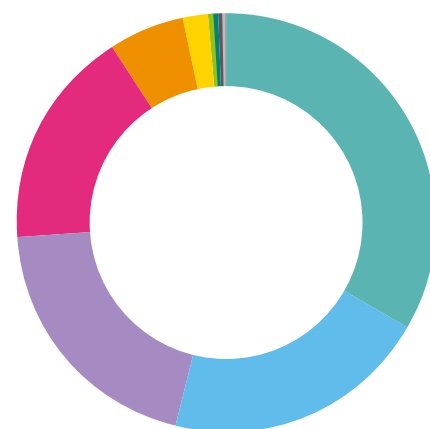
Es de destacar que esta producción regional comprende dos actividades industriales importantes para el desarrollo y crecimiento de las economías regionales: la elaboración de aceitunas de mesa y la extracción de aceite de oliva. Ambos productos cuentan con una importante tradición y cultura regional arraigada en el país, combinándolo con alta inversión en tecnología, servicios, profesionales, instituciones y organismos especializados en la materia, con reconocimiento internacional que permiten ofrecer una amplia variedad de productos, cumpliendo los estándares más altos de calidad.

De acuerdo con los resultados definitivos del [Censo Nacional Agropecuario 2018](#) publicados por el INDEC, el cultivo de olivo, ya sea destinado para aceite de oliva y aceitunas de mesa, es uno de los principales en orden de importancia, en la participación de la superficie total de frutales implantada en el país, junto con la vid y el limonero.

Las zonas productivas se encuentran en las provincias de Buenos Aires, Catamarca, Córdoba, Chubut, La Rioja, Mendoza, Neuquén, Río Negro, San Luis, Santiago del Estero, Salta y San Juan. En las mismas conviven cultivos tradicionales y de alta densidad.

El total de hectáreas implantadas de olivo asciende a 77.170.- El 32,0% de las hectáreas implantadas se destinan a la producción de aceitunas de mesa y el 68,0% a la elaboración de aceite de oliva (Fuente INDEC, Censo Nacional Agropecuario 2018). Asimismo, se estima que el 20% de las mismas corresponden a implantaciones de doble propósito.

A continuación, se observa la evolución del volumen estimado de los últimos 10 años de

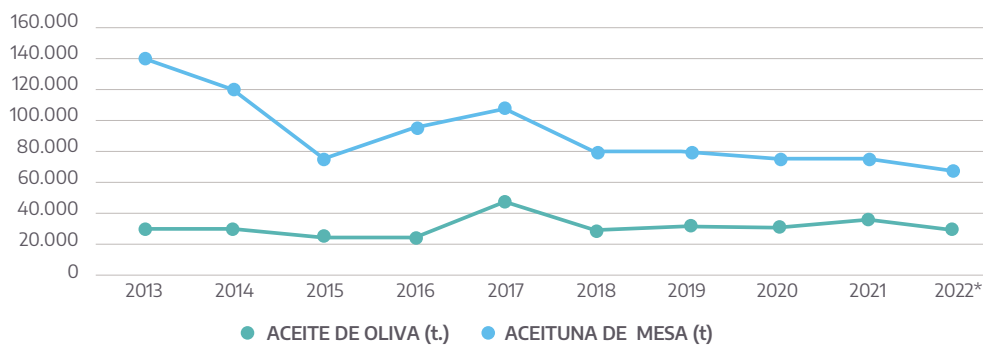




la producción argentina de aceite de oliva y aceitunas de mesa.

Tal como se observa en el siguiente gráfico, la producción de aceite de oliva muestra su máximo volumen en el año 2017 con un registro estimado de 45.000 toneladas, y el mínimo en los años 2015 y 2016. En relación a la producción estimada de la campaña 2022, la misma exhibe un valor de 28.000 toneladas con una variación de -15,2% respecto al volumen de la campaña anterior.

Respecto a la producción estimada de aceitunas de mesa se observa una importante caída luego de la campaña 2013, volumen estimado más alto de la última década, con una recuperación hacia la campaña 2017 y una tendencia estable de los volúmenes estimados de la producción a partir de 2018. El volumen estimado de la producción de esta campaña 2022, asciende a 70.000 toneladas. La misma muestra una caída respecto a la campaña anterior de 10,3% que se debió principalmente a la incidencia de fenómenos climáticos.



Fuente: Datos estimados de la Dirección de Desarrollo Productivo Regional

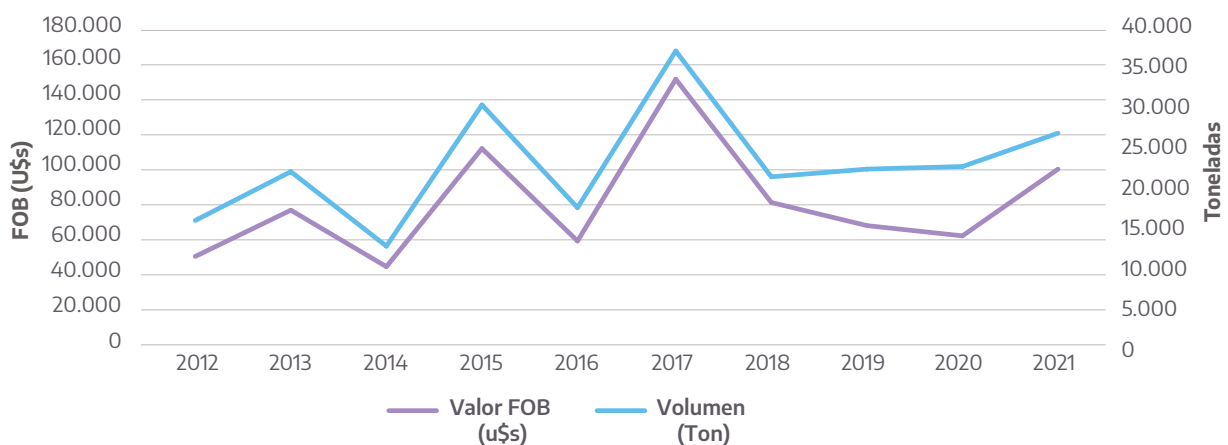
## Intercambio comercial de Argentina

### EXPORTACIÓN

Es importante destacar que el sector olivícola posee un importante sesgo exportador.

Las exportaciones de aceite de oliva efectuadas por Argentina en la última década presentan variaciones interanuales que acompañan los volúmenes de producción.

En el periodo analizado el año que exhibe un mayor volumen y valor comercializado es 2017, registrando un valor exportado de 153,9 millones de U\$s FOB, un volumen de 37.688 toneladas y un precio promedio de 4.085 U\$s FOB/tonelada.



Fuente: Dirección de Desarrollo Productivo Regional en base a datos INDEC.

En el año 2021 las ventas externas de aceite de oliva ascendieron a un volumen de 27.161 toneladas, registrando un incremento de 18,5% respecto a 2020. En el período mencionado se generaron divisas por 100,8 USD millones FOB (60,8% respecto a la campaña anterior). El valor promedio unitario correspondiente, asciende a USD 3.712 FOB/tonelada, registrando un incremento de 35,7% respecto a la campaña anterior.



Principales mercados de destino de las exportaciones efectuadas en 2021			
	País	Valor	Volumen
	Brasil	37.9%	35%
	España	28.4%	30.2 %
	Estados Unidos	26.5%	28.7%

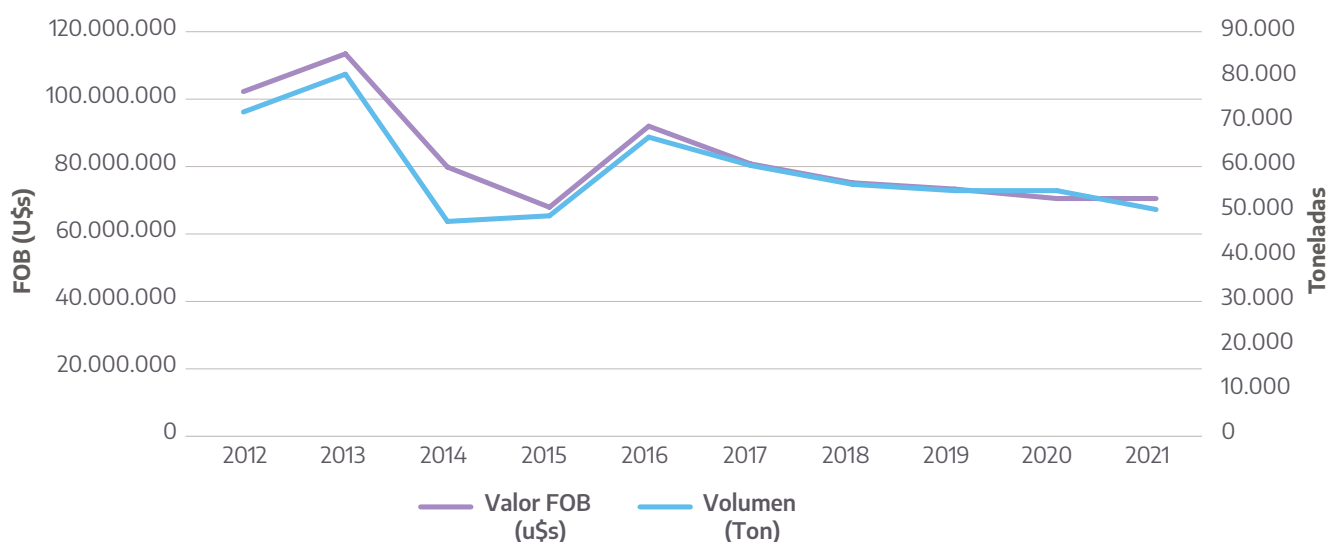
Respecto a la evolución de las exportaciones de aceitunas de mesa en la última década, podemos observar una tendencia a la baja.

Las ventas externas de aceitunas de mesa alcanzaron un volumen de 49.634 toneladas en 2021, registrando una retracción respecto al período anterior de 7,3%.

Se generaron en dicho período divisas por 69,1 USD millones FOB, con una variación de 0,6% respecto a la campaña anterior.

El valor unitario correspondiente a las ventas de 2021 asciende a 1.393 USD FOB por tonelada, registrando una variación de 8,6% respecto a 2020.

Principales mercados de destino de las exportaciones efectuadas en 2021			
	País	Valor	Volumen
	Brasil	70,4%	72,4%
	España	5,2%	5,8 %



Fuente: Dirección de Desarrollo Productivo Regional en base a datos INDEC.

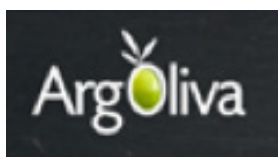
## IMPORTACIÓN

Las importaciones de aceite de oliva efectuadas por Argentina en la última década han sido poco significativas. En el año 2020, se registraron compras externas por un volumen de 884 toneladas (141,9% respecto 2019), 2.196.143 USD CIF (96,5% respecto 2019), 2.485 USD CIF/TON (-18,8% respecto 2019) y en 2021 las mismas exhibieron valores de 1.466 toneladas, 5.114.024 USD CIF y 3.487 USD CIF/TON.

Respecto a la evolución de las importaciones de aceitunas de mesa, en el período 2020 alcanzaron las 81 toneladas (31,4% respecto 2019), 192.196 USD CIF (13,6% respecto 2019), 2.366 USD CIF/TON (-13,6% respecto 2019). En el año 2021 registraron operaciones por un volumen de 74.8 toneladas, un valor de 199.092 USD CIF y un precio promedio general de 2.660 USD CIF/TON.

## El valor de la Olivicultura

La importancia de la olivicultura en las economías regionales de Argentina ha llevado al país a integrar el Consejo Oleícola Internacional -COI-, que es el organismo internacional dedicado a promover el cultivo del olivo, aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Argentina fue miembro del COI entre el período 1965-1974, volviendo a ser parte del mismo en el año 2009. Distintos actores e instituciones público y privado de la cadena olivícola argentina junto con la SAGYP y el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto participan activamente y en forma permanente en el COI.



Por otro lado, este año Argentina gestionó por primera vez el patrocinio del COI del Primer Concurso Nacional a la Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra, en el marco de ARGOLIVA XII Encuentro Olivícola Internacional, el evento olivícola más importante de Sudamérica, que se realizó en la ciudad de San Juan del 3 al 8 de septiembre de 2022 (<https://www.argoliva.com.ar/>)

El sector olivícola ha demostrado a lo largo de la historia su relevancia en el desarrollo de economías regionales, y en particular cuenta con un gran potencial para crecer y continuar posicionando la calidad de su producción en el mundo.



## Sellos oficiales de calidad en la cadena olivícola

En el sector olivícola las herramientas de diferenciación de la SAGYP también están presentes, y perciben el beneficio económico por medio del sistema de reintegro de exportación para alimentos diferenciados establecido en el DECRETO N° 1341/16, que perciben un reintegro del 0.5% de exportación.

### INDICACIÓN GEOGRÁFICA

#### ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE MENDOZA

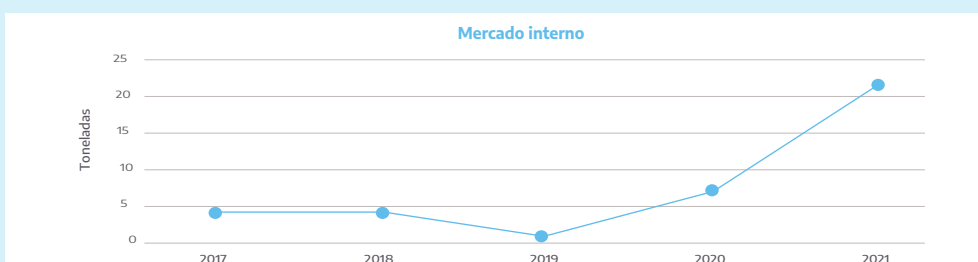
Desde julio de este año el aceite de oliva virgen extra de Mendoza (AOVE) tiene Indicación Geográfica (IG) a través de la Resolución ex MAGYP 31/2022.

Este sello brinda al consumidor información concreta sobre la calidad de ese producto asociada a su origen y desde lo comercial permite competir en mejores condiciones.

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/igdo/resumenes/Resumen-Aceite-de-Oliva-Mendoza.pdf>



En 2020, Argentina se ubicó en el 8vo puesto del ranking mundial respecto a superficie orgánica de olivo con 6 millones de hectáreas.



Se observa en los últimos 5 años, una tendencia positiva respecto a los volúmenes que se comercializan en mercado interno, habiendo superado las 20 toneladas en 2021.

Fuente: Estadística SENASA

En el marco del Sello “Alimentos Argentinos – Una Elección Natural”, está disponible el Protocolo de calidad que define y describe los atributos de calidad para Aceite de Oliva Virgen Extra que deberán cumplir los productos que aspiren a utilizar el Sello.

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/sello/sistema\\_protocolos/SAA015\\_Aceite%20de%20Oliva%20virgen%20extra.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/sello/sistema_protocolos/SAA015_Aceite%20de%20Oliva%20virgen%20extra.pdf)





## Reconocimiento de Argentina como Cuarta Colección Mundial de Germoplasma de Olivo

Ante la necesidad de reconocer una nueva colección en algún país que estuviera por fuera del centro de origen de la especie (las tres colecciones reconocidas a nivel mundial se encuentran en España, Marruecos y Turquía) Argentina hizo la solicitud ante el Consejo Oleícola Internacional (COI). En este año, se recibió la visita de evaluación técnica que aprueba el banco de germoplasma de la Estación Experimental Agropecuaria del INTA San Juan, siendo los técnicos responsables de la colección la Dra. Mariela Torres y el Dr. Pierluigi Pierantozzi.

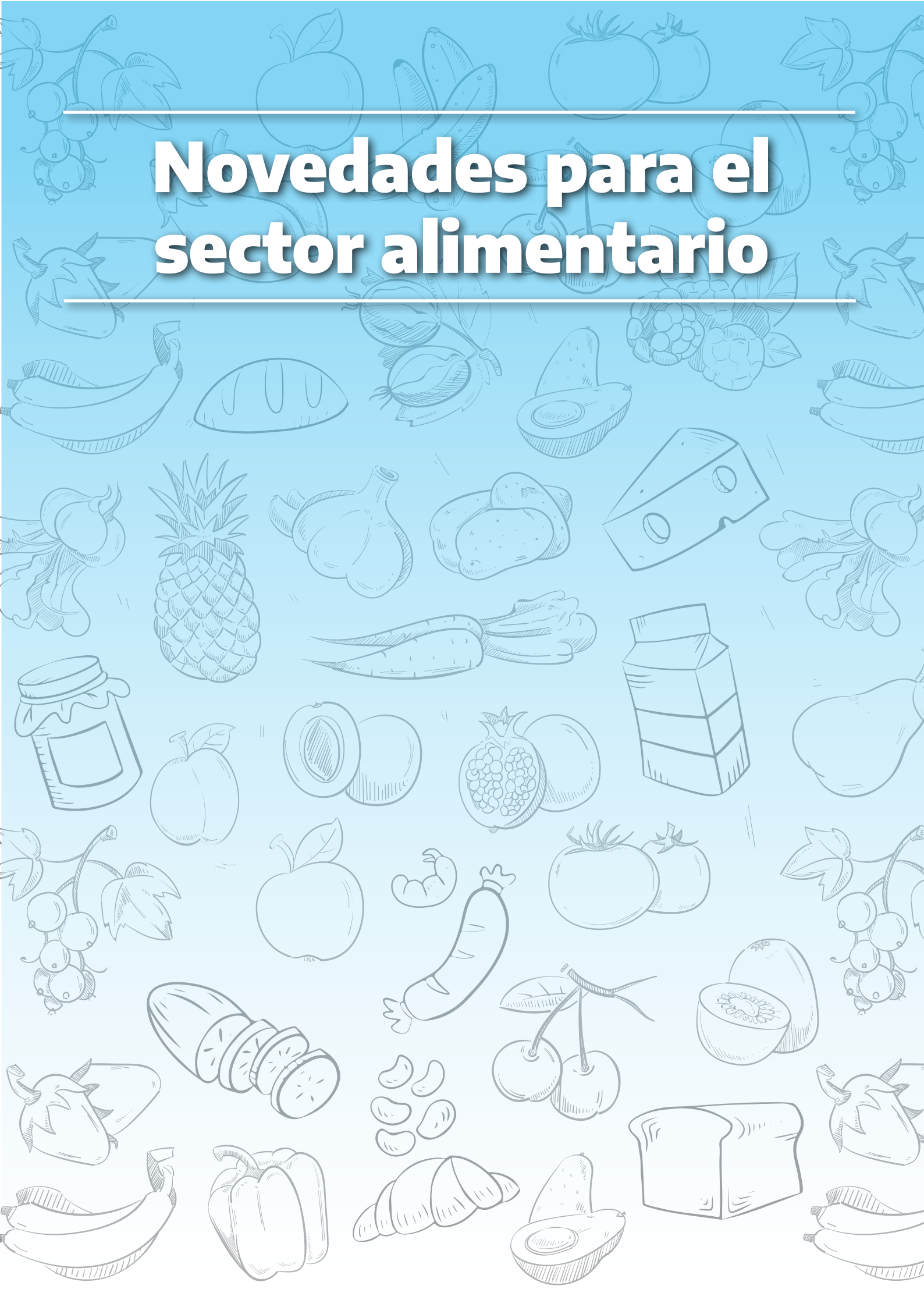
Cabe aclarar, que los bancos de germoplasma contienen colecciones de las especies vegetales y tienen una importancia fundamental ya que: a) aseguran la supervivencia de los recursos genéticos en el caso de eventuales accidentes (climáticos, fuego, plagas, enfermedades, guerras, etc.), b) permiten evaluar de manera sistemática el amplio espectro de cultivares existentes en zonas no tradicionales y alejadas de la Cuenca del Mediterráneo, c) potencian el estudio de la compleja interacción genotipo x ambiente con el objeto de modelar el comportamiento del cultivo frente a escenarios de cambio climático global.

Finalmente, es importante resaltar que el **Banco de Germoplasma del INTA San Juan** con sus tres núcleos posee actualmente más de 100 cultivares, casi 200 accesiones representativos de la cuenca del Mediterráneo y a su vez diferentes clones de la variedad argentina arauco. Con sus 15 hectáreas y por su número de cultivares **es el banco de germoplasma más grande del continente americano y único de referencia frente al COI para Argentina.**

Video explicativo: <https://www.facebook.com/INTAArgentina/videos/colecci%C3%B3n-olivos/627661744792707/>



# Novedades para el sector alimentario



## Exportaciones de productos de economías regionales periodo enero-septiembre 2022

Registraron caídas interanuales del 0,5% en valor y de 1,3% en volumen, mientras que, en términos de precio promedio de exportación, se verificó una suba del 0,8%.

*Autores: Patricia Parra, Agustina Paso Aranciaga.*

\* Las ventas a mercados externos de productos de las economías regionales del período enero - septiembre 2022, mostraron una caída interanual global en valor y volumen. Sin embargo, algunos productos como arveja, productos aviarios y plantas vivas registraron un desempeño positivo, con crecimientos en sus valores de exportación superiores al 100%, respecto de igual lapso del año anterior. Otros productos, como preparaciones de ananá y aceite esencial de limón, incrementaron sus exportaciones en 97,1% y 69,9%. Muchos de estos productos, fueron beneficiados con la reducción o eliminación de sus alícuotas de derechos de exportación a partir de enero de 2021, mediante el decreto 1060/2020, y a partir de finales de junio de 2021, a través del decreto 410/2021.

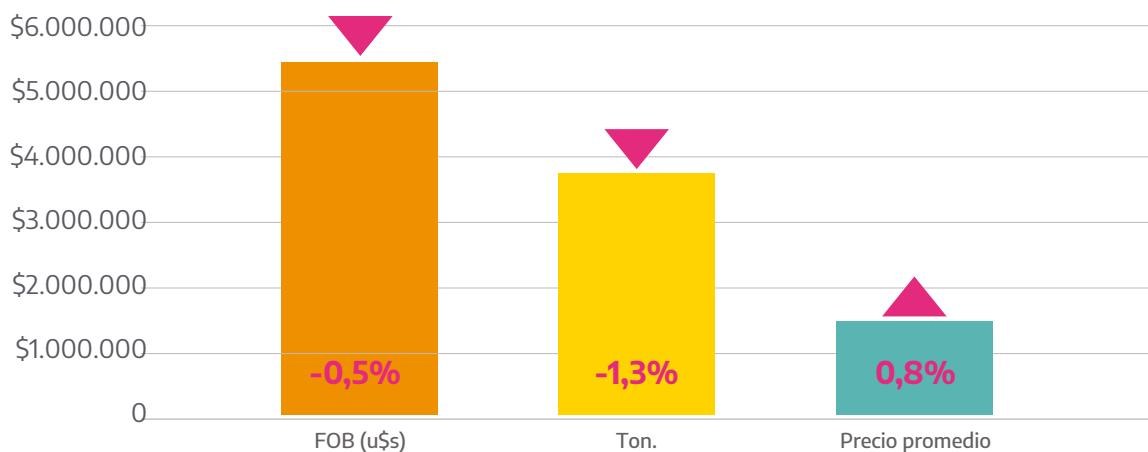


\* Asimismo, cabe mencionar que desde el 1° de enero de 2022, iniciaron su vigencia los decretos 851/2021 y 852/2021, los cuales buscan beneficiar a muchos productos de las cadenas de valor de las economías regionales y a aquellos que revistan la condición de ecológicos, biológicos u orgánicos, debidamente certificados y autorizados por el organismo competente. El impacto positivo de estos decretos se visualizará con mayor claridad en los próximos meses.

\* Las mencionadas medidas se encuadran en las políticas públicas llevadas adelante por la cartera agropecuaria nacional, junto a otros Ministerios, con el objetivo de mejorar la competitividad de las economías regionales y generar empleos y arraigo territorial. En el desarrollo e implementación de las mismas se ha considerado la responsabilidad fiscal y se ha estudiado que no se genere impacto en los precios internos.

\* En este marco, la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, informa que las ventas a mercados externos durante los primeros nueve meses de 2022 de los productos de las economías regionales registraron caídas interanuales del 0,5% en valor y de 1,3% en volumen, mientras que, en términos de precio promedio de exportación, se verificó una suba del 0,8%.

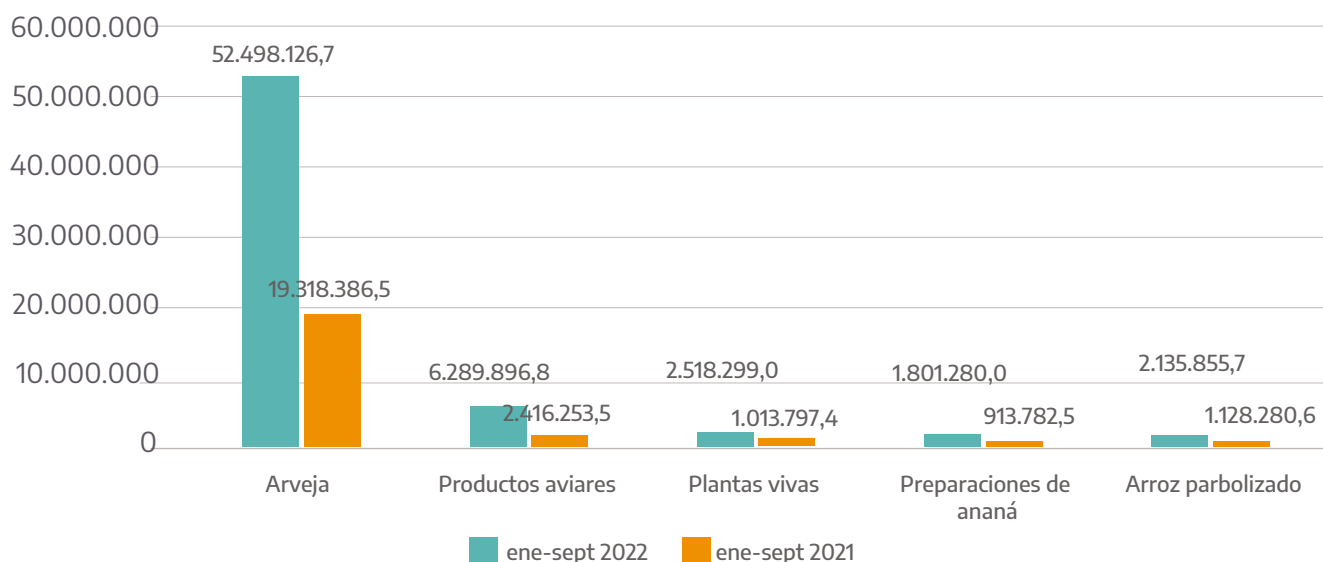
### Variación interanual ene-sept 2022/2021



Valor expresados en miles de millones de dólares; volumen expresados en miles de toneladas

- El monto acumulado totalizó 5.505,6 millones de USD FOB y 3.787,6 mil de toneladas, resultando un precio promedio de exportación de 1.453,6 USD/Ton.
- De manera detallada, en los primeros nueve meses de 2022, crecieron las ventas a mercados externos de 28 productos, considerando solamente aquellos productos regionales cuyas exportaciones superaron 1 millón de USD FOB y cuya variación interanual superó el 10%.

### Exportaciones de productos de las EERR con mayor crecimiento



- De acuerdo al relevamiento realizado por la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, entre los productos que registraron mayores aumentos interanuales, se encuentran:



## Exportaciones argentinas de productos de las economías regionales que registraron mayores crecimientos interanuales en el periodo enero-septiembre 2022<sup>1</sup>

Producto de las EERR	USD FOB		
	ene-sept 2022	ene-sept 2021	Var % (USD FOB)
Arveja	52.498.126,7	19.318.386,5	171,8%
Productos aviáres	6.289.896,8	2.416.253,5	160,3%
Plantas vivas	2.518.299,0	1.013.797,4	148,4%
Preparaciones de ananá	1.801.280,0	913.782,5	97,1%
Arroz parbolizado	2.135.855,7	1.128.280,6	89,3%
Aceite esencial de limón	143.296.306,2	84.345.151,7	69,9%
Cereza	7.523.506,2	4.494.878,3	67,4%
Huevos Sin Cáscara Secos	9.598.224,1	5.910.311,7	62,4%
Residuos y subproductos de maní	7.476.695,1	4.742.356,6	57,7%
Semillas de Lino	3.400.296,1	2.195.627,2	54,9%
Preparaciones de aceituna	60.127.698,3	40.683.145,0	47,8%
Pelo	4.709.746,7	3.199.181,4	47,2%
Tabaco en rama	155.704.689,0	105.772.048,7	47,2%
Productos ovinos	12.026.570,5	8.533.832,6	40,9%
Garbanzo	38.272.935,0	27.214.791,5	40,6%
Mamíferos	1.125.845,0	807.845,0	39,4%
Frambuesa y mora	3.055.993,2	2.219.159,9	37,7%
Preparaciones de tomate	3.800.169,9	2.778.762,3	36,8%
Aceites esenciales de cítricos ncop.	1.394.192,4	1.034.487,9	34,8%
Algodón	150.985.201,9	112.274.502,8	34,5%
Demás frutas	2.993.762,5	2.262.237,1	32,3%
Semillas de coriandro	4.766.481,7	3.758.561,6	26,8%
Jugo de naranja	5.078.302,2	4.131.651,3	22,9%
Carne Aviar	273.265.228,0	223.409.951,3	22,3%
Preparaciones del género capsicum	1.592.526,0	1.323.648,3	20,3%
Frutilla	6.941.572,0	5.776.032,0	20,2%
Arroz partido	9.001.349,3	7.832.032,9	14,9%
Aceite de maní	87.440.425,3	79.425.814,0	10,1%

Fuente: SSABYDR, MEC, en base a INDEC.

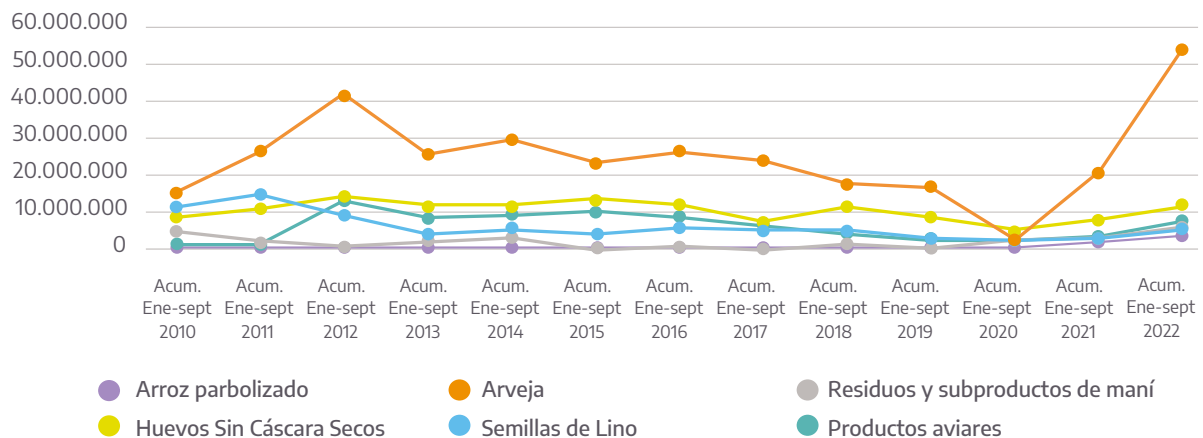
NOTA: la definición de "Pelo", se refiere a los productos obtenidos de animales de las economías regionales, con un variado gradiente de agregado de valor en cuanto a procesos (sucio, lavado, cardado, peinado, descerado, entre otros) y características técnicas, como finura. Incluye a un grupo de 90 posiciones arancelarias de pelo de animales como cabras, liebres, llamas, guanacos y vicuñas, entre otras especies.

- \* Este conjunto de 28 productos representa el 19,2% del valor total exportado de productos de las Economías Regionales del período.

<sup>1</sup> Se considera solamente aquellos productos regionales cuyas exportaciones superaron 1 millón de U\$S FOB y cuya variación interanual del período superó el 10%.

- Considerando los primeros nueve meses del 2022, en cuanto al valor, y comparado con períodos idénticos de años anteriores, se destaca que algunos productos, como arroz parbolizado, arveja, y residuos y subproductos de maní, mostraron su mejor desempeño de los últimos 13 años. Por otro lado, la categoría huevos sin cáscara secos tuvo su mejor desempeño respecto de los últimos 6 años. En cuanto a semillas de lino y productos aviares se reflejó su mayor nivel de ventas al exterior de los últimos 5 años.

Productos AyB Reg - Tendencia Ene-Sept 2010-2022



- Por otra parte, durante el periodo enero-septiembre de 2022, plantas vivas, algodón, y mamíferos mostraron su mejor desempeño desde 2015, mientras que tabaco en rama fue el mejor de los últimos 5 años. En el caso del pelo se alcanzó el mayor valor exportado de los últimos 3 años.
- Las exportaciones de los productos de las economías regionales representaron el 8,2% del valor y el 3,9% del volumen total exportado de nuestro país. Asimismo, el precio promedio de este periodo fue de 1.453,6 USD/Ton, valor que supera 2,1 veces al promedio general de las exportaciones totales nacionales, que resultó en 681,5 USD/Ton.
- Los principales mercados de destino de los productos AyB Regionales durante los primeros nueve meses de 2022 fueron: Estados Unidos, "Sin determinar", Brasil, España, Países Bajos y China; éstos concentraron el 60,2% del valor total de las exportaciones de esta categoría y el 55,5% del total de productos regionales.
- El producto de economía regional plantas vivas fue exportado a "Sin determinar" y Colombia (87,0% y 13,0% del valor, respectivamente). En cuanto a pelo, dos países representan el total de ventas a mercados externos, "Sin determinar" y Bolivia con el 78,8% y 21,2%, respectivamente. Por otro lado, y siempre considerando el período enero–septiembre de 2022, los dos destinos de exportaciones de tabaco en rama que representaron el 91,2% fueron "Sin determinar" y Bélgica.

Respecto a la exportación de mamíferos los tres principales destinos fueron Estados Unidos, "Sin determinar" y España que concentraron el 95,2% del valor exportado.

Por último, para el producto algodón, los cuatro destinos que completan el 79,7% de ventas al exterior fueron Vietnam, Pakistán, "Sin determinar" y Turquía.

## Programa Nacional de Agregado de Valor para Cooperativas Agroindustriales “CoopAr”

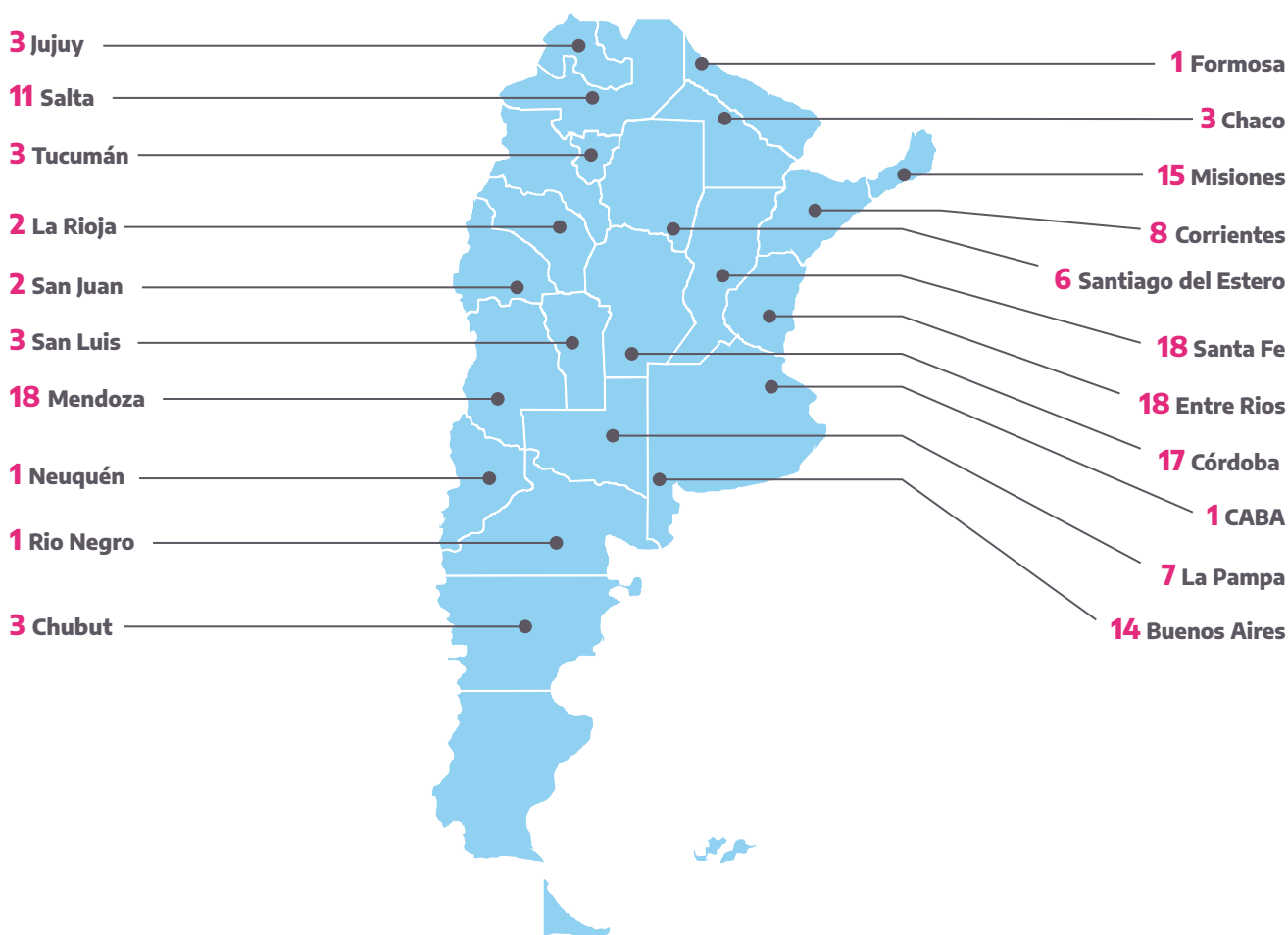
El Programa está dirigido a Cooperativas Agroindustriales de todo el país, y su objetivo es la promoción y la ejecución de proyectos de inversiones en bienes de capital, infraestructura y capital de trabajo destinados a potenciar la competitividad, el agregado de valor en origen, las exportaciones, así como a vincular la producción agroindustrial con otros sectores económicos.

Durante la convocatoria, lanzada en octubre de 2022, se presentaron 225 proyectos por un monto superior a \$ 5.100 millones.

Los proyectos son de una gran diversidad de productos y cadenas de valor (harina de legumbres, jugos, mermeladas, miel, yerba, mandioca, alcaparras, algarroba, entre otros) siendo la mayoría sobre incorporación de nuevas líneas de proceso, y desarrollo de nuevos productos, así como también reciclado de residuos para uso alimentario y generación de bioenergías.

Trabajamos para incentivar el desarrollo de mejoras competitivas de las Cooperativas Agroindustriales Argentinas.

Cantidad de proyectos por provincia



## ALIMENTOS ARGENTINOS renovó su imagen

Con mayor dinamismo y agilidad podrás encontrar los Programas, Planes, Herramientas de diferenciación, Marco Regulatorio gestionados por las Direcciones de Agregado de Valor y Gestión de Calidad y de Alimentos.

La información se organizó bajo los cuatro ejes de trabajo de ambas direcciones, Atajos, Destacados, Nuevas secciones.

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
Argentina

Consultas



Visítanos aquí: [WWW.ALIMENTOSARGENTINOS.MAGYP.GOB.AR](http://WWW.ALIMENTOSARGENTINOS.MAGYP.GOB.AR)

## Reintegro de Exportación a Pymes de Alimentos

### Nueva plataforma para gestionar los certificados

El Reintegro adicional del 0.5 % es para aquellos productos que:

- › Revistan la condición de ORGÁNICOS,
- › Cuenten con el derecho de uso Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS, UNA ELECCIÓN NATURAL",
- › Dispongan de una DENOMINACIÓN DE ORIGEN o una INDICACIÓN GEOGRÁFICA.



**+ Digitalización + Celeridad + Eficiencia  
en una sola Plataforma**

# Novedades en Capacitación

## Plan POTENCIAR ALIMENTOS

### 1. Fechas de examen para tramitar el carnet de manipulador de alimentos ante DIPA

En el marco del trabajo conjunto con la cartera agraria provincial, la Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad continúa brindando el servicio de examen complementario al curso virtual de Manipulación Segura de Alimentos de la plataforma Alimentos Argentinos, requerido para tramitar el carnet de manipulador de alimentos ante la autoridad sanitaria competente en la provincia de Buenos Aires. **Se lleva a cabo los días lunes y viernes de cada mes con 4 turnos cada fecha, con inscripción previa.**

Para poder tramitarlo, cada interesado deberá finalizar el curso virtual de Manipulación Segura de Alimentos disponible en la sección [Cursos Virtuales](#), y luego realizar y aprobar el examen virtual, a través de una plataforma de comunicación digital.

En la sección [eventos](#) se encuentra el procedimiento paso a paso para obtener el carnet con la SAGYP, es **IMPORTANTE LEER las CONDICIONES**, y las próximas fechas de examen con sus periodos de inscripción.

### 2. Cursos virtuales

Continúa la oferta de capacitación virtual permanente. La plataforma donde se encuentran alojados, ofrece un diseño sencillo y permite la autoadministración del tiempo por parte de los usuarios para la realización de los cursos.

Comprende NUEVE (9) cursos virtuales sobre inocuidad, calidad y diferenciación de alimentos:

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/cursos\\_virtuales.php](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/cursos_virtuales.php)



#### **Novedad en Curso virtual de Rotulado de alimentos envasados**

Se actualizó el contenido del módulo 1 sobre Rotulado general y del módulo 2 sobre Rotulado nutricional; además se incorporó el módulo 4 sobre Rotulado nutricional frontal, el cual incluye las nuevas exigencias de rotulado establecidas en la Ley N° 27.642 y el Decreto N° 151/2022, las cuales fueron incorporadas recientemente al Código Alimentario Argentino (CAA) en los artículos 225 y 226.



## Sello Orgánico Argentina en Conversión

Este sello permite identificar aquellos productos que son obtenidos cumpliendo lo establecido por la Norma Orgánica Argentina, pero que deben cumplir el período mínimo establecido (2-3 años según el tipo de producción) para lograr alcanzar la condición de "Orgánico" y poder ser etiquetado como tal.

Este período de conversión es requerido para asegurar una "desintoxicación" del suelo y el sistema productivo en su conjunto.

Junto con el logo de Orgánico Argentina, estos sellos constituyen herramientas fundamentales para el posicionamiento en el mercado local, promoviendo su consumo a través de una fácil e inequívoca manera de identificación, potenciando la oferta y en consecuencia diversificando el consumo de estos alimentos diferenciados.

Cabe mencionar que en Argentina, el paso de la agricultura convencional a la producción orgánica plantea

una serie de desafíos a resolver, en especial en algunas cadenas productivas, pero en términos de las economías regionales, producciones más diversificadas o basadas en los servicios ecosistémicos, no plantea mayores dificultades.

Contrariamente a lo que podría suponerse, los costos de certificación no representan una barrera de ingreso al mercado, aunque de acuerdo al requisito normativo, en promedio una empresa puede demorar unos tres años en implementar y certificar productos orgánicos. Es en este contexto donde la posibilidad de certificar la producción en conversión, cobra importancia.



<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/275131/20221107>

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/organicos/>

## GustAR Gusto Argentino

En septiembre de este año, los Ministerios de Cultura, Turismo y Deportes, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación y la Fundación ArgenINTA, lanzaron en forma conjunta el Programa GustAR, destinado a fortalecer y desarrollar cadenas de valor agroalimentarias, diferenciar los alimentos por su origen geográfico o vínculo al territorio, revitalizar el turismo gastronómico y destacar la cultura alimentaria argentina.



GustAR ofrece un trabajo coordinado y articulado desde el sector público y privado para la revalorización de los alimentos y las cocinas argentinas.

Consultas a: [GustAR@magyp.gob.ar](mailto:GustAR@magyp.gob.ar)

## Día mundial de la alimentación 2022

La FAO y la SAGyP celebraron el Día Mundial de la Alimentación con referentes de las 5 regiones de la Argentina. Bajo el lema "Mejor producción, mejor nutrición, mejor medio ambiente y una vida mejor Sin dejar a nadie atrás", productores, cooperativas y empresas de las cinco regiones productivas de Argentina: Noa, Nea, Centro, Cuyo y Patagonia- contaron cuál es su aporte desde su lugar geográfico y en la cadena de valor o sector que les toca actuar, en el esfuerzo por mejorar los sistemas alimentarios.



Se puede acceder al encuentro para conocer las experiencias en el canal de youtube "Alimentos Argentinos".

<https://www.youtube.com/watch?v=NIVXfBL3EPI&t=214s>

## Misiones comerciales y ferias internacionales del sector alimentos

El Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto y la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional tienen a cargo la ejecución del Plan de Promoción de Exportaciones 2023.

Cabe señalar que, las herramientas de promoción que elige Argentina para facilitar los negocios internacionales son las siguientes:

- › Misiones Comerciales: Busca la consolidación y diversificación de mercados.
- › Ferias Internacionales: Promueve el posicionamiento de las empresas nacionales en el exterior.
- › Días Argentinos / Acción de posicionamiento: Eventos de Promoción de productos argentinos en mercados estratégicos.
- › Rondas de negocios: Facilitan el contacto directo con empresarios de diferentes países.

Cada uno de estos instrumentos estratégicos se utilizan para lograr el fortalecimiento y mayor inserción de los productos argentinos en el mercado externo.

**Misiones  
comerciales**  
Inscripción abierta



**Ferias en mercados  
internacionales:**  
Inscripción abierta

Para obtener mayor información ingresar a: <https://www.cancilleria.gob.ar/es/argentinatradenet/promocion-comercial>

## Programa Emprendimiento Argentino - Línea de Crédito

La Convocatoria "Emprendimiento Argentino - Línea de Crédito para la Consolidación de Emprendimientos" tiene por objeto brindar asistencia financiera a Emprendimientos considerados estratégicos para el desarrollo productivo nacional y/o con perspectiva de género que requieran potenciar su proceso productivo, desarrollar su perfil exportador y/o propiciar su consolidación y crecimiento.

Los proyectos presentados deberán estar orientados a los siguientes destinos: (i) adopción y/o desarrollo de tecnologías, (ii) ampliación y/o mejoras de infraestructura y adquisición de activos físicos y (iii) mejoras de procesos, obtención de certificaciones y habilitaciones y/o realización de ensayos; todo con el fin de potenciar el proceso productivo, desarrollar el perfil exportador y/o incrementar la escala de los emprendimientos.

- › El monto mínimo es de \$10 millones y el máximo de \$50 millones.
- › La tasa de interés es del 25%.
- › El plazo de devolución es de 5 años, incluyendo el período de gracia que es de 9 meses.

Entre los proyectos a priorizar se encuentran aquellos enmarcados en Economía Verde y Producción de alimentos.

Los proyectos con perspectiva de género, liderados por mujeres, localizados en el Norte Grande y/o con perfil exportador tendrán mayor puntaje al momento de la evaluación.



La convocatoria a la presentación de proyectos está abierta en las siguientes fechas:

**1er llamado:** desde el 16 de noviembre hasta el 22 de diciembre de 2022.

**2do llamado:** desde el 6 de marzo hasta el 5 de mayo de 2023.





Alimentos Argentinos desea que este fin de año nos encuentre  
unidos con alegría, salud y paz.

Celebramos por un próspero 2023 con la convicción de continuar  
trabajando y aprendiendo junto al sector agroalimentario  
argentino.

**¡MUCHAS FELICIDADES!**

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
Argentina