



CÁÑAMO: UNA ECONOMÍA REGIONAL SOSTENIBLE EN GRAN CRECIMIENTO





Luis Gustavo Contigiani
Subsecretario de Alimentos, Bioeconomía
y Desarrollo Regional

EDITORIAL

Tendencias de consumo y nuevos desarrollos en Alimentos

Diversificación de las fuentes de proteína, una oportunidad para Argentina

Según lo declarado por el Programa Mundial de la Alimentación, (WFP por sus siglas en inglés), se espera un 35% de **aumento en la demanda mundial de alimentos para el 2030**, lo que ampliará sistemas alimentarios que aprehendan esa demanda.

De manera concomitante, existe una tendencia que indica que las fuentes de proteínas distintas a las de origen animal, van cobrando relevancia en algunos mercados, y sobre todo en ciertos segmentos de consumo. A modo de ejemplo, según la **Unión Vegetariana Internacional**, un estudio del **año 2017** arrojó que hay más de **seiscientos millones de vegetarianos en el mundo**, asegurando que el vegetarianismo mostró un incremento en los Estados Unidos de América, por el orden del 500 %, desde el año 2014 hasta la actualidad.

En Argentina se estima que el 12 % de la población argentina es vegana/vegetariana, según los resultados publicados por la Unión Vegetariana Argentina (UVA), en el año 2020. Biomasa de hongos, texturizado de soja, algas comestibles, son varios de los desarrollos que van cobrando impulso en la industria de alimentos, y que encuentran en las empresas

argentinas, una posibilidad de posicionarse en la vanguardia del segmento.

Los **millenials** y **centenials** están **definiendo nuevos patrones de consumo, y por ende, esquemas de producción y comercialización**. Aparecen conceptos que obligan a modificar las estructuras organizacionales y comerciales de las empresas, y por lo tanto a contemplarlos en la legislación, con Programas que acompañen la investigación, el desarrollo y con esquemas de promoción.

La soja texturizada es un excelente ejemplo de este tipo de proteínas. En Argentina, se cultiva una gran cantidad de soja, lo que la convierte en una materia prima accesible para producir alimentos de alta calidad. Según un estudio de Euromonitor International, el mercado mundial de alimentos de origen vegetal, incluida la soja texturizada, creció un 11% en 2020, alcanzando los 4,5 billones de dólares, demostrando claramente la importancia de estas proteínas en la actualidad. Los ingredientes que sustituyen a la proteína de origen animal son muchos, algarroba, harinas no tradicionales, legumbres, quínoa; Argentina los produce todos.



La biomasa de hongos es otra fuente de proteína innovadora y altamente nutritiva. Además, la producción de hongos es sostenible y amigable con el ambiente, cumpliendo con otro requisito cada vez más exigido. En los últimos años, el mercado mundial de productos derivados de hongos ha experimentado un crecimiento sostenido, y se espera que continúe expandiéndose en el futuro cercano.

Es importante destacar que, para poder exportar alimentos al mercado internacional, cada vez más es necesario contar con certificaciones de calidad y ambientales. Los consumidores de todo el mundo están cada vez más preocupados por el impacto ambiental de los alimentos que consumen (certificaciones como huellas de carbono e hídrica, triple impacto, de sostenibilidad, son las requeridas).

En resumen, estas "nuevas proteínas" son una alternativa válida para un país como el nuestro, que busca diversificar su oferta de productos y satisfacer las necesidades nutricionales de los consumidores, debiendo analizarse como

estrategias complementarias con la oferta de proteínas tradicionales (de origen animal). En Argentina, contamos con la materia prima necesaria para producir alimentos de alta calidad a partir de la soja texturizada y la biomasa de hongos, para poder competir en el mercado global. A esto se suma la capacidad de nuestras empresas de cumplir con certificaciones de calidad y ambientales, que aseguren a los consumidores que los productos que adquieran cumplan con los estándares internacionales.

Desde la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, y en particular desde el área de Alimentos, buscamos fomentar la producción de proteínas alternativas de empresas PyMEs radicadas en la República Argentina, procurando la diversificación de la oferta, el crecimiento, la investigación y el desarrollo competitivo.

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 Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional

A/c: Dirección de Economías Regionales

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

Gastón Álvarez Trentini - Natalia Basso - Gustavo Barbagallo - Natalia Bonvini - Ivana Colamarino - Laura Dominguez- Daniel Franco - Paula Gomez - Elizabeth Lezcano - Carlos Liberman - Mariana López - Patricio Moreno - Marcia Palamara - Patricia Parra - Agustina Paso Aranciaga - Ambrosio Pons Lezica

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

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

- 05.** La Transformación Digital: el impulso para el crecimiento de las PyMEs de Alimentos.
- 09.** Cáñamo: una economía regional sostenible en gran crecimiento.
- 16.** Miel de Azahar de Limón de Tucumán: Indicación Geográfica Registrada.
- 21.** Implementación de estrategias para reducir pérdidas en PyMEs: un camino hacia el triple impacto.
- 25.** Mercados mayoristas frutihortícolas: actores claves para la reducción de PDA.
- 30.** Normativa para Alimentos nuevos y tradicionales de terceros países en la Unión Europea.
- 33.** Cadena de Valor Regional de la Nuez de Nogal.
- 40.** Acuicultura Argentina.
- 46.** Los texturizados y la biomasa de hongos en su rol como proteínas alternativas.
- 52.** NOVEDADES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO



La Transformación Digital:
**El impulso
para el crecimiento
de las PyMEs
de Alimentos**

| Autores: *Ivana Colamarino - Ambrosio Pons Lezica*

Mejorar los procesos del negocio y los canales de comercialización ha sido uno de los objetivos más importantes de las PyMEs a lo largo del tiempo. En la actualidad la transformación digital es un camino para lograrlo.

Mediante el uso de Internet y la tecnología moderna, las organizaciones han sido capaces de mejorar las viejas formas de trabajo. El cambio de paradigma ha sido **"Internet"** que, gracias a su poderosa capacidad de crear cambios, dio lugar al nacimiento de lo que hoy se conoce como transformación digital. Esta implica la integración de tecnologías digitales en todas las áreas de una empresa, desde la gestión interna hasta las interacciones con los clientes. Este proceso tiene como objetivo mejorar la eficiencia operativa, la toma de decisiones basada en datos, la experiencia del cliente y la ventaja competitiva.

Los constantes cambios tecnológicos, han generado que la transformación digital se haya convertido en una necesidad para las pequeñas y medianas empresas (PyMEs). La adopción de estrategias digitales y el aprovechamiento de las tecnologías demuestran ser elementos necesarios para la supervivencia de las organizaciones en un entorno empresarial altamente competitivo. En este sentido, brinda la oportunidad como herramienta necesaria en contribución a la competitividad sistémica y estar cerca de las empresas más grandes, y acceder/permanecer a mercados y clientes.

El proceso de implementar una estrategia digital genera las siguientes ventajas:

- **Mejora de la eficiencia operativa:**
Las soluciones digitales automatizan procesos y tareas repetitivas, lo que permite optimizar operaciones y utilizar tiempo y recursos de manera más eficiente.
- **Toma de decisiones basada en datos:**
La transformación digital proporciona acceso a datos en tiempo real y análisis avanzados, lo que permite tomar decisiones informadas y estratégicas para impulsar el crecimiento y mejorar la competitividad.
- **Experiencia del cliente mejorada:**
Las tecnologías digitales ofrecen canales de comunicación más eficientes y personalizados, lo que permite brindar una experiencia excepcional a clientes y fidelizarlos.
- **Innovación y adaptabilidad:**
La transformación digital fomenta la creatividad y la innovación dentro de las PYMES, permitiendo adaptarse rápidamente a los cambios del mercado y aprovechar nuevas oportunidades.

La innovación se ha convertido en un acompañante indispensable dentro de la nueva ola de la transformación digital en el sector agroalimentario.



Sin ella, las empresas de la industria pueden perder competitividad en un escenario marcado por la incertidumbre, pero también por la entrada de nuevos actores y el cambio de hábitos en los consumidores. La transformación digital y sostenible es una de las palancas básicas para dar respuesta a los desafíos de forma inteligente y sostenible, aportando soluciones tecnológicas de alto valor a las cadenas agroalimentarias, lo que hará posible que las pymes sean más competitivas a nivel local y en el mundo.

En este contexto son tendencia la robótica y la digitalización inteligente; la agricultura urbana y las cosechas verticales; las soluciones tech para afianzar la sinergia producto-experiencia; la biotecnología y las nuevas formas de cultivo; y la información digitalizada y los datos interpretables. Es por ello que se estima que la IA se incremente un 30 % en 2023 de la mano de nuevas tendencias alimentarias como:

- Proteínas Alternativas, derivadas de vegetales, insectos y de productos del mar; la carne análoga vegana y la carne cultivada serán tendencias. La producción de tejidos artificiales será una tendencia cada vez más potente como forma de mejorar el medioambiente.
- Biotecnología (genética en las plantas y mejora del ADN para la lucha contra las enfermedades), Salud y Bienestar Animal.
- Cultivos Indoor y Agricultura Vertical. Se verá cada vez de forma más frecuente y
- combinada con la agricultura de precisión, la cual será una nueva forma de hacer más eficiente el uso del agua y el control de los alimentos, pudiendo sacar entre 4 y 6 cosechas anuales por cultivo. El manejo del clima interior y de las plagas, serán las claves de este nuevo negocio y especialmente en 2023.
- Robótica e Inteligencia Artificial aplicada a la agricultura. La robótica combinada con la visión con inteligencia artificial y cámaras espectrales en la recogida de frutos y la supresión de trabajos mecánicos, será una tendencia cada vez más emergente.
- Soluciones para eliminar los desperdicios de alimentos: cada año se desperdician aproximadamente 1.300 millones de toneladas de alimentos y un 30% de la electricidad que se genera para cultivarlos.
- Marketplace de proximidad. Los marketplaces de proximidad, que conectan a los productores locales con los consumidores, están ganando popularidad y se espera que continúen creciendo en 2023. Las transacciones económicas ayudarán a la introducción del Blockchain y el pago en criptomonedas.
- Soluciones de Sostenibilidad. Soluciones de sostenibilidad como la conversión de residuos en combustible y abonos orgánicos, ganan importancia ante la preocupación por el medioambiente.

Escuelas de Transformación Digital acompañando las nuevas tendencias

En este contexto, la presencia del Estado a través de políticas públicas es fundamental para el avance de la transformación digital de las pymes agroalimentarias como estrategia de supervivencia, a partir del conocimiento y la necesidad de la competitividad del sector. Es por ello que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través del Programa Sumar Valor para mejorar la competitividad de las pymes agroalimentarias **-PROCAL IV-, se propone para el próximo año fomentar la educación y la capacitación en habilidades digitales, desarrollando Escuelas de Transformación digital como prueba piloto en 4 provincias y asistiendo a 140 empresarios PyMEs.**

Estas escuelas proponen aumentar la eficiencia y rentabilidad de las pymes agroalimentarias beneficiarias, a través de la construcción y ejecución de una estrategia en torno a la digitalización de sus negocios dentro del ecosistema digital. A su vez, el empresario podrá obtener:

1

Una herramienta práctica y precisa para diseñar diferenciales que alimenten de manera permanente y sistemática la renovación del modelo de negocios de las empresas beneficiarias.

2

Comprensión de los nuevos paradigmas así como los cambios que marcan el paso del nuevo mundo de los negocios.

3

La implementación de las herramientas adquiridas en e-commerce en el caso concreto de las empresas de los participantes.

4

Una metodología aplicada a cada empresa participante para poder evaluar los conocimientos y habilidades de cada integrante de la organización, de manera de sacar el máximo provecho de los mismos. Trazar planes de carrera y cómo organizar un equipo de trabajo, asignar un líder y encargar un proyecto.

5

La implementación práctica y concreta de las plataformas digitales de venta estudiadas en cada una de las empresas participantes.

6

Una metodología de medición y análisis de datos que será implementada de forma real y concreta a la información obtenida de la práctica de los participantes.

7

Comprender y desarrollar estrategias que permitan impulsar modelos de negocio a largo plazo de fuerte componente digital.

En virtud de lo expuesto, la transformación digital puede mejorar la eficiencia, la productividad y la competitividad de las empresas, así como proporcionar soluciones más adecuadas y accesibles a los clientes.

Las empresas que no se adapten a estos cambios, corren el riesgo de quedarse rezagadas en un mercado cada vez más competitivo y enfrentar mayores dificultades para satisfacer las necesidades de los clientes y mantener su relevancia en el mercado.

Por lo tanto, es esencial que las empresas aceleren su transformación y adopten tecnologías digitales e innovadoras para mejorar su competitividad, y responder a las necesidades cambiantes del mercado, sobre todo en los cambios en la forma de relacionarse con sus clientes y proveedores.

PLATAFORMA DIGITAL DE COMERCIALIZACIÓN PARA ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS

Según datos anuales de la CACE (Cámara Argentina de Comercio Electrónico) el comercio electrónico en Argentina creció durante 2022 un 87% respecto al año anterior y registró una facturación de \$2.846.000 millones. Esto se ve representado en 422 millones de productos vendidos, un 11% más que en el año anterior; y en 211 millones de órdenes de compra (un 8% respecto al 2021), reafirmando que los canales de venta online continúan en crecimiento.

Es por ello que a fines del año pasado, el PROCAL IV empezó a incursionar en la inversión digital con el desarrollo de esta aplicación, cuyo objetivo es brindar a grupos/asociaciones de productores y pymes argentinas, una alternativa para comercializar sus productos mediante canales no tradicionales que les permita llegar directamente al consumidor. Para ello se contrató la firma consultora SMARTWAY SRL. Se está trabajando con la Cooperativa Agropecuaria Tierra Campesina Ltda. en el marco del Movimiento Campesino Indígena (MNCI). Desde 2021 cuentan con un local de venta en la ciudad de Mendoza, el "Almacén Campesino", con 1.200 proveedores y más de 160 productos. ***Este desarrollo, que en breve estará disponible, permitirá que más asociaciones puedan descargarlo y adaptarlo a sus necesidades de organización.***

Fuentes:

Las tendencias en la alimentación en Agritech y FoodTech en 2023

<https://financialefood.es/la-innovacion-motor-de-la-transformacion-del-sector-agroalimentario/>



Cáñamo:
una economía regional sostenible
en gran crecimiento

*Autores: Gastón Álvarez Trentini (Asesor en SAGYP) - Marcia Palamara (SAGYP)
Elizabeth Lezcano (SAGYP)- Laura Domínguez (SAGYP)*

Colaboración: Empresa Industrial Hemp Solutions (IHS)



Introducción

Argentina se caracteriza por poseer una economía diversificada con un mercado interno potente, recursos naturales masivos y un capital humano excepcional. En este contexto histórico de vaivenes económicos, hoy se nos presenta una oportunidad única de numerosas ramificaciones a través de un desarrollo inteligente y exitoso de la industria del cáñamo industrial-hortícola (*Cannabis sativa L.*). De hecho, el actual contexto global brinda importantes espacios para competir con calidad y excelencia mediante la producción de diversos productos derivados de este cultivo milenario.

El cáñamo es un cultivo anual que puede fijar altos valores de dióxido de carbono y captura hasta 4 veces más que un bosque forestal. A su vez, tiene bajo riesgo asociado con el monocultivo principalmente por sus propiedades intrínsecas, su versatilidad y su diversidad de fines productivos. Por un lado, los productores pueden cultivar numerosas variedades destinadas a satisfacer la demanda de diversos sectores sin depender de un solo

producto. Por otro, el ciclo de cultivo es de unos 3 a 4 meses, lo que permite llevar a cabo una rotación eficiente que favorece la protección del suelo y reduce la propagación de enfermedades y plagas. Adicionalmente, reduce la necesidad de pesticidas y productos químicos agrícolas debido a su capacidad natural para resistir tales enfermedades, y sus raíces profundas mejoran la estructura del suelo, aumentan su fertilidad y previenen la erosión. Asimismo, es una planta que en general resiste la sequía y no requiere grandes cantidades de fertilizantes, contribuyendo además a la captura de carbono a gran velocidad.

Además, es considerado como un gran remediador de suelos -que han sufrido por explotaciones mineras, petroleras y otros tipos de actividades-. Las fibras y la cañamiza que se encuentran en su tallo pueden emplearse en diversas industrias tales como construcción, celulosa, química, energía, automotriz y textil. A su vez, las semillas que provienen de este cultivo tienen un gran perfil alimentario, por lo que existe una creciente demanda de sus aceites, harinas y proteínas.



En relación a este cultivo se señala que entre todas las variables a considerar para una producción exitosa, la elección de las variedades genéticas es un factor de primer orden. Recientemente, el **Instituto Nacional de Semillas (INASE)** ha dado un gran paso al respecto; pero aún son minoría los varietales con bajo contenido de THC que tienen como objetivo la producción industrial. Por lo tanto, aún se hace evidente la necesidad de importar diversas variedades de cáñamo adaptables a las distintas áreas climáticas-edafológicas argentinas y los diferentes fines productivos. En este sentido, cabe señalar que países como Bulgaria, China, Francia, Italia, República Checa y Polonia son algunos de los referentes como exportadores de semillas de cáñamo.

Hasta el momento, el INASE ha inscripto 32 variedades en el Registro Nacional de la Propiedad de Cultivares (RNPC) en base a 26 descriptores morfológicos, como ser: forma del cotiledón, peso de 1000 semillas, color del tegumento de la semilla, veteado de la semilla, etc. De entre estas variedades, aún solo 4 de ellas poseen menos del 1% de THC y tienen alto contenido de CBD.

Breve historia en Argentina

El cáñamo habría arribado a nuestro territorio a través de la población africana que llegó al continente con el mercado de esclavos hacia fines del siglo XVI. Tiempo después, sería el propio Belgrano quien conseguiría semillas de Chile para repartirlas entre personas que tuvieran tierra para cultivar. Tras vaivenes en la producción de cáñamo y en la extensión de los cultivos, sería la compañía "Cáñamo Argentino" la que en 1924 llevaría a cabo la primera siembra extensiva en la provincia de Mendoza, y para 1953 el emprendimiento más desarrollado e industrializado era el de la localidad de Jáuregui en la provincia de Buenos Aires. Lamentablemente, pronto llegaron las prohibiciones en el marco de un sistema internacional de fiscalización de "estupefacientes", y para la década de 1970 bajo el mando de la última dictadura militar, se prohibió completamente el cultivo del cáñamo.

En la actualidad, bajo el número de Ley 27.350 tenemos un marco regulatorio para la investigación médica y científica del uso de la planta de cannabis y sus derivados. Ahora bien, para promover el desarrollo nacional del sector, se amplía el marco regulatorio mediante la sanción de la Ley 27.669 que establece el MARCO REGULADORIO PARA EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA DEL CANNABIS MEDICINAL Y EL CÁÑAMO INDUSTRIAL, con el objeto de regular la cadena de producción y comercialización nacional y/o con fines de exportación de la planta de cannabis, sus semillas y sus productos derivados afectados al uso medicinal -incluyendo la investigación científica- y al uso industrial-hortícola. En este marco, se crea la Agencia Regulatoria de la Industria del Cáñamo y del Cannabis Medicinal (ARICAME) que regula la importación, exportación, cultivo, producción industrial, fabricación, comercialización y adquisición, por cualquier título de semillas de la planta de cannabis, del cannabis y de sus productos derivados con fines medicinales o industriales. Esta última Ley se encuentra próxima a ser reglamentada por el Poder Ejecutivo Nacional, lo cual abrirá puertas al desarrollo argentino del cáñamo.

A su vez, algunas de las variedades están habilitadas para ser comercializadas vía semillas o esquejes a través del Registro Nacional de Cultivares (RNC) en el marco de la Ley 27.350 y próximamente de la Ley 27.669.

Gabriel GIMÉNEZ, Director Nacional de Articulación Federal del INASE y Director por la SAGyP en la ARICCAME señala: *"El dinamismo del sector se demuestra a través del crecimiento de solicitudes en el Registro Nacional de Cultivares durante el presente año. Seguramente se incrementará a partir de la entrada en vigor del marco normativo que permitirá la comercialización de los productos derivados del cáñamo como alimento y fibra"*.

A fin de fomentar y acompañar el desarrollo de un nuevo sector productivo y en concordancia con las tendencias mundiales en el consumo de *Cannabis sativa* L., las carteras de Salud y Agricultura, Ganadería y Pesca, en articulación con el resto de los organismos competentes en la materia, se encuentran trabajando en el ámbito de la COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS en un proyecto de Resolución Conjunta que incorpore a la normativa alimentaria nacional al Cáñamo y los subproductos obtenidos del mismo. De acuerdo con la información científica disponible, las semillas no contienen THC, y ya se utilizan internacionalmente en la industria alimentaria, en la gastronomía o en algunos casos como suplementos dietarios. Por ejemplo, el aceite de semilla de cáñamo puro se compone de 75 a 85% de ácidos grasos poliinsaturados y es rico en ácidos grasos esenciales omega-3 y omega-6 en una proporción ideal de 3:1. Además, contiene numerosos aminoácidos esenciales y antioxidantes naturales como la vitamina E y vitaminas del complejo B. La harina, remanente luego de la extracción del aceite, tiene un buen valor biológico, es decir un alto porcentaje de proteínas, y puede ser destinada a alimentación



COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS

Para dimensionar el sentido técnico de la CONAL se comunica que, durante la Reunión Ordinaria N° 149 y por invitación de la presidencia de la CONAL (ejercida durante el 2023 por el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca) estuvo presente el Instituto Nacional de Semillas -INASE- disertando acerca del rol de dicha Institución respecto al registro, fiscalización y calidad de las semillas de *Cannabis sativa* L. Asistieron en representación del organismo la Ing. Silvana Babbitt (Presidenta), la Dra. María Laura Villamayor (Coordinadora de Relaciones Institucionales), el Ing. Mariano Mangieri (Director del Registro de Variedades) y el Ing. Guillermo Correa (Dirección de Fiscalización). Asimismo, en la Reunión Extraordinaria de la CONAL N° 148, el Dr. Marcelo Morante (Coordinador del Programa de Cannabis medicinal del Ministerio de Salud y Vicepresidente de la ARICCAME) y la Dra. Gabriela Mantecón (Directora del Instituto Nacional de Medicamentos) enfatizaron la importancia de la regulación para que el sector de los alimentos y la evolución de la legislación del cannabis en Argentina a nivel terapéutico, medicinal y con fines de investigación. A su vez, se analizaron presentaciones a cargo del INAL en las que se vio reflejado el consumo de los diferentes productos derivados del cáñamo en varios países del mundo.



humana o animal. A su vez, ostenta un perfil de ácidos grasos saludables, es una buena fuente de fibra dietética, y contiene una gran variedad de vitaminas y minerales.

En este contexto, cabe indicar que la CONAL es un organismo técnico al cual le corresponde, entre otras facultades conferidas por el DECRETO PEN N° 815/99, realizar las propuestas de actualización del Código Alimentario Argentino, las que luego se materializan a través de Resoluciones Conjuntas de la Secretaría de Calidad en Salud del Ministerio de Salud de la Nación y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Economía.

En la reunión N° 150 de la CONAL, realizada en la provincia de Entre Ríos en el mes de junio, se trató el proyecto de regulación para los derivados del Cáñamo. Los representantes acordaron en una propuesta incorporar a la semilla, la harina y el aceite, remitiéndolo a instancia de CONSULTA PÚBLICA –visitar el sitio oficial www.conal.gob.ar-. En esta instancia, las personas podrán enviar sus comentarios a la Secretaría Técnico-

Administrativa vía mail a "conal@magyp.gob.ar" (con CC a sta.conal.magyp@gmail.com) con una nota firmada.

Desde esta cartera se señala que será un gran paso incorporar al Cáñamo y sus subproductos a la normativa nacional, mientras se continúa trabajando fuertemente en distintas políticas que fomenten la pronta multiplicación de estos cultivos junto con el aporte imprescindible de los organismos con competencia en la materia y las universidades argentinas.

Referencia bibliográfica:

- › *Bio World Congress on Industrial Biotechnology, (2017). Industrial Hemp.*
- › *Ernest Small, (2017). Cannabis, a Complete Guide.*
- › *Francisco Mora, (2019). Tesis de Maestría: Aptitud agroclimática del territorio argentino para el cultivo de cáñamo (Cannabis sativa) y la producción de principios activos de interés medicinal.*
- › *Orbita, (2022). Ficha de Planificación Estratégica n°1.*

Experiencia de la empresa Industrial Hemp Solutions

Las primeras cosechas experimentales del cultivo en suelo argentino fueron realizadas por la empresa nacional Industrial Hemp Solutions (IHS) luego de 50 años, y contaron con el apoyo técnico de la Universidad Nacional de Buenos Aires (UBA), equipos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Instituto Nacional de Semillas (INASE).

Desde el área directiva de la empresa nos cuentan que la faceta técnico-productiva de la producción de cáñamo no tiene barreras de entrada, ya que por ejemplo se emplea la misma maquinaria que la utilizada para sembrar o cosechar los cultivos tradicionales. Por lo tanto, se puede crecer en superficie en muy poco tiempo y con una buena adaptación a las diferentes latitudes. A su vez no hay una superficie mínima, sino que ésta va a depender de la capacidad operativa y logística de cada productor.

El propósito de Industrial Hemp Solutions (IHS) es *“cañamizar las industrias para facilitar la transición hacia las nuevas economías, las cuales se caracterizan por su triple impacto. De esa forma la empresa promueve el desarrollo de economías regionales, potencia el secuestro de carbono y contribuye a la regeneración de los suelos, además de generar divisas para el país, tanto por el incremento de las exportaciones como por la sustitución de importaciones”*, señaló Nikalai Baranoff (CEO). Además, agregó que en el proceso de industrialización tanto de la fibra como del grano, hay subproductos que se pueden exportar (mayoritariamente) y otros que se deberían colocar en el mercado interno. Por lo tanto, el modelo de negocios de Industrial Hemp Solutions (IHS) está basado en el abastecimiento de diferentes industrias, tanto de la demanda de grano como de sus subproductos (aceite, expeller, harinas, etc.), por lo que es importante que la reglamentación habilite la utilización de todos los subproductos para los diferentes destinos.

“La demanda mundial viene aumentando año a año, y nosotros como país tenemos todas las ventajas competitivas y comparativas para transformarnos en un referente del cáñamo a nivel mundial. Actualmente hay varios países asiáticos y europeos con demandas concretas”, señaló Baranoff.

<https://ihemsolutions.com/es>

A wooden honey dipper is shown dripping honey into a glass jar. The honey is thick and golden. The jar is partially filled with honey. The background is a light, textured surface. The text is overlaid on an orange banner.

Miel de Azahar de Limón de Tucumán

Indicación Geográfica Registrada

| Autora: *Laura Dominguez*



El Consejo de la Indicación Geográfica (IG) de la Miel de Azahar de Limón de Tucumán logra el reconocimiento de su miel para su protección legal y su valorización como producto con características propias relacionadas con su origen geográfico.

La Indicación Geográfica Miel de Azahar de Limón de Tucumán fue aprobada por Resolución SAGyPN°223/2023, luego de que fuera tratado el expediente durante la reunión plenaria N°10 de la Comisión Nacional Asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen.

Los productores apícolas que componen el Consejo de la IG Miel de Azahar de Limón de Tucumán podrán utilizar el sello que distingue a los productos con una calidad particular

vinculada con su origen geográfico, luego de varios años de trabajo. Dicha labor contó con asistencia de la provincia de Tucumán a través de la Dirección de Alimentos y de la Dirección de Ganadería; también de instituciones locales como el INTA y la Facultad de Agronomía y Zootecnia. Asimismo se dio acompañamiento desde la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca a través del "Programa de asistencia técnica para la Diferenciación" (PROCAL) y del punto focal en territorio.

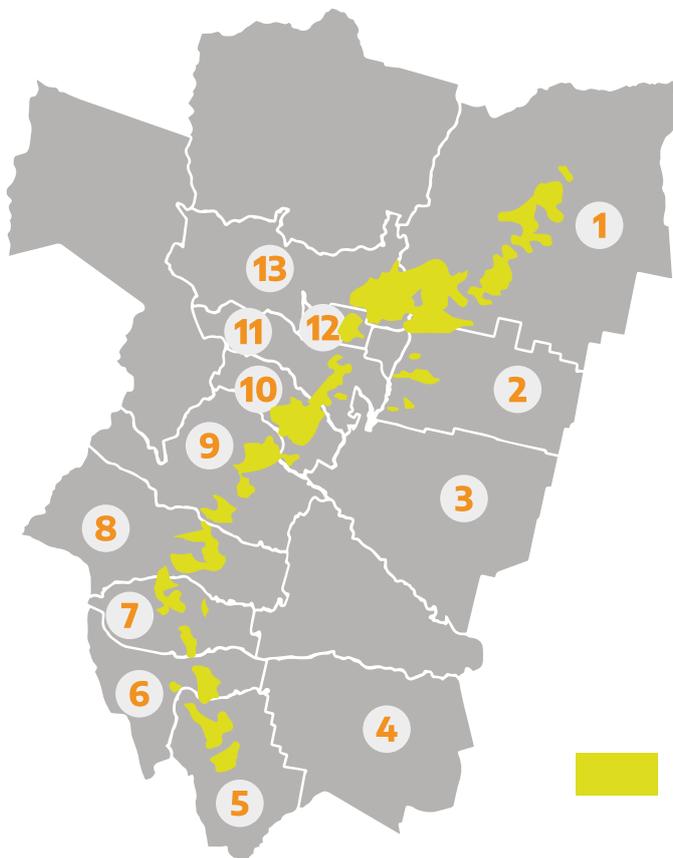
¿Cuál es la región definida para esta miel con IG?

La región establecida para la IG comprende el área de citrus en Tucumán, que está localizada entre 26° y 28° de latitud sur y se extiende a lo largo de la zona pedemontana, en una altitud promedio entre 300 y 500 metros. Se distribuye en once departamentos: Burruyacú, Tafí Viejo, Famaillá, Monteros, Chicligasta, La Cocha, Lules, J. B. Alberdi, Cruz Alta, Río Chico y Yerba Buena. En algunos de ellos también se sitúan salas de extracción y un galpón de acopio.

La distribución de los cítricos en la provincia de Tucumán es una estrecha faja que se extiende desde Burruyacú en el extremo norte hasta La Cocha en el sur, teniendo predominancia la región agroecológica del Pedemonte y, en menor medida, la llanura Chacopampeana.



Debido a dichas características agroecológicas cuenta con una productividad superior al resto del país, lo cual se traduce en ventajas para el desarrollo y mayor eficiencia de esta actividad.



1. Burruyacú
2. Cruz Alta
3. Leales (solo extracción)
4. Graneros (solo extracción)
5. La Cocha
6. Juan Bautista Alberdi
7. Río Chico
8. Chicligasta
9. Monteros
10. Famaillá
11. Lules
12. Yerba Buena
13. Tafí Viejo

 Citrus

 Tucumán



¿Por qué esta miel es distinguida con una IG?

Porque tiene una calidad diferenciada asociada a su territorio de origen.

Esa calidad está determinada por elementos medioambientales de la zona, la historia y los saberes de quienes los producen; estos se conservan y comparten a través de las generaciones.

La Miel de Azahar de Limón de Tucumán es la única monofloral de limón que se produce en Argentina.

Se distingue de las demás por su color claro, aroma floral débil, sabor dulce que varía de débil a moderado con un dejo de acidez al final y por su sensación de cremosidad en el paladar.

¿Cómo se relacionan estas características con su territorio?

Entre los años 50 y 60 comenzaron a llegar desde Buenos Aires a Tucumán, familias de apicultores. Durante ese período se inició un proceso de conocimiento del territorio y de adaptación a la nueva zona de los saberes que ellos traían.

El desarrollo de la actividad apícola de Tucumán se terminó de consolidar con el aumento de la actividad cítrica.

Las abejas elaboran la miel a partir de las materias primas que recolectan del medio ambiente, en este caso es mayoritariamente néctar de flor de azahar de limón.

Durante la floración del limón las abejas concentran su forrajeo en esta especie, que ofrece un muy buen nivel de recompensa, el cual no supera los 1000 m.



Además, en la región se utilizan ecotipos locales de Apis mellifera adaptados a ambientes subtropicales que tienen un menor radio de pecoreo que otro tipo de abejas, lo cual contribuye a la homogeneidad y monofloralidad de la Miel de Azahar de Limón de Tucumán.

Con relación a la disponibilidad de flor de azahar para que las abejas visiten, Tucumán posee vastas extensiones con plantaciones de limón, a diferencia de otras provincias en las que se encuentra el cultivo de limón conjuntamente con la de otros cítricos (naranjas, mandarinas, etc.).

La floración del citrus limón favorable para la producción de Miel de Azahar en Tucumán comienza antes de la primavera y dura entre 15 a 30 días, dependiendo de la variedad de limón.

Esos elementos medioambientales, la trayectoria histórica del producto y de las personas cuyos saberes se comparten a través de las generaciones, unen al producto con su territorio dando como resultado una miel con características únicas.

¿Cómo son esos sellos?

Los sellos que identifican a los productos con Indicación Geográfica son dos, uno diseñado por el Consejo de la IG y otro nacional que lo respalda.



¿Dónde puedo encontrarlas?

Podés contactarte con Alejandro Palacios, referente del Consejo de la IG Miel de Azahar de Limón:

Dirección de correo:
clusterapicolatucuman@gmail.com

Acompañando

En el marco del Programa de asistencia técnica para la Diferenciación (PROCAL) se está llevando adelante el asesoramiento a los siguientes grupos productivos interesados en las herramientas IG o DO:

- › **Aceite de oliva virgen extra (Cuyo)**, San Juan
- › **Poroto Pallar**, Salta
- › **Pimiento para pimentón de Cachi**, Salta
- › **Sidra artesanal**, Río Negro
- › **Salame quintero**, Buenos Aires
- › **Queso de Los Toldos**, Buenos Aires
- › **Orégano**, Mendoza
- › **Peperina de la Sierra**, San Luis
- › **Miel de Atamisqui**, Santiago del Estero
- › **Miel del Monte Nativo Cordobés**, Córdoba



Ver video:

<https://www.youtube.com/watch?v=1FhVPp4geP0>



Implementación de estrategias para reducir pérdidas en PyMEs: un camino hacia el triple impacto

Autor: Gustavo Barbagallo

Un proyecto conjunto entre el Programa Sumar Valor para mejorar la Competitividad de las Pymes Agroalimentarias (PROCAL IV)¹ y el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos² en Argentina que facilitó la puesta en práctica de la “Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles”.

1. <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/ProcalIV/>

2. <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/>

La “Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles”³ fue desarrollada en el marco del Plan Nacional -sancionado por Ley N° 27.454, que tiene como propósito coordinar, proponer e implementar acciones y políticas públicas, a los efectos de la prevención y la reducción de las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PDA) en la Argentina, creando valor para el sistema agroalimentario y la sociedad en su conjunto.

Ver cuadro.

A propósito del Plan Nacional, este se enfoca en diversas áreas de trabajo relacionadas con la producción, distribución y comercialización de alimentos, así como en los servicios asociados y la generación de conocimiento y soluciones. Por ello, las **Universidades** desempeñan un papel fundamental al estudiar y desarrollar soluciones para combatir y reducir las PDA. Asimismo, los **Gobiernos Locales** resultan clave para integrar a los actores locales dentro de su jurisdicción y

para establecer normativas comunes con el objetivo de reducir las PDA. Además, en el sector minorista, la comercialización en el **Retail** y venta en las grandes cadenas desempeñan un papel crucial en esta problemática.

Otro sector de vital importancia, es el de las **PyMEs**, que abarcan desde la generación de materia prima y alimentos en el campo, hasta su distribución a lo largo de la cadena, su procesamiento y transformación en productos de consumo masivo, así como su comercialización.

Es importante destacar que las empresas PyMEs representan el 99% del total de empleadores y generan el 61% del empleo asalariado registrado. Además, concentran el 46% de la facturación y el 16% del total de las exportaciones. Por esta razón, resulta fundamental enfocar este proyecto en este sector clave de la cadena agroalimentaria, con el objetivo de reducir este complejo problema⁴.

Guía para PyMEs agroalimentarias sostenibles: Su desarrollo

Se llevaron a cabo varios pasos para promover la sostenibilidad en las PyME agroalimentarias argentinas. Como antecedentes, en 2020 y 2021, la SAGyP y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en una cooperación técnica llevaron a cabo dos experiencias piloto en un total de 20 pymes, lo cual permitió diseñar y validar este instrumento teórico-práctico.

En primer lugar, se realizó un Mapa de Reconocimiento de Sostenibilidad y PDA con el objetivo de evaluar la percepción, el conocimiento y el grado de involucramiento de estas PyME en relación con la PDA. A su vez, se realizaron 6 estudios de caso sobre empresas

para determinar su situación particular frente a la PDA y la operatoria productiva que las afecta. Como resultado de estos trabajos, se desarrolló la primera publicación titulada “Contribución a la sostenibilidad en las PyME agroalimentarias. Guía para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos”.

Posteriormente, se realizó una implementación en 14 empresas de diferentes sectores productivos y provincias de Argentina, como parte de una experiencia piloto que permitió validar y mejorar esta herramienta para obtener una nueva edición de la “Guía para PyMEs agroalimentarias sostenibles”, incorporando una metodología práctica que facilita su utilización por parte de las PyME.

3. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/pdf/Guia_PyME_PDA.pdf

4. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2021/10/dt_7_-_estructura_y_dinamica_mipyme.pdf

Durante el período enero-abril de este año y en el marco del PROCAL IV, con la participación de la Universidad ISALUD, se llevó a cabo un proyecto que consistió en brindar apoyo a 50 empresas en la implementación de la "Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles"⁵.

El propósito fundamental de esta experiencia fue promover sistemas de gestión de calidad y mejorar la competitividad de las empresas agroalimentarias a través de la prevención y reducción de las pérdidas de alimentos, poniendo énfasis en el incremento de la eficiencia, la sostenibilidad y la transición hacia una economía circular. Además es la primera aplicación de la Guía en las líneas de producción de diferentes industrias.

Para la selección de las empresas participantes, se utilizaron diversos criterios que incluyeron entre otros, la distribución regional, la diversidad de cadenas agroalimentarias y el tamaño de las mismas, abarcando desde micropymes con 5 empleados hasta empresas con 250 empleados.

Se seleccionaron empresas tanto industriales como artesanales en diversos sectores, como lácteos, quesos, galletitas, harinera, aderezos, panificados, deshidratados, snacks, conservas, mermeladas, cerveza, fiambres, embutidos y chacinados, pastas frescas y secas, bebidas alcohólicas, vinos y espumantes, frutas desecadas y legumbres. Además, se abordaron empresas de la cadena primaria, como miel y derivados, papas, vegetales frescos, ajo, trufa negra, arroz, peras, manzanas, cerezas y aceite de oliva.

La distribución geográfica del proyecto abarcó diferentes provincias del país, a saber: Buenos Aires, Chaco, Chubut, Córdoba, Corrientes, Mendoza, Neuquén, Río Negro, San Juan, Santa Fe, Santiago del Estero, Tierra del Fuego, Tucumán.



Luego de transcurridos 4 meses y como resultado de la implementación de este proyecto, las empresas participantes encontraron diferentes grados de utilidad. Aquellas más tecnificadas, con sistemas de calidad y equipos automatizados, lograron cuantificar y valorar económicamente la disminución de las pérdidas de alimentos y su impacto en la línea de producción seleccionada.

Por ejemplo, la empresa cervecera "Peñón del Águila" de la provincia de Córdoba, experimentó mejoras en varias etapas del proceso, con reducciones monetizadas que oscilaron entre el 2% y el 6%. La empresa destacó que más allá del aspecto monetario, también valoraba la ética de no desperdiciar alimentos. Además, mencionaron su enfoque en lograr una economía circular mediante el aprovechamiento de los residuos del proceso para la producción de biogás y el tratamiento de efluentes.

Por otro lado, empresas más pequeñas, como "Los Canelos" de la provincia de Tierra del Fuego, desarrollaron un producto específico utilizando los sobrantes de su pan de molde sin gluten. Se centraron en generar un producto para personas que requieren alimentos sin TACC, que es ampliamente solicitado en muchos mercados. Adquirieron una ralladora industrial que seca y ralla el pan, obteniendo pan rallado sin TACC. Según sus propias palabras, "los productos para personas con diagnóstico de celiaquía son muchísimos más caros que los productos tradicionales o regulares, entonces esto era

5. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremosLosAlimentos/pdf/Guia_PyME_PDA.pdf

una doble necesidad al sentir que además no estábamos desperdiciando absolutamente nada". Como complemento a sus actividades en la planta, coordinaron con la Dirección de Medio Ambiente de la Municipalidad de Río Grande la implementación de un proyecto piloto que incluye una compostera, donde envían los restos de los productos que no pueden recuperar.

Mediante la implementación de la "Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles", se ha fomentado la adopción de sistemas de gestión de calidad, logrando resultados positivos en empresas de diversos sectores y tamaños. Desde la disminución medible de las PDA en empresas altamente tecnificadas hasta la creación de productos específicos en empresas más pequeñas.

En definitiva, este proyecto contribuyó hacia una industria agroalimentaria más eficiente, sostenible y comprometida con la economía circular. La continuidad de estos esfuerzos y la difusión de las mejores prácticas obtenidas beneficiarán a toda la cadena agroalimentaria, promoviendo la creación de empleo, la protección del medio ambiente y la satisfacción de las demandas del mercado.

Un enfoque conjunto y una mayor conciencia sobre la importancia de la prevención y reducción de pérdidas de alimentos, permitirá avanzar hacia un sistema más próspero y sostenible para el sector agroalimentario en Argentina.



Cierre Proyecto - Reducción de PDA en PyMEs Agroalimentarias

<https://www.youtube.com/watch?v=V1tngX4cXgs>

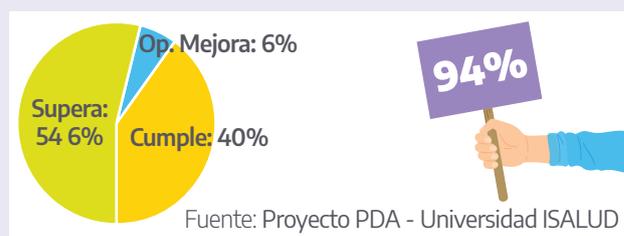
Experiencia del trabajo realizado por el equipo técnico de la Universidad ISalud

La implementación de Buenas Prácticas para la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de Alimentos (PDA) en empresas agroalimentarias requiere de un abordaje integral resultando especialmente en las PyMEs una adecuación a cada realidad.

Desde la perspectiva productiva fue clave la identificación de los puntos críticos de pérdidas (PPC) en las líneas de producción para permitir la cuantificación y analizar medidas de gestión para la prevención y reducción de pérdidas. Asimismo trabajamos para que todas las acciones se enmarquen estratégicamente en el desarrollo de una visión de sostenibilidad incorporada en las políticas y planes de las empresas.

Con la asistencia técnica del equipo de la Universidad ISALUD se destaca que el 80 % de las empresas lograron desarrollar la Misión, Visión y Política Corporativa con el enfoque PDA que antes de la implementación del Proyecto no la tenían.

También se logró que el 94 % de las PyMEs desarrollen un Plan Estratégico de prevención y reducción de PDA que contemple para cada acción un objetivo, plazo, requerimiento económico y herramienta de gestión.



Gracias al análisis detallado de las líneas de producción con enfoque PDA se identificaron oportunidades para valorizar subproductos de la extracción de la proteína de soja, bagazo de cerveza, piel y cáscara de tomate, galletitas rotas, ajos y pan fuera de especificación, por citar sólo algunos ejemplos, que antes de la implementación del proyecto se consideraban residuos y se desechaban. De esta manera también se logró un impacto positivo desde la perspectiva de la Economía Circular.



Mercados Mayoristas Frutihortícolas: actores claves para la reducción de PDA

| Autores: *Paula Gomez - Natalia Basso*



Lanzamiento de una nueva Guía para promover la eficiencia y la sostenibilidad en la comercialización, como insumo estratégico en la cadena de valor de productos frescos.

Como parte de la Estrategia Argentina 2030 "Valoremos los Alimentos" del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PNRPDA), se presentó la **Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas: Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA**, con un encuentro en el Mercado de la Cooperativa "2 de Septiembre del Pilar" el día 12 de mayo ([ver comunicado](#)). La Guía fue elaborada gracias a un programa de cooperación técnica de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), junto con el Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires y la SAGYP.

Esta nueva herramienta propone un enfoque basado en la economía circular para mejorar la prevención, el aprovechamiento y la utilización

de los productos frutihortícolas, promueve la modernización de los mercados y fomenta soluciones progresivas para integrar procesos de comercialización inclusivos e innovadores, de acuerdo con las posibilidades de cada mercado, y con beneficios para toda la comunidad.

El Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en la "Estrategia Argentina 2030 Valoremos Los Alimentos", reconoce el importante rol que cumplen los mercados mayoristas en el abastecimiento y el aseguramiento de la calidad de los alimentos en el país, y prioriza el desarrollo de programas de disminución de pérdidas de alimentos, entendiendo el triple impacto negativo de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) a este nivel de la cadena de valor.

De esta manera, la Estrategia Argentina 2030 busca impulsar efectos positivos a nivel de los proveedores de productos y servicios, como así también, en materia de desperdicio en las etapas subsiguientes; como es en la comercialización de los alimentos que se da en los Mercados Mayoristas Frutihortícolas (MMFH). Como parte de las líneas de acción, se construyó la *Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas: Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA*.

Las PDA son una problemática a nivel mundial y en consecuencia, se ha generado una agenda en los países para lograr una reducción en el volumen de alimentos desechados en línea con la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), promovidos por la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

Como parte de otros antecedentes de iniciativas internacionales alineadas a los ODS, en el 2021 la ONU declaró el *Año Internacional de las Frutas y Verduras*¹ con dos finalidades. Por un lado, concienciar sobre los beneficios para la salud y su contribución a una dieta y un estilo de vida saludable, y por otro, llamar la atención sobre la necesidad de reducir las pérdidas y desperdicios en este sector y, al mismo tiempo, mejorar los resultados medioambientales.

La población mundial consume en promedio alrededor de dos tercios de las cantidades mínimas recomendadas de frutas y verduras². En nuestro país, los datos reportan un consumo menor al promedio mundial, y un descenso en el consumo de frutas y verduras frescas en los últimos 20 años, pasando de 318 gramos a 231 gramos/adulto



equivalente/día³. Las frutas y verduras contribuyen no sólo a mejorar la calidad de la dieta, por los micronutrientes que aportan, sino que ayudan a prevenir todas las formas de malnutrición (desnutrición, deficiencia de micronutrientes, exceso de peso). Adicionalmente, tienen beneficios en el largo plazo al reducir el riesgo de enfermedades no transmisibles y diversos tipos de cánceres.

En la cadena de valor agroalimentaria de productos frescos, los MMFH tienen la función esencial de asegurar el abastecimiento, en cantidad y calidad de frutas y verduras frescas, sumado al rol que presentan a nivel social y económico de fortalecer las economías regionales y las comunidades locales. Estos mercados suministran alimentos frescos a los mercados minoristas y a toda una serie de empresas que va desde los servicios de alimentación en escuelas, hospitales, industrias, hasta hoteles y restaurantes⁴. Por ello, los MMFH son un nodo clave de distribución de alimentos, especialmente en los entornos alimentarios urbanos.

1. FAO 2021. Año Internacional de las Frutas y Verduras. <https://www.fao.org/fruits-vegetables-2021/es/>

2. La Organización Mundial de la Salud recomienda actualmente un consumo por persona de por lo menos 400 gramos de frutas y verduras por día. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

3. Zapata, María Elisa La alimentación en la Argentina : una mirada desde distintas aproximaciones : CAPA II : Consumo aparente de alimentos y nutrientes a nivel hogar / María Elisa Zapata ; Alicia Roviroso. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil - CESNI, 2021. Libro digital, PDF

4. Bruno, M.; Radeljak, F.; Cittadini, E. y Grenville, S. (2022) Los mercados mayoristas frutihortícolas del Área Metropolitana de Buenos Aires: caracterización y análisis desde el concepto de soberanía alimentaria. *Párrafos Geográficos*, 21(1)

En este sentido, es fundamental que los diversos actores de esta cadena aborden colectivamente las PDA, para mejorar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios y contribuir a la seguridad alimentaria y la nutrición.

La finalidad de la Guía es que los MMFH puedan diseñar e implementar un Plan de Buenas Prácticas en la Gestión de PDA, para lo cual cuenta con contenido teórico y práctico. Es

por ello, que la herramienta propone 3 pasos metodológicos para el diseño del Plan:

1. Autodiagnóstico del MMFH
2. Caracterización de las PDA y sus causas
3. Diseño e implementación del Plan de prevención y reducción de PDA

¿Por dónde empezamos?

1. Autodiagnóstico

Identidad y cultura del mercado

Entorno y comunidad

Gestión de la calidad

Operatoria y transacciones

Gestión de residuos

Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA con Enfoque de Economía Circular

2. Caracterización de PDA

Diseño del diagrama de flujo

Identificación de causas y síntomas

Medición y registro

3. Diseño e implementación del Plan

PREVENCIÓN

APROVECHAMIENTO

Consumo humano

Consumo animal

UTILIZACIÓN

Compostaje

Biodigestión

DESCARTE

Herramienta de gestión

Gobernanza

Procedimientos y registros estandarizados

Investigación innovación y desarrollo

Capacitación

Financiamiento y crédito

Marco normativo

Relacionamiento y vinculación

Infraestructura y equipamiento

Comunicación

Fuente: Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas: Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA. Abril, 2023.

Asimismo, con el objeto de demostrar las estrategias que se pueden llevar a cabo en materia de PDA, la publicación brinda testimonios sobre las acciones concretas que vienen trabajando los mercados y su entorno en la gestión de PDA, y de esta manera, demostrar que el cambio es posible. Esta Guía fue pensada especialmente para los MMFH como actores relevantes en la etapa de mayoristas de productos frescos, y también puede ser de utilidad para otros sectores de la comercialización, por ejemplo mercados y ferias locales, tanto para Argentina como a nivel de Latinoamérica.

Su construcción partió de un relevamiento de información previa, de visitas realizadas a mercados del país y una serie de entrevistas

en profundidad, que se realizaron a distintas organizaciones para obtener una aproximación de la realidad actual de los mercados y las pérdidas de alimentos, y sobre todo ello plantear la Guía.

Se espera que la Guía contribuya a generar futuras líneas de trabajo en conjunto entre los organismos públicos, privados y organismos de la sociedad civil, que trabajan en la mejora de la eficiencia del sector y en la reducción de las PDA de productos frescos. Asimismo, la metodología propuesta en la Guía permitirá mejorar las prácticas y los procesos que ocurren durante la comercialización de productos frescos en pos de reducir las PDA. En adelante, el gran desafío es su promoción entre los mercados y su implementación efectiva, así como la validación.

Esta nueva Guía para Mercados Mayoristas se suma al conjunto de herramientas teórico-prácticas que promuevan la prevención y la reducción de las PDA para diferentes integrantes del sistema agroalimentario, tales como la **“Guía Integral para Municipios”**, la **“Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles”** y la **“Guía para Universidades”** que el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos de la SAGyP viene desarrollando hace años junto a organismos internacionales.



Link de acceso a la Guía

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Guia_PDA_para_Mercados_Mayoristas_Frutihortícolas.pdf



Link al lanzamiento: <https://www.youtube.com/live/gyRvo-p7TQs?feature=share>

Link al video: https://youtu.be/6_g78EC7RiQ



Alimentos nuevos y tradicionales de terceros países en la Unión Europea

Autoras: Mariana López - Natalia Bonvini

El Reglamento (UE) 2015/2283 regula la comercialización de nuevos alimentos en la Unión Europea, con la finalidad de garantizar el buen funcionamiento del mercado interno, a la vez que se proporciona un elevado nivel de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores.



Del 25 al 28 de abril de este año, se realizó una capacitación destinada a organismos gubernamentales de distintos países de Sudamérica sobre la nueva regulación para autorizar alimentos nuevos o tradicionales de otros países en la Unión Europea.

En el año 2015, el *nuevo reglamento de la Unión Europea 2015/2283* reemplazó al Reglamento (CE) 258/97, estableciendo procedimientos claros sobre cómo un solicitante (país, empresas individuales o agrupadas, consultores, etc.) debe gestionar la autorización para comercializar un alimento nuevo o notificar un alimento tradicional de un tercer país.

De acuerdo a lo establecido por el Reglamento (UE) 2015/2283, define a los nuevos alimentos como toda sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos que no haya sido utilizado en una medida importante para el consumo humano en la Unión antes del 15 de mayo de 1997, y establece categorías de alimentos tales como:

- I | con una estructura molecular nueva o modificada;
- II | que consista en microorganismos, hongos o algas;
- III | que consista en material de origen mineral;
- IV | que consista en plantas o sus partes;
- V | que consista en animales o sus partes;
- VI | que consista en un cultivo de células;
- VII | resulte de un nuevo proceso de producción;
- VIII | que consista en nanomateriales artificiales;
- IX | vitaminas, minerales y otras sustancias; y/o
- X | que haya sido utilizado exclusivamente en complementos alimenticios.



En resumen, los nuevos alimentos son todas las sustancias destinadas al consumo humano que consistan en una nueva sustancia, que provengan de una nueva fuente, que se produzcan con técnicas innovadoras y/o que sean tradicionales en terceros países.

La inclusión de alimentos tradicionales de terceros países incorpora un sistema simplificado para comercializar alimentos nuevos en la Unión Europea, bajo el requisito de documentar el uso continuo durante al menos 25 años dentro de la dieta habitual de un número significativo de personas. Este trámite de notificación tiene un plazo de 5 meses hasta su resolución, pero no permite modificaciones y/o subsanaciones de la presentación una vez iniciado el trámite. Por lo cual, la presentación deberá ser lo suficientemente completa y justificada para evitar rechazos por objeciones de seguridad.

Los trámites para autorizar alimentos nuevos son más extensos (aproximadamente un año y medio) y requieren mayor documentación. Sin embargo, tienen la posibilidad de incorporar y/o subsanar información en el proceso. Además de la documentación que exige la notificación de alimentos tradicionales (identidad, composición, uso, descripción del proceso productivo, inocuidad y riesgos, análisis, entre otros); la autorización de alimentos nuevos exige evaluación nutricional, toxicológica y alergénica.

Toda la información sobre los procesos de consulta, notificación y autorización, se puede obtener ingresando al siguiente link:

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/pdf/Resumen_NF_UE.pdf

En abril de 2018, se aprueba el primer nuevo alimento (novel food) de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 al “concentrado refinado de péptidos de camarones” para su uso en complementos alimenticios para la población adulta en general.

Más información:

<https://www.efsa.europa.eu/es/efsajournal/pub/5267#>

<https://www.boe.es/doue/2018/272/L00029-00034.pdf>





Cadena de Valor Regional de la Nuez de Nogal

| Autor: *Patricio Moreno*



La producción y el consumo de nuez de nogal se ha incrementado en los últimos años a nivel nacional e internacional, asociado a nuevas tendencias de consumo y a la alimentación saludable.

En Argentina la producción de nogales es una economía relevante en la zona cordillerana, siendo el Nuevo Cuyo la región destacada. La producción nacional se destina principalmente al mercado interno, dado el aumento del consumo nacional, ya que la nuez está asociada a la alimentación saludable.

La nuez de nogal es un cultivo cuya producción se destaca en los países del hemisferio norte, siendo China y Estados Unidos los principales productores, mientras que en el hemisferio sur el principal productor es Chile. En Argentina fue introducida por los españoles, que cultivaban la nuez portuguesa, la cual fue la base de la nuez criolla originaria de nuestro país.

El nogal es un árbol (*Juglandaceae Juglans*) que puede alcanzar hasta 30 metros de altura, de hoja caduca, copa redondeada y muy vigoroso. La fracción comestible es la semilla de su fruto, la cual es rica en nutrientes (grasas y proteínas), ya que contiene ácidos grasos insaturados (omega 3 y omega 6), vitamina E, vitaminas del grupo B, minerales y oligoelementos como fósforo, magnesio, cobre, cinc y hierro, además de ser alta en fibra.

Zonas de Producción

En Argentina el área productiva abarca desde el norte de la Patagonia, extendiéndose hacia la región de Cuyo y el NOA, principalmente en los valles intermontañosos de altura de las provincias cercanas a la cordillera. Allí las plantas encuentran las mejores condiciones agroecológicas para su desarrollo.

El área implantada a la fecha se estima en 16.022 hectáreas, y una producción de 20.000 toneladas de nuez con cáscara o entera. La provincia de Mendoza se destaca en cuanto a superficie y rendimiento, ocupando el 1º lugar en cuanto a volumen de producción representando más del 54 % de la producción nacional. San Juan y Río Negro se destacan por sus rendimientos, pero con menor superficie implantada. Catamarca y La Rioja totalizan casi el 50% de la superficie, aunque sus bajos rendimientos no traccionan en el resultado final de volumen de producción (ver tabla N°1).

Tabla N°1: Provincias productoras, superficie, producción y rendimiento (2021)

Provincia	Superficie (Has)	Participación sobre total nacional	Producción (Tn)	Participación sobre total nacional	Rend prom Tn/ Ha
Mendoza	5.874,1	36,7%	9.980	54,2%	1,70
Catamarca	4.063	25,4%	2.617	14,2%	0,64
Rio Negro	1.175,8	7,3%	2.165	11,8%	1,84
La Rioja	3.300,9	20,6%	2.131	11,6%	0,65
San Juan	580,1	3,6%	1.228	6,7%	2,12
Neuquén	301,6	1,9%	290	1,6%	0,96
Resto	727,4	4,5%	s/d	s/d	s/d
Total	16.022,9	100,0%	18.413	100,0%	1,1

Fuente: Dirección de Economías Regionales (DER) en base a datos del Censo Nacional Agropecuario 2018 para superficie y del *Relevamiento Nacional de Frutos Secos para la producción*.

Estructura Productiva

Según datos del *Censo Nacional Agropecuario* (CNA) 2018, en términos de cantidad de explotaciones agropecuarias (EAP)¹, el segundo frutal en importancia es el nogal, el cual ocupó 3.801 EAP, con una superficie implantada de 16.022,9 hectáreas, distribuidos en: Catamarca 2.045, La Rioja 723, Mendoza 566 y Rio Negro 183 Salta 99, Tucumán 53, San Juan 38, Neuquén 31 y el resto de las provincias 63.

La producción de nueces se realiza con diferentes niveles de tecnología, generando un producto de diferentes calidades, que abastece la demanda del mercado interno. Coexisten tres tipologías de productores de nueces de nogal: los minifundistas con superficies de 0,1 a 5 hectáreas mayoritariamente localizados en las provincias de Catamarca y La Rioja; los medianos productores 5,1 a 25 hectáreas y los productores grandes con más de 20 hectáreas en producción, (UIA, 2008).

Estratificación de los productores según tamaño de la EAP

Tipo	Estratificación de EAPs (ha.)	Catamarca Part. %	La Rioja Part. %
Pequeño	0,5 a 1	49,7%	59,0%
	> 1 a 5	41,9%	31,8%
Mediano	> 5 a 10	4,7%	4,0%
	> 10 a 20	2,2%	2,7%
Grande	> 20 a 30	0,6%	0,9%
	> a 30	0,9%	1,6%

1. EAP. Unidad estadística del CNA-18. Es la unidad de organización de la producción, con una superficie no menor a 500 m², ubicada dentro de los límites de una misma provincia, independientemente del número de parcelas (terrenos no contiguos) que la integren. Reúne como características: a) producir bienes agrícolas, pecuarios o forestales destinados al mercado; b) tener una dirección única que ejerce la gestión, recibir los beneficios y asumir los riesgos de la actividad productiva, y c) compartir en todas las parcelas los mismos medios de producción y parte de la misma mano de obra.

En Catamarca, el 99% son establecimientos de producción primaria, donde sólo el 1% se dedica exclusivamente a la industrialización. Del total de los establecimientos de producción primaria, el 53% realizan algún grado de tareas de post cosecha.

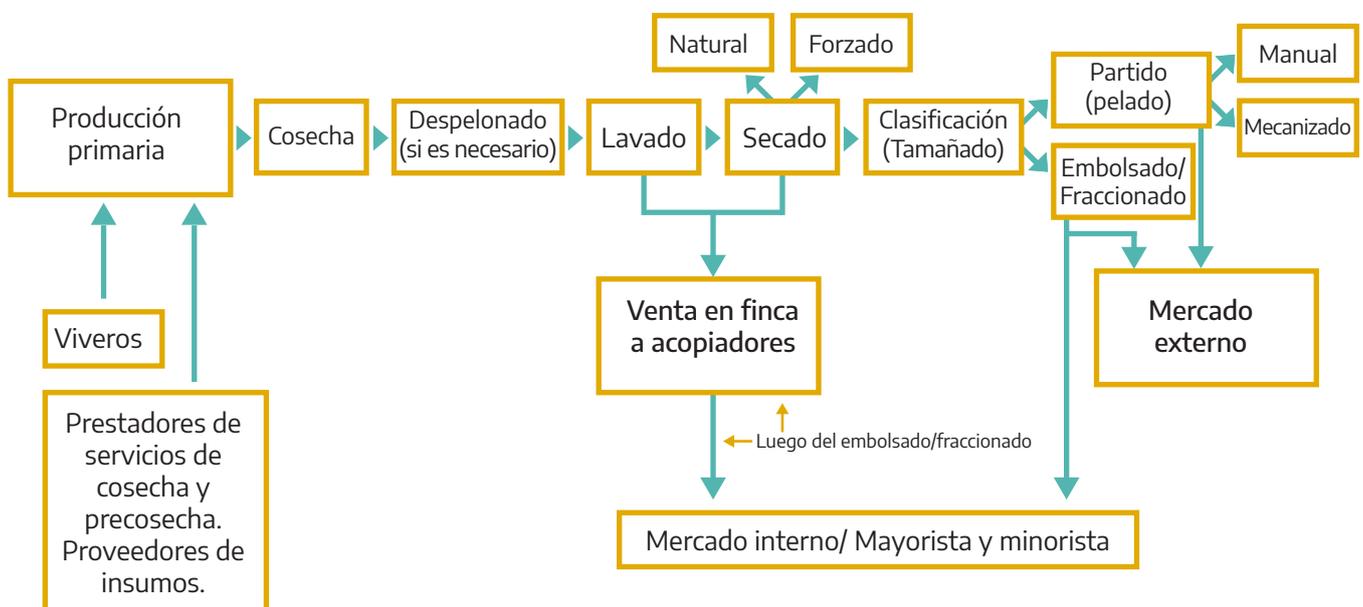
En la provincia de La Rioja, el total de los establecimientos son productores primarios, de

los cuales el 43,5% realiza una o más tareas de post cosecha.

Si bien la producción de nuez de nogal no ocupa una posición destacada entre las economías regionales en general, dentro de los frutales participa con el 3,3% de la superficie total implantada a nivel nacional.

Estructura productiva de la cadena de valor de la nuez de nogal

Elaboración industrial



Comercialización y consumo

Si bien en los últimos años se han incrementado considerablemente las exportaciones de este fruto seco, se estima que entre el 60% y el 70% de la producción nacional se destina al consumo en el mercado interno, y el resto se destina a la exportación.

Teniendo en cuenta los datos de 2022 relativos a producción nacional, comercio exterior y cantidad

estimada de habitantes, en Argentina el consumo aparente de nuez con cáscara anual es de 285 gramos per cápita. Tanto el consumo nacional como el mundial están en aumento, dado que la nuez está asociada a la alimentación saludable. Desde hace algunos años comenzó a consumirse como colación entre comidas, incluso hay industrias alimentarias que los comercializan ya envasados en porciones o mix para este fin.



Contexto Internacional

La producción mundial de nuez de nogal para la temporada 2021, según datos del *International Nut and Dried Fruit Council* (INC por sus siglas en inglés), fue de 996.075 mil toneladas de nuez pelada (kernel basis). El segundo mejor año, sólo superado por el 2020, el cual fue récord de producción en la última década.

Los principales productores mundiales se encuentran en el hemisferio norte, encabezando la lista la República Popular de China, con 484.000 toneladas (46%), seguido de Estados Unidos que produce 286.800 toneladas (29%). Ambos países concentran cerca del 75% de la producción mundial.

A otra escala productiva aparece Chile, con 71 mil toneladas, convirtiéndose en el principal productor del hemisferio sur y el tercero a nivel mundial. Ucrania con 38 mil toneladas y Francia junto con Turquía, ambos con 16 mil toneladas, completan los principales países productores.

La posición de Argentina como productor oscila entre el 8° y el 10° lugar del ranking mundial con aproximadamente 9.500 toneladas de nuez nogal pelada.

Oferta Mundial

Estados Unidos es el principal país exportador a nivel mundial. No obstante en los últimos años su participación cayó al 44,7%, en segundo lugar se ubica Chile, que incrementó su participación en un 41,8% pasando del 9,8% al 13,8%.

Otros exportadores destacados son China, Emiratos Árabes Unidos, Ucrania, Alemania y Francia. La mayoría de los principales productores mundiales coinciden con los principales exportadores a nivel mundial, solo Irán no se encuentra entre estos últimos.

En 2020 las exportaciones mundiales de nuez de nogal alcanzaron un valor FOB de USD 2.791,97 millones (36,8% nuez con cáscara y el 63,2 % nuez pelada). Argentina exporta principalmente nuez con cáscara.

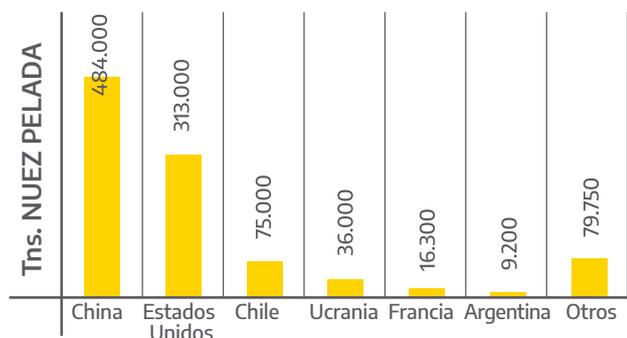
Las importaciones muestran una tendencia al alza, las cuales se incrementaron un 40,7% en la última década. Los principales países importadores son: Alemania, Italia y España. Italia es el principal importador de las nueces con cáscara, y Alemania de la nuez pelada.

En las importaciones, los datos del volumen, reflejan cierta paridad del consumo del fruto en sus dos presentaciones.

El consumo mundial de nuez de nogal, según datos del Consejo Mundial de Frutos Secos (INC por sus siglas en inglés) fue aproximadamente de 1,007 millones de toneladas de nuez pelada en 2020, donde la República Popular de China es el principal consumidor con 433,7 mil toneladas, seguido por Estados Unidos con 124,7 mil toneladas. Si se analiza el consumo per cápita, Holanda es el principal consumidor con 696 grs/año/hab., seguido por Rumanía e Italia con 602 y 537 grs/año/hab. respectivamente, mientras que Estados Unidos y la República Popular de China alcanzan los 377 y 300 gramos cada uno.

Gráfico 2:

Principales países productores. Año 2021.



Fuente: DER en base a datos del RNFS para Argentina y del International Nut and Dried Fruit Council (INC) para el resto de los países.

Exportaciones Argentinas

Las exportaciones totales de nuez de nogal en 2022 fueron de 6.603 toneladas, alcanzando un valor de USD FOB 13,13 millones y un precio promedio de 1.988 dólares por tonelada.

A partir de 2016 se registró un incremento sostenido de las exportaciones, tendencia que se desaceleró en 2020, producto de la pandemia por COVID 19.

Al observar la variación de las ventas al exterior entre los años 2021 y 2022, la misma marca una caída tanto en valor como en volumen, del 38,8% y del 11,9% respectivamente, mientras que el precio promedio marcó una caída del 30,6%.

Si analizamos las exportaciones del primer cuatrimestre de 2023, se aprecia un incremento del 55,8% sobre el valor, respecto al mismo periodo del año anterior. Las mismas arrojaron un valor de USD FOB 2,89 millones, contra los USD FOB 1,85 millones del año 2022 (Fuente: Gabinete de Asesores de la SSABYDR, MEC, en base a INDEC).

Italia se destaca como el principal destino de las exportaciones de nueces con cáscara, alcanzando una participación del 37,4% respecto al volumen y del 34,5% en relación al valor total exportado. Para nuez sin cáscara o pelada, Brasil es el principal destino, alcanzando una participación del 48,2% del valor. Si bien Brasil no se encuentra entre los principales importadores de nuez pelada a nivel mundial, es un importante comprador de este producto, por lo que es un nicho que Argentina puede aprovechar para incrementar las exportaciones con valor agregado.

Exportaciones de nuez de nogal. Periodo 2013-2022

Año	Valor (USD FOB)	Variación (%) interanual	Volumen (Ton)	Variación (%) interanual	Precio Prom. (USD/Ton)	Variación (%) interanual
2013	9.699.496,0	--	2.113,8	--	4.588,6	--
2014	15.156.605,0	56,3%	3.245,1	53,5%	4.670,6	1,8%
2015	10.904.903,0	-28,1%	3.036,1	-6,4%	3.591,8	-23,1%
2016	5.837.466,0	-46,5%	1.474,7	-51,4%	3.958,4	10,2%
2017	13.185.392,4	125,9%	3.245,9	120,1%	4.062,2	2,6%
2018	18.451.946,8	--	5.148,6	--	3.583,9	--
2019	23.860.508,2	29,3%	8.098,9	57,3%	2.946,1	-17,8%
2020	20.130.914,7	-15,6%	6.316,2	-22,0%	3.187,2	8,2%
2021	21.464.797,2	6,6%	7.495,3	18,7%	2.863,8	-10,1%
2022	13.126.884,6	-38,8%	6.602,7	-11,9%	1.988,1	-30,6%

Fuente: DER en base a datos INDEC



Perspectivas

Como se mencionó antes, la demanda de frutos secos se incrementa año tras año, no sólo en Argentina, sino a nivel mundial. El aumento de su inclusión en las dietas como snacks o colaciones entre comidas, tracciona para que su consumo en todo el mundo vaya en aumento.

Importaciones Argentinas

Las importaciones son de bajo volumen, para 2022 se adquirieron 144 toneladas por un valor de USD CIF 908 mil, ya que la producción nacional autoabastece el mercado interno, siendo que la última década muestra una disminución, debido no sólo al incremento de la producción, sino también a la mejor calidad de las nueces que se producen en el país, lo cual significó una sustitución de las importaciones de este producto.

En Argentina la producción de nuez de nogal se ha incrementado en los últimos años, ya sea por plantaciones que ingresan en plena producción o por obtener una mayor productividad, debido a la tecnología que se utiliza en la cosecha de los mismos. Además, en determinadas zonas están reconvirtiendo montes de otros frutales para la implantación de nogales o variedades criollas por variedades de mayor calidad y productividad. A futuro, todo esto contribuye al crecimiento en la producción de la nuez de nogal y de los frutos secos en general.

Datos de NUEZ NOGAL ORGÁNICA

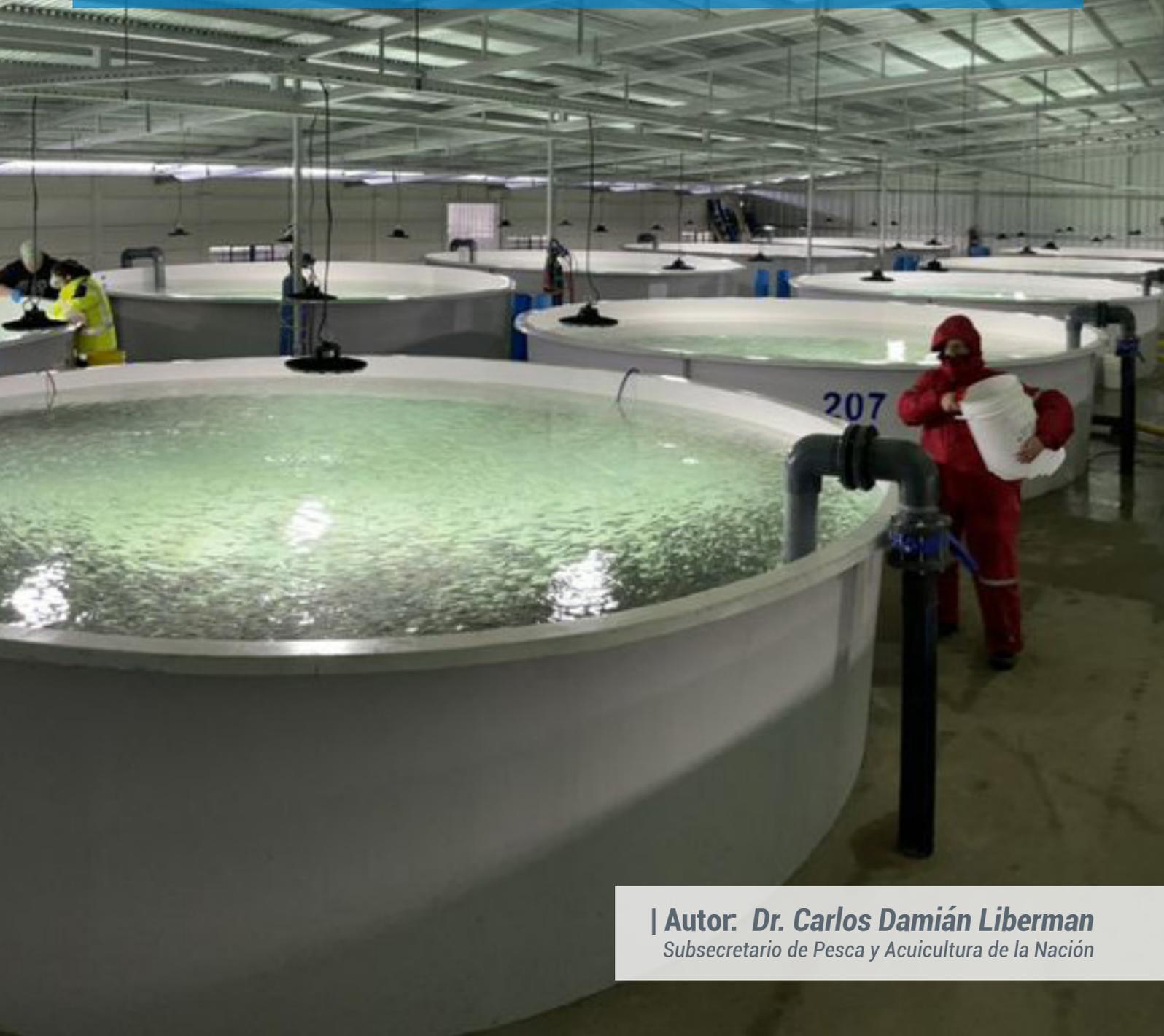
La producción de nuez nogal con certificación orgánica creció de 196,01 h. en el 2020 a 262,23 hectáreas en el 2022.



Cultivo de Nogal por provincia - Año 2022

Provincia	Sup. Bajo Seguimiento (hectáreas)	Sup. Cosechada (hectáreas)
Mendoza	213,89	182,49
La Rioja	75,62	65,45
Catamarca	13,17	11,17
Salta	12,00	0,00
Río Negro	6,06	0,01
Buenos Aires	2,53	0,26
Entre Ríos	2,40	0,00
Santa Fe	2,15	2,15
Chubut	0,50	0,50
San Juan	0,20	0,20
TOTALES	328,52	262,23

Avances de la Acuicultura Argentina



| Autor: *Dr. Carlos Damián Liberman*
Subsecretario de Pesca y Acuicultura de la Nación

La acuicultura en Argentina está experimentando un crecimiento significativo, impulsado a partir de políticas y acciones diseñadas para la promoción y el fomento de la actividad, en estrecha vinculación con las provincias, el sector pesquero, la academia, y los organismos científicos de investigación y desarrollo.

El camino recorrido desde 2020 luego de que nuestra gestión creara la primera Dirección Nacional, permite proyectar que la actividad contribuirá significativamente al complemento de la pesca en el mediano plazo, y al desarrollo de economías regionales, la generación de empleo y la obtención de divisas, posicionando a la acuicultura como una opción estratégica para la seguridad alimentaria y el crecimiento sostenible en el marco de la economía azul.

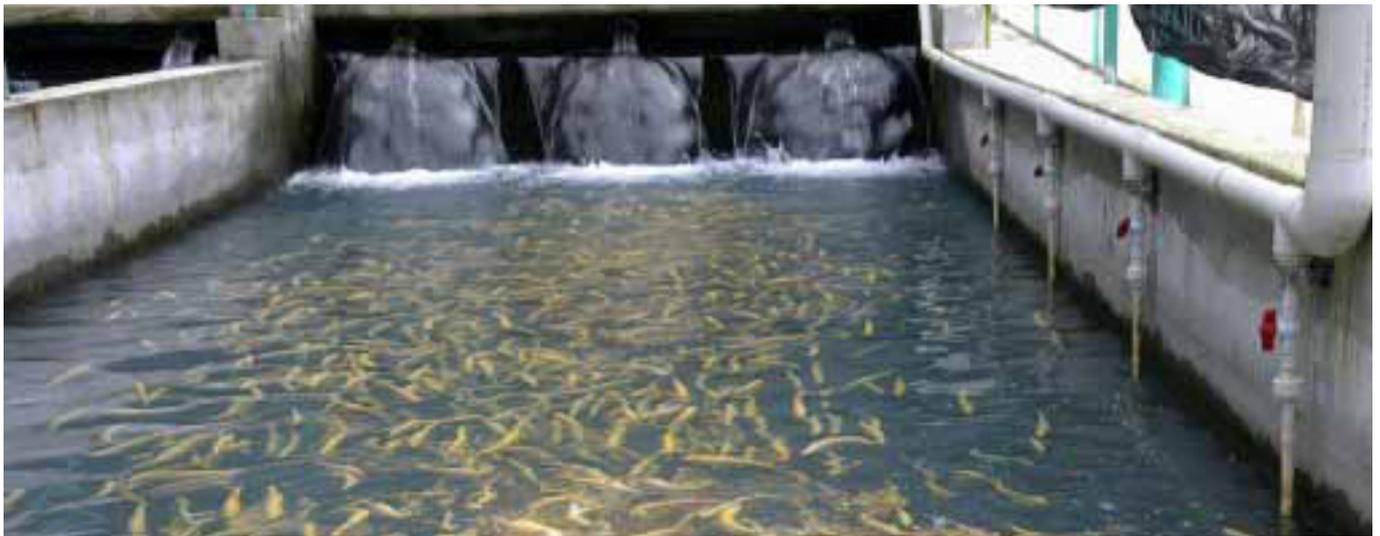
Introducción

La acuicultura en Argentina lleva un siglo desde su identificación, cuando tuvieron lugar los primeros intentos de producción de peces en estanques y embalses.

Sin embargo, la visión sectorial de la actividad requería dotarla, entre otros instrumentos de gestión, con una perspectiva política y complementaria del desarrollo de la actividad pesquera, en un diseño que permitiera una sostenible relación armoniosa de ambos sectores, capaz de atender la demanda de proteínas y alimentos enteramente transformados provistos desde nuestro país hacia las góndolas de todo el mundo. Una población con mayores niveles de exigencia en pleno crecimiento requiere ineludiblemente incrementar las definiciones estratégicas que posicionan a la Argentina en un nuevo paradigma productivo para la transformación azul, con visión de futuro sustentable.



A lo largo de los años se desarrollaron en Argentina diferentes modelos de acuicultura. Tradicionalmente, la actividad jugaba un papel destacado en la producción y reproducción de peces para repoblar cursos de agua, con especies asociadas a la pesca deportiva y recreacional (pejerrey, pacú y truchas). Por ello, hace décadas que numerosas provincias, e incluso algunas municipalidades, cuentan con estaciones de piscicultura. Al mismo tiempo las inversiones



en gestión de investigación aplicada requerían esfuerzos superadores que permitieran vincular los conocimientos adquiridos en el campo científico, con una fuerte relación al sistema productivo para lograr equilibrar los desarrollos de ambas estrategias de intervención y un solo objetivo: el desarrollo sostenible.

A nivel mundial en lo que se refiere a la obtención de proteínas acuáticas, es un hecho la complementariedad entre la captura y la producción. Según FAO, en 2022 la acuicultura habría originado más del 54% de los organismos acuáticos destinados al consumo humano.

Que nuestro país se pliegue a esta tendencia general constituye una opción estratégica, en orden a la calidad alimentaria y nutricional, además de impulsar el desarrollo de múltiples economías regionales, la creación de empleos de calidad y la obtención de divisas genuinas para nuestro país. Por el mismo sentido permite avizorar un horizonte en divisas de igual o mayor envergadura al que incorpora la pesca industrial a la economía argentina.

Estadísticamente, la actividad local experimentó altibajos a lo largo de su historia, debido a diversos factores. Las tendencias permitieron

*trazar un dato productivo de 4.000tn entre los años 2014 y 2015, coincidiendo con la sanción de la ley 27.231 (ley nacional de desarrollo sustentable del sector acuícola). Seguidamente, entre 2016 y 2019 la curva es netamente en descenso, hasta llegar al -50% de la producción total a nivel país (piso de 2000Tn). En la actualidad, desde 2020, el incremento fue exponencial y se aceleró de 2100 a +6500 Tn (2020 - 2023) permitiendo consolidar un récord histórico, proyectando aún más, según estimaciones actuales de siembra el próximo escalón de 10.000Tn para el año 2024. **Esto significa un incremento superior al 500% desde el inicio de la gestión.***

En caso de consolidarse las políticas y acciones encaradas, es muy probable que el sector continúe con su tendencia positiva, a partir de las inversiones ya realizadas para la expansión de la producción de trucha, pacú y mejillones, alcanzando entre 2030 y 2035 un volumen cercano a las 100.000Tn.

Probablemente, el crecimiento sea aún mayor si se confirman las previsiones acerca del aumento de la producción de ostras, y el despunte de alternativas innovadoras como el pez limón (*Seriola lalandi*) y las algas.

Impulsando políticas productivas

Resumidamente, a partir de 2020, los esfuerzos del Estado nacional y provincial, los privados y el tercer sector, permitieron que la acuicultura argentina retome un sendero de crecimiento sostenido y sostenible. Principalmente un hito en esta nueva etapa es la jerarquización del sector dentro de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, del entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (hoy SAGYP).

De esta forma, tuvo lugar un cambio de paradigma en la gestión, que impulsó significativamente a la actividad.

Estos cambios comenzaron por el restablecimiento y consolidación de los lazos con las provincias, la jerarquización de la Acuicultura con la creación de una Dirección Nacional específica, el fortalecimiento de los equipos técnicos y la generación de normas internas para el funcionamiento del Régimen de Fomento y Desarrollo de la Acuicultura (Ley 27.231) y el Fondo Nacional de Acuicultura (FONAC).

Fue posible ejecutar completamente el Fondo desde el año 2021 y 2023, a través de nueve proyectos orientados a afianzar la infraestructura y las redes provinciales necesarias para el crecimiento acuícola, con una inversión estimada de \$80 millones anuales, a saber: Apoyo al desarrollo de la acuicultura misionera (Misiones); Desarrollo local de una línea genética para la producción comercial de truchas de rápido crecimiento y maduración lenta (Neuquén); Concientización, valoración y adopción de Buenas Prácticas Acuícolas, para el desarrollo sostenible del acuicultura en Neuquén (Neuquén); Fortalecimiento de capacidades del sector acuícola en todo el territorio santafecino (Santa Fe); Monitoreo de infraestructura de sistemas



de cultivo flotantes en acuicultura (Río Negro); Programa de mejoramiento de calidad de semilla de trucha arcoíris en provincia de Río Negro-etapa 1: reacondicionamiento y refuncionalización sala de incubación Centro de Salmonicultura-Bariloche UNCo- capacitación en manejo reproductivo (Río Negro); Fortalecimiento, puesta en valor y desarrollo de la Red de transferencia de conocimientos de la Estación de piscicultura del Municipio de Comandante Luis Piedrabuena (Santa Cruz); Fortalecimiento de las capacidades para el monitoreo y seguimiento de la mitilicultura en la provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur (Tierra del Fuego); Fomento y agregado de valor a la producción acuícola misionera (Misiones).

Adhesiones a la Ley 27.231

El avance en acuerdos institucionales ha permitido que 14 provincias adhieran plenamente a la Ley de Desarrollo Sustentable del Sector Acuícola: Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz, Tierra del Fuego, La Pampa, Santa Fe, Entre Ríos, Corrientes, Misiones, Tucumán, Chaco, Catamarca y Jujuy.



Todos los Proyectos, independientemente de su naturaleza o alcance, fueron puestos a consideración de la Comisión Asesora Técnica para la Acuicultura (CATA), quien emitió dictámenes no vinculantes acerca de los mismos. La conformación de la citada Comisión constituyó un avance sustancial en lo que refiere a la articulación interinstitucional, ya que la integran el MAGYP, INTA, INTI, SENASA, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, y el INIDEP.

Todo lo anterior se vio complementado por el fortalecimiento y ampliación de los vínculos entre la industria pesquera y la acuicultura, que se tradujo en inversiones acuícolas por más de U\$S 35 millones de las empresas pesqueras, tanto para la producción de Trucha arcoíris en Patagonia Norte, como para la producción de Mejillones en Tierra del Fuego.

Durante el presente año, se analizó ante la CATA, y resultó aprobado, un nuevo proyecto en el marco del FONAC para promover el agregado de valor para pequeños productores de Pacú de la provincia de Misiones, por más de \$30 millones.

Asimismo, se están formulando proyectos en Chubut (maricultura y pequeños productores de trucha), completando la totalidad de la región

patagónica (norte y sur) con financiamiento aplicado mediante el régimen.

Por otra parte, se han formulado proyectos por fuentes alternativas (Ministerio de Economía, Dirección de Proyectos Especiales, fondos provinciales) entre los que resaltan **la producción de Mejillones en Santa Cruz, la producción de Truchas en Catamarca, la iniciativa de diversificación de la pesca artesanal mediante la acuicultura en Corrientes, Entre Ríos y Santa Fe. Además, se avanzó en el trabajo conjunto con la FAO, como resultado de la visita técnica efectuada el año 2022, formulando un proyecto conjunto de promoción y difusión de la acuicultura para continuar la expansión en todo el país.**

En cuanto al fortalecimiento de las relaciones con la academia y el mundo científico, se ha celebrado un convenio con la Facultad de Veterinaria de la UBA, que permite llevar adelante acciones conjuntas de formación y capacitación.

Asimismo, en breve se encuentran a la firma convenios con CONICET a fin de realizar estudios de zonificación, potencialidad productiva, capacidad de carga, mapeo genético y otros, de cara a contar con la información necesaria para mejorar sistemáticamente las políticas e instrumentos de promoción acuícola.



Acuicultura y desarrollo sostenible

La estrategia general diseñada e implementada desde la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, a través de la Dirección Nacional de Acuicultura, se basa en entender a la acuicultura nacional como un camino privilegiado para contribuir al logro de varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas (<https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals>).

Específicamente, la Acuicultura guarda relación directa con algunos ODS:



- › Fin de la pobreza: La acuicultura es capaz de generar empleos y oportunidades de ingresos para las personas que viven en comunidades costeras o rurales con acceso a cursos de agua, y que dependen de esos recursos para su subsistencia.



- › Hambre cero: La acuicultura puede contribuir a la seguridad alimentaria al producir proteínas de alta calidad y nutrientes esenciales.



- › Agua limpia y saneamiento: La acuicultura puede promover la protección y restauración de los ecosistemas acuáticos, lo que puede mejorar la calidad del agua y reducir la contaminación.



- › Trabajo decente y crecimiento económico: La acuicultura es capaz de constituir una fuente importante de empleo y crecimiento económico, especialmente en los países en desarrollo.



- › Producción y consumo responsables: La acuicultura racional es en sí misma una práctica sostenible y responsable para la producción y el consumo de alimentos, promoviendo el uso de piensos sostenibles, el control de enfermedades y la reducción del uso de antibióticos y agroquímicos.



- › Vida submarina: La acuicultura puede ayudar a proteger y conservar la biodiversidad acuática impulsando prácticas sostenibles y sistemas productivos integrados que minimicen los impactos ambientales.



- › Vida de ecosistemas terrestres: La acuicultura puede reducir la presión sobre los ecosistemas terrestres al complementar a la pesca, previniendo la sobreexplotación de los recursos naturales.

No menos importantes son las posibilidades de la acuicultura argentina para proveer a un mercado internacional ávido de productos de alto valor, con calidad certificada, nutricionalmente óptimos y ambientalmente amigables. Así la actividad se posiciona como una fuente potencial de divisas.

Por todo lo anterior, la promoción de la acuicultura sustentable representa la posibilidad cierta de un crecimiento federalmente distribuido, armónico e inclusivo.



Los texturizados y la biomasa de hongos en su rol como proteínas alternativas

| Autores: *Daniel Franco - Mariana López*

Actualmente en el mundo existe una gran cantidad de desarrollos para producir proteínas alternativas como sustituto de la carne. Estos buscan reemplazar la producción cárnica por cuestiones ambientales, demográficas y/o éticas. En término de innovación, se puede mencionar a los productos en base a plantas (*plant based*), carne cultivada o fermentación producida a partir de organismos del reino fungi.

Los Texturizados

La texturización es un proceso tecnológico que se aplica sobre las proteínas vegetales mediante el cual se modifica su estructura tridimensional. Se busca que la textura, la sensación en la boca y la apariencia, sean idénticas a la de la carne de origen animal.

La texturización se realiza, en general, mediante un proceso de extrusión que desnaturaliza y alinea las proteínas vegetales y forma fibras, que se asemejan al tejido muscular. De esta forma se obtienen los texturizados, productos finales en forma de gránulos, fibras, tiras, tajadas y trozos; y son utilizadas en alimentos elaborados como complemento o sustituto de la carne.

Diferencias entre las proteínas vegetales y animales

Desde un punto de vista estructural, las proteínas vegetales son típicamente globulares, en contraste con las proteínas animales, que son fibrosas y de espiral aleatoria.

Las proteínas fibrosas son típicamente estructurales, insolubles en agua y tienen secuencias regulares de aminoácidos, los paquetes de proteínas fibrosas componen el músculo esquelético animal.



Por su parte, las proteínas globulares suelen ser funcionales, más solubles en agua y tienen secuencias de aminoácidos irregulares.

¿Qué es la extrusión?

La extrusión consiste en dar forma a una masa plástica haciéndola salir por una abertura especialmente dispuesta.

Se emplean distintas materias primas como harinas, sémolas, concentrados o aislados proteínicos vegetales, además de agua y/o aceite. Las materias primas son transportadas y comprimidas por un sistema de tornillos dentro de una cámara estacionaria. Se generan fuerzas de cizalla, presión y calor, que transforman los ingredientes secos en una masa semisólida continua.

Los tornillos fuerzan a la masa a salir a través de una pequeña abertura o matriz, cuya forma determina las características del producto final. A la salida de la abertura, el producto es cortado en diferentes tamaños, de acuerdo a las especificaciones. Finalmente, se lo puede secar.

Tipos de extrusión

a. Extrusión de baja humedad. En este proceso, el contenido de humedad de la masa se mantiene por debajo del 35 %. Se compone de ingredientes secos precombinados y agua. Generalmente no incluye grasas. Después de la extrusión, se pasa por un secador, se envasa y se puede vender como ingrediente terminado. Los texturizados de baja humedad resultan adecuados para elaborar productos cárnicos reestructurados (como hamburguesas, nuggets o embutidos).

b. Extrusión de alta humedad. En este caso, el contenido de humedad de la masa durante el proceso es mayor al 50 %. El extruido húmedo difiere del seco en la cantidad de agua introducida durante el proceso, la incorporación de grasas junto con los ingredientes secos y la ausencia de un secado posterior a la extrusión. Los productos resultantes son apropiados para elaborar análogos cárnicos de músculo entero.

Elaboración de análogos de productos cárnicos de músculo entero

Estos texturizados vegetales muestran una textura fibrosa análoga al músculo estriado. Buscan igualar las propiedades organolépticas de los productos cárnicos de músculo entero, como una pechuga de pollo, una chuleta de cerdo o un bistec.

a. Pueden elaborarse a partir de texturizados secos o húmedos. Si se emplea texturizado seco, se lo hidrata combinándolo con uno o varios ingredientes, incluyendo agua caliente, caldo y/o grasas. Una vez hidratado, puede pasar por un marinado que incorporará grasas, sabores y aditivos. Estos aditivos se agregan con el objetivo de mejorar el sabor, la absorción y retención de grasas y la facilidad de procesamiento.



Si se utiliza texturizado húmedo, es probable que ya haya incorporado contenido de grasa en toda su matriz. Sin embargo, si se desean más grasas, ingredientes saborizantes adicionales o aditivos, el texturizado húmedo puede pasar por un marinado para incorporar estos componentes.

b. Recubrimiento y cocción. Independientemente del tipo de texturizado seleccionado (seco o húmedo), el producto se puede recubrir para incorporar sabor y textura adicionales. El recubrimiento puede ser un proceso de varios pasos que requiera la adición de un componente ligante y los revestimientos exteriores deseados, como especias, harinas y pan rallado.

Después del marinado o recubrimiento, los productos pueden pasar por una pre cocción. Se pueden freír u hornear y también hervir o cocinar al vapor. De esta forma se ofrece al consumidor un producto listo para recalentar.

Para extender la vida útil se pueden emplear procesos térmicos, no térmicos o una combinación de estos, por ejemplo, pasteurización por calor, procesamiento a alta presión, UV y la adición de conservantes.

c. Enfriamiento, Empaque y Almacenamiento. Luego de la cocción o del tratamiento de conservación, el producto se refrigera o congela. Este enfriamiento puede realizarse antes o después del envasado. Se obtiene así un producto vegetal con características similares a los elaborados con carne.



Análogos de Productos cárnicos reestructurados

Este tipo de productos de origen vegetal se asemejan a los alimentos cárnicos elaborados con carne picada o molida. A menudo se les da forma de hamburguesas, nuggets o salchichas y pueden incluir una envoltura, un recubrimiento y/o un empanado.

Generalmente se emplea texturizado vegetal seco. Este texturizado se hidrata y se forma una masa con otros ingredientes que aportan proteínas, grasas y carbohidratos además de vitaminas y minerales. Se agregan también especias y aditivos que mejoran la textura y la consistencia y extienden la vida útil.

La masa se moldea en varios formatos tales como hamburguesas, bolas, nuggets y salchichas.

Después de la formación, tanto los productos que se venden cocidos como los productos crudos o frescos se pueden embutir o recubrir con condimentos y rebozador.

Por último, los análogos de cárnicos reestructurados se cocinan, refrigeran y envasan del mismo modo que los productos de músculo entero descritos anteriormente.

¿Qué vegetales se emplean en la elaboración de texturizados?

La soja resulta la fuente de proteínas más utilizada en la elaboración de texturizados. Sin embargo, existen líneas de I+D que buscan fuentes vegetales alternativas. Se destaca la arveja amarilla, aunque también se evalúan la canola, maní, girasol, papa, trigo, arroz, quinoa, avena, sorgo y maíz.

Dentro de las legumbres también se emplean garbanzo, poroto mung, lentejas, habas y lupino.

También se evalúan fuentes innovadoras como algas marinas y la lenteja de agua, una planta acuática rica en proteínas.

Las proteínas comerciales son mezclas complejas cuyas propiedades dependen de la fuente y el proceso tecnológico.

Partiendo de una materia prima vegetal, en forma de harina, se puede incrementar la concentración de proteínas mediante la separación del aceite, el almidón y la fibra. Al separar las proteínas de los otros nutrientes que las acompañan, se logra reducir la textura almidonosa, la sensación de fibra en la boca, el contenido de componentes antinutricionales y el deslizamiento de la matriz de extrusión. Al mismo tiempo se mejora la fuerza del gel de proteína, la tolerancia digestiva y la flexibilidad de formulación.

La adopción de nuevas fuentes proteicas y sus procesos plantea el desafío de mantener la funcionalidad a un costo aceptable, asegurando una percepción natural.



Si bien la proteína texturizada de soja es la más utilizada, existen en el mercado argentino algunas marcas que emplean fuentes alternativas. Tal es el caso de la empresa NotCo, que emplea proteína texturizada de arveja y de garbanzo en algunos de sus productos que imitan la textura de la carne y el pollo.

Marco normativo

Las harinas proteicas de origen vegetal, así como los concentrados, aislados y derivados proteínicos están definidos en el capítulo XIX del Código Alimentario Argentino.

En particular, el artículo 1412 de dicho código, define a los Texturizados proteínicos de origen vegetal y en particular a los Texturizados de Soja.

Por otra parte, la Dirección de Alimentos dispone de un [Protocolo de calidad para texturizado de soja](#), para el otorgamiento del Sello Alimentos Argentinos.



Biomasa de hongo

La producción de biomasa de hongo o micoproteínas es una de las alternativas a la proteína animal. Numerosas empresas o startups en todo el mundo trabajan en desarrollos innovadores para producir alimentos nutritivos que reemplacen a la proteína animal. Sin embargo, muchos productos basados en biomasa de hongos tienen historial de consumo en países asiáticos.

Las micoproteínas se producen a través de la fermentación de hongos en un ambiente controlado. Este proceso genera el crecimiento del micelio, ramificaciones filamentosas que crecen en redes, similares a las raíces de una planta. Sin embargo, estos organismos pertenecen al Reino Fungi. El micelio crece para captar los nutrientes necesarios para producir la fructificación o sombrero, que suele ser lo que se consume de manera fresca o conservada.

La producción consiste en inocular un sustrato con la cepa que se desea producir. El sustrato puede ser líquido, en el caso de producir micelio puro; o sólido en productos compuestos. A su vez, la composición del insumo utilizado dependerá de la textura, sabor y composición nutricional que se busca alcanzar. En la producción de micelio puro, la composición del sustrato es clave y muchos de los desarrollos de este producto se encuentran aún en la etapa de I+D. Por otro lado, los productos compuestos entre micelio y sustrato, como por ejemplo legumbres, son productos con historial de producción y consumo; y el producto final es llamado Tempeh. Actualmente, los principales desafíos son encontrar y generar bancos de cepas, desarrollar sustratos y optimizar las condiciones de fermentación (tiempo de crecimiento y rendimiento) para lograr el producto deseado.

Bajo condiciones apropiadas, el micelio se desarrolla rápidamente, alcanzando la producción final en días. Debido a la estructura de las hifas que componen el micelio, el resultado final es una masa que puede ser similar a las fibras musculares de la carne, lo que convierte a la biomasa de hongos en una proteína alternativa viable.

Las producciones de este tipo de proteínas parecen mostrar una mayor rentabilidad a la producción y mejores perfiles nutricionales de otros análogos cárnicos. Sin embargo, su consumo aún no es masivo y el desarrollo de productos de calidad requiere una fuerte inversión inicial. La empresa Marlow Foods, proveniente de Inglaterra, es pionera en la producción de micoproteínas para consumo humano. Desde 1985 produce y comercializa micelio de la especie *Fusarium venenatum* en el Reino Unido, Unión Europea y Estados Unidos. Quorn, marca comercial de Marlow Foods, describe al micelio como un sustituto adecuado para la carne dado que presenta una textura similar y un mayor porcentaje de proteínas.

Tanto el tempeh como el micelio ya se encuentran aprobados para su consumo en varios países como Estados Unidos, países de la Unión Europea y Asia. En el caso del micelio de *Fusarium venenatum*, producido por Marlow Foods, se encuentra aprobado desde 1985. Sin embargo, la Unión Europea considera que no incluye desarrollos similares con nuevas cepas, mientras que la FDA estableció que el micelio de hongo es diferente de los hongos, por lo cual debe ser



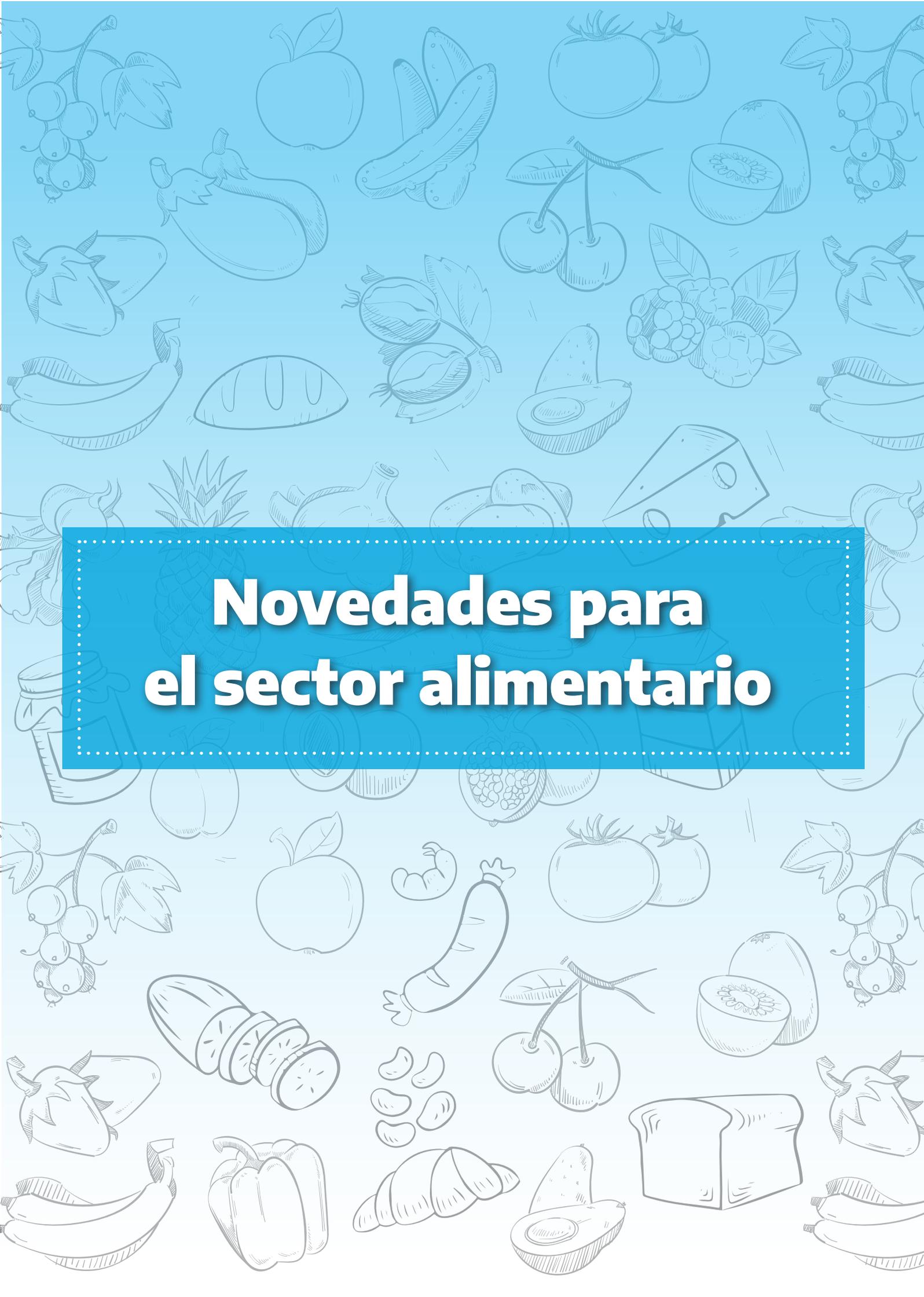
debidamente etiquetado. En Argentina, la empresa Michroma utiliza tecnologías similares pero para producir colorantes naturales. En Singapur, China, India y Tailandia se presentaron iniciativas para incluir a las proteínas alternativas y tecnologías novedosas en su política productiva así como en la regulación de alimentos nuevos. Sin embargo, en la Argentina aún no se han incluido estos productos en el Código Alimentario Argentino.

Tendencias en el consumo de proteínas

Los impactos ambientales vinculados a la producción de proteína animal; el aumento de la población y la preocupación por alimentar a dicha población; así como la preocupación por el bienestar animal son las principales causas por las que actualmente la industria desarrolla productos alternativos a la proteína animal. Aunque muchas de estas proteínas alternativas tienen historial de consumo, los nuevos desarrollos buscan perfeccionar los procedimientos para alcanzar productos análogos a la carne y derivados con similar perfil nutricional.

Fuentes

- › <https://www.fungiprotein.org/>
- › <https://gfi.org/>
- › <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1081120618302187>
- › <https://www.alternativeproteinsassociation.com>
- › CERZOS-UNS/CONICET Bahía Blanca.



Novedades para el sector alimentario



Exportaciones de productos de las economías regionales del primer cuatrimestre de 2023

Las ventas a mercados externos registraron retracción tanto en valor como en volumen del 7,7% y 10,4%, respectivamente, mientras que, en términos de precio promedio de exportación, se verificó una suba promedio del 3,0%.

Autoras: Patricia Parra y Agustina Paso Aranciaga

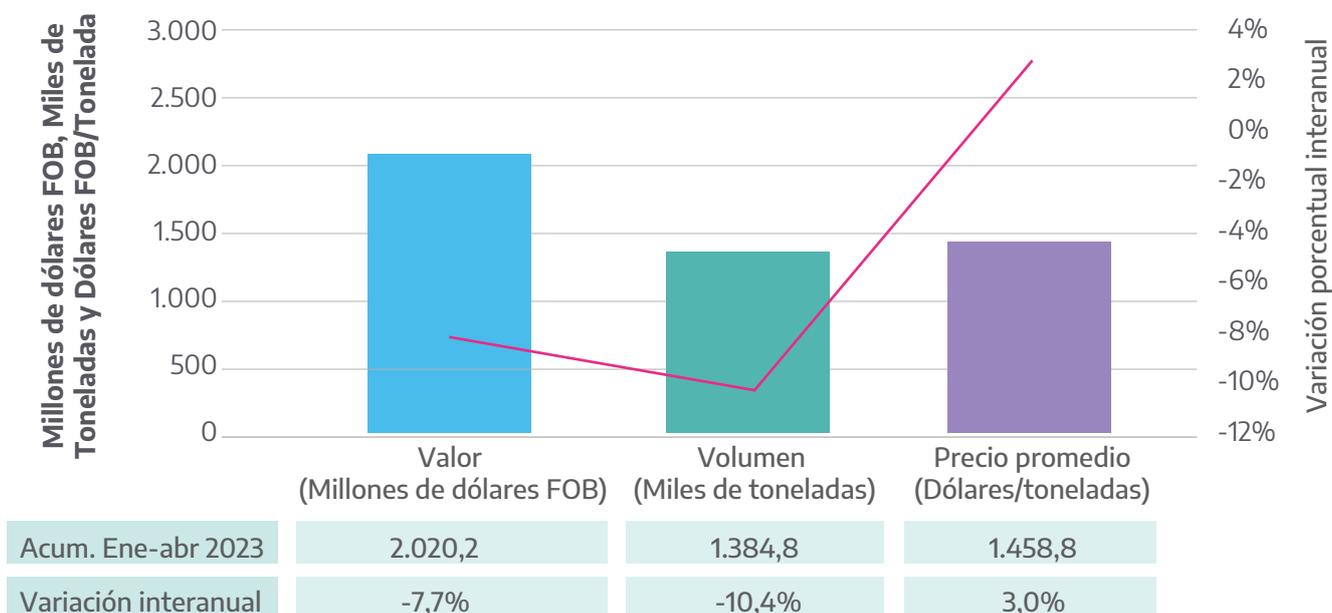
- Las ventas a mercados externos de los productos de las economías regionales de los primeros cuatro meses del año 2023, mostraron una caída interanual tanto en valor como en volumen; independientemente de ello, productos como arroz partido y preparaciones de ananá registraron un desempeño positivo, con crecimientos en sus valores totales de exportación superiores al 100%, respecto al año anterior.
- En cuanto a políticas públicas específicas para apoyar a las cadenas de valor de los productos regionales, las mismas fueron beneficiadas con la reducción o eliminación de sus alícuotas de derechos de exportación a partir de enero 2021, mediante el decreto 1060/2020, y a partir de finales de junio de 2021, a través del decreto 410/2021. Además, desde el 1° de enero de 2022 iniciaron su vigencia los decretos 851/2021 y 852/2021, que benefician a muchos productos de las cadenas de valor de las economías regionales y a los productos que revistan la condición de ecológicos, biológicos u orgánicos, debidamente certificados y autorizados por el organismo competente.
- Además, se encuentra vigente el Decreto N° 194/2023, que estableció el Programa de Incremento Exportador para las Economías Regionales (Capítulo II de la mencionada norma). El objetivo de este tipo de programas de estímulo es promover el arraigo territorial, el agregado de valor, la industrialización en origen, el incremento de las exportaciones a través del desarrollo socioeconómico armónico entre los distintos eslabones de las cadenas de valor de las Economías Regionales. Está destinado a aquellos sujetos que cumplan los requisitos de elegibilidad establecidos por la normativa emanada del Ministerio de Economía, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, teniendo en cuenta la capacidad de abastecimiento en el mercado local, el nivel de empleo generado y el cumplimiento a los acuerdos de precios sectoriales, y que hayan exportado en algún momento de los DIECIOCHO (18) meses inmediatos anteriores a la entrada en vigencia de este decreto, las mercaderías cuyas posiciones arancelarias incluidas en las Secciones de la Nomenclatura Común del MERCOSUR (N.C.M.) que figuran en el Anexo II del mencionado decreto.

En este marco, y mediante la Resolución N° 138/2023 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, se establecieron los requisitos de elegibilidad y el alcance de las posiciones arancelarias incluidas que pueden adherir al Programa. Posteriormente, se sumaron posiciones arancelarias de productos de las economías regionales alcanzadas por este beneficio, a través de las Resoluciones 147/2023, 160/2023, 162/2023 y 216/2023. Actualmente, más de 600 empresas de todo el país han adherido al Programa de referencia. <https://www.magyp.gob.ar/incrementoagroexportador/>



- Las mencionadas medidas se encuadran en las políticas públicas llevadas adelante por la cartera económica y agropecuaria nacional, con el objetivo de mejorar la competitividad de las economías regionales, que generan tantos empleos y arraigo territorial. En el desarrollo e implementación de las mismas, se ha considerado la responsabilidad fiscal y se ha estudiado que no impacten en los precios internos.
- En este marco, la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, informa que las ventas a mercados externos durante el primer cuatrimestre del año 2023 de los productos de las economías regionales registraron una caída tanto en valor como en volumen del 7,7% y 10,4%, respectivamente, mientras que, en términos de precio promedio de exportación, se verificó una suba del 3,0%.

Exportaciones y variación porcentual interanual (Ene-abr 2023/2022)



Fuente: Gabinete de Asesores de la SSABYDR, MEC, en base a INDEC.

- El monto acumulado totalizó 2.020,2 millones de USD FOB y 1.384,8 mil de toneladas, resultando un precio promedio de exportación de 1.458,8 USD/Ton.
- De manera detallada, en el período enero-abril 2023, crecieron las ventas a mercados externos de 21 productos, considerando solamente aquellos productos regionales cuyas exportaciones superaron el valor de 1 millón de USD FOB y cuya variación interanual superó el 10%.

- 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-abril 2023¹

Producto de las EERR	USD FOB		
	ene-abr 2023	ene-abr 2022	Var %
Arroz partido	6.002.005,7	1.718.912,5	249,2%
Preparaciones de ananá	1.190.514,5	488.466,1	143,7%
Semillas de Chía	2.090.434,7	1.217.457,2	71,7%
Residuos y subproductos de maní	4.462.281,5	2.614.405,5	70,7%
Nuez de nogal	2.894.980,4	1.858.591,8	55,8%
Jugo de naranja	3.422.071,0	2.218.896,7	54,2%
Durazno	1.332.487,6	896.152,9	48,7%
Aceite de maní	48.458.148,4	33.077.395,2	46,5%
Semillas de sésamo	1.477.136,8	1.068.403,0	38,3%
Productos aviares	3.184.614,7	2.317.652,7	37,4%
Garbanzo	22.926.110,2	17.728.567,1	29,3%
Preparaciones de maní	38.776.883,9	30.159.778,7	28,6%
Ciruela	6.244.217,1	4.920.918,3	26,9%
Arroz no parbolizado	67.096.442,4	52.907.932,2	26,8%
Poroto	100.178.590,0	79.975.986,8	25,3%
Preparaciones de tomate	1.325.709,1	1.088.198,4	21,8%
Aceite de oliva	16.686.253,7	13.989.019,1	19,3%
Yerba mate	24.688.142,5	20.890.872,7	18,2%
Productos ovinos	6.533.242,7	5.579.396,7	17,1%
Otros maníes crudos	304.449.819,0	269.820.585,7	12,8%
Arroz parbolizado	1.095.263,2	980.300,0	11,7%

Fuente: Gabinete de Asesores de la SSABYDR, MEC, en base a INDEC.

- Este conjunto de 21 productos representa el 32,9% del valor total exportado de productos de las Economías Regionales del período.

Exportaciones de productos de las EERR con mayor crecimiento interanual (Ene-abr 2023/2022)

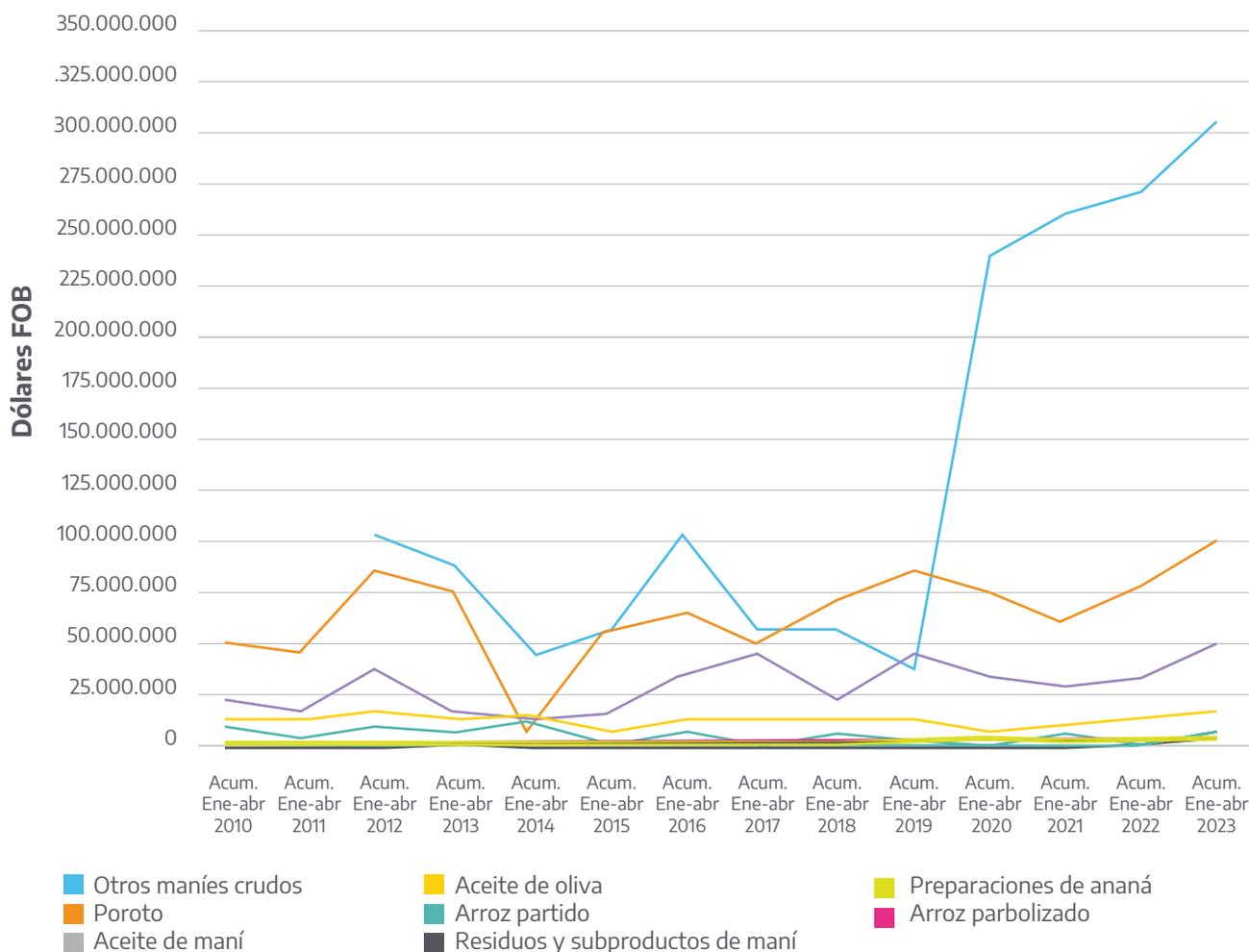


Fuente: Gabinete de Asesores de la SSABYDR, MEC, en base a INDEC.

1. Se consideran solamente aquellos productos regionales cuyas exportaciones superaron 1 millón de U\$S FOB y cuya variación interanual del periodo superó el 10%.

- Considerando el primer cuatrimestre de 2023, en cuanto al valor, y comparado con idéntico período de años anteriores, se destaca que, algunos productos como otros maníes crudos, poroto, aceite de maní, aceite de oliva, productos ovinos, residuos y subproductos de maní y arroz parbolizado, mostraron su mejor desempeño de los últimos 14 años. En cuanto a arroz partido, se reflejó su mayor nivel de ventas al exterior de los últimos 7 años, mientras que las preparaciones de ananá mostraron su mejor desempeño de los últimos 5 años.

Desempeño exportador de ciertos productos regionales en los períodos Ene-abril 2010 a 2023



Fuente: Gabinete de Asesores de la SSABYDR, MEC, en base a INDEC.

- Las exportaciones de los productos de las economías regionales representaron, durante los primeros cuatro meses del año, el 9,3% del valor y el 5,1% del volumen total exportado de nuestro país. Además, el precio promedio del corriente año fue de 1.458,8 USD/Ton, valor que supera 1,8 veces al promedio general de las exportaciones totales nacionales, que resultó en 807,9 USD/Ton.
- Los principales mercados de destino de los productos AyB Regionales durante los primeros cuatro meses del año 2023 fueron: "Sin determinar", Estados Unidos, Brasil, China, Países Bajos y España; éstos concentraron el 58,5% del valor total de las exportaciones de esta categoría y el 61,7% del total de productos regionales.

Novedades en Capacitación

Ciclo de Encuentros para PyMEs “Tendencias en la Industria de Alimentos” Nuevas Demandas de Consumo. Certificaciones Sostenibles. Innovación Tecnológica



En el marco del Plan Federal de Mejora de Gestión para Empresas de Alimentos y Bebidas –PotenciAR Alimentos, se llevaron a cabo tres (3) encuentros sobre “*Tendencias en la industria de alimentos*” en distintas provincias del país (Tucumán, Entre Ríos y Buenos Aires). Resta por delante un 4to. encuentro en Catamarca.

Los mismos están dirigidos a productores/as y elaboradores/as de alimentos, y tienen por objetivo ofrecer un panorama actualizado sobre las tendencias globales para el sector agroalimentario.



Proximamente

Modalidad: Presencial. Se requiere inscripción previa. Cupos Limitados. Actividad gratuita.

Fechas y lugar: Catamarca (27/07)

Más información: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/Tendencias_en_la_Industria_de_Alimentos/

Concurso Nacional de Fotografía Orgánicos en Foco - “Una Mano Orgánica”

En el marco del Plan Estratégico para el Sector de la Producción Orgánica Argentina 2030, la SAGYP, junto a todo el sector y en especial al Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPO) y a la Cámara Argentina de Certificadoras (CACER), lanzaron el Concurso Nacional de Fotografía Orgánicos en Foco, denominada “Una Mano Orgánica”.

Las 5 categorías que integran los premios remiten a los 5 Principios de la Producción Orgánica, podés encontrar las bases y requisitos para la participación en el siguiente link:

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/organicos/concurso-fotografico-organicos-en-foco.php>



Premios Argentina Orgánica

En concordancia con los objetivos del Plan Estratégico Argentina Orgánica 2030, y con el fin de destacar los esfuerzos del sector público y privado para aumentar la demanda de productos orgánicos por parte de los consumidores, a través de la Resolución SAGYP N°269/2022, se lanza la Primera Edición de los Premios de Producción Orgánica “Argentina Orgánica”.

Esta iniciativa propiciará una sana competencia y una mayor sensibilización de la opinión pública sobre las características y los beneficios de este

tipo de producción sostenible y en crecimiento, regida y amparada bajo la Ley Nacional 25.127. Los premios se entregarán, en el marco del Encuentro Nacional e Internacional de Producción Orgánica e incluirán 12 categorías de postulación y 9 menciones especiales.

Más información

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/organicos/premios_argentina_organica.php



En el marco del Programa Gustar, la SAGYP, junto con los Ministerios de Cultura, Turismo y Deportes de la Nación y el INTA, organizaron los eventos "Cocinas Abiertas" con los sabores de la región pampeana en mayo, noreste en junio y noroeste en julio en el piso gastronómico del Centro Cultural Kirchner.

Durante los eventos a través de talleres de cocina, charlas y puestos con productos locales, las tres regiones pudieron mostrar su identidad productiva, gastronómica, turística y cultural. Más de 20.000 personas pudieron disfrutar de sabores y conocer de estas producciones regionales.



PROXIMAS EDICIONES

○ NUEVO CUYO (NC)

La Rioja, Mendoza, San Juan y San Luis

19, 20 y 21 de agosto
de 14 a 20 horas

○ PATAGONIA

Chubut, La Pampa, Neuquén, Río Negro, Santa Cruz y Tierra del Fuego

8, 9 y 10 de septiembre
de 14 a 20 horas

○ FEDERAL

29 y 30 de septiembre
y 1 de octubre
de 14 a 20 horas

→ Más información en www.gustar.gob.ar

Mesa de Desarrollo Productivo y Promoción de Alimentos Veganos-Vegetarianos



El pasado 5 de julio se realizó el segundo encuentro de la Mesa de Desarrollo Productivo y Promoción de Alimentos Veganos-Vegetarianos, coordinado por la Dirección 5 de julio se realizó el segundo encuentro de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

En esta oportunidad, los temas de la agenda colaborativa propuesta incluyeron la exposición de los resultados de la caracterización del sector,

calendario de ferias y misiones comerciales, necesidades de investigación y desarrollo y de asistencia financiera, marco normativo; además de profundizar esta investigación a través de la presentación de un análisis FODA del sector.

Participaron del encuentro la Asociación a Base de Plantas; Tomorrow Food; Farmesa; la Unión Vegana Argentina, Vegetarianos Hoy; las certificadoras SGS, LIAF Control, el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) y la Organización Internacional Agropecuaria (OIA); representantes del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y del Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Programa Alimentos con Valor

El miércoles 21 de junio se hizo el lanzamiento de la 5ta edición de Alimentos con Valor, dirigido a emprendedoras/res que elaboran alimentos y/o bebidas, que estén en el eslabón secundario de agregado de valor y se encuentren en alguna de estas etapas:

- Emprendimientos en estadio de ideación o puesta en marcha que aún no cuenten con registros y/o habilitaciones correspondientes.
- Emprendimientos activos que cuenten con los registros y habilitaciones correspondientes y busquen mejorar su modelo de negocios y potenciar su proyecto.



Recibí acompañamiento y asistencia técnica especializada para poner en marcha o consolidar tu emprendimiento de elaboración de alimentos.

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

CONSULTA PÚBLICA - NORMATIVA ALIMENTARIA



Los proyectos de resolución conjunta en instancia de Consulta Pública de la Comisión Nacional de Alimentos pueden ser comentados por cualquier persona, enviando sus comentarios a la Secretaría Técnico-Administrativa vía mail a: conal@magyp.gob.ar (con CC a sta.conal.magyp@gmail.com) con una nota firmada.

Para más información → http://www.conal.gob.ar/consulta_publica.php

Financiamiento

Aporte No Reembolsable para asistencias técnicas que impulsen la transformación digital

La Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo a través del Programa Piloto para la Transformación Digital de las PyMEs argentinas, ofrece ANR a PyMEs productoras de bienes manufacturados y servicios existentes en el mercado, en las siguientes modalidades:

Individual: presentación de una única PyME. El monto máximo del ANR es de US\$90.000. El plazo máximo de ejecución del proyecto es de 12 meses.

Colectiva: el proyecto debe incluir un mínimo de 2 PyMEs de una misma cadena de valor o de una misma región, y preferentemente una institución pública, privada o mixta que actúe como coordinadora y unidad administradora del proyecto colectivo. El monto máximo del ANR es de US\$ 250.000 en total, y cada PyME no podrá superar los US\$90.000. El plazo máximo de ejecución es de 18 meses.

El ANR cubre hasta el 80% del costo total de los proyectos individuales y colectivos. Los beneficiarios deben aportar no menos del 20% del costo total del proyecto en ambas modalidades.



La convocatoria está abierta hasta el 25 de julio de 2023.

→ Más información <https://www.argentina.gob.ar/servicio/acceder-un-aporte-no-reembolsable-para-asistencias-tecnicas-que-impulsen-la-transformacion>



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina

