ALIMENTOS ARGENTINOS

N º 83 | Noviembre 2023

AVANCES DE UNA GESTIÓN INTEGRAL AL SERVICIO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Argentina unida

Producción Orgánica: un sistema productivo sostenible en crecimiento desde hace más de 20 años

Avances en el fortalecimiento del sistema de Indicaciones Geográficas de Argentina

Una Herramienta Digital Para Monitorear Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en el Sector Frutihortícola

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Ministerio de Economía Argentina

Dr. Pablo Morón
A/C Director Nacional de Alimentos
y Desarrollo Regional

EDITORIAL

Nutriendo el Futuro

En los últimos años, hemos sido testigos de un impresionante **crecimiento en el sector de alimentos y bebidas** en nuestro país, saltos competitivos asociados **a tecnología, desarrollo de nuestras economías regionales y la consolidación de nuestros alimentos en los mercados del mundo.** Nuestro país es bendecido con una riqueza natural única: tierras fértiles, climas variados, una tradición agrícola arraigada y por supuesto una cultura productiva y de trabajo.

Esto nos ha permitido diversificar nuestra producción, desde los tradicionales granos y carnes, hasta productos con valor agregado y diferenciados. Argentina se ha ganado un lugar destacado en el mercado global y es apreciada por su contribución a la seguridad alimentaria mundial.

Este éxito no es casualidad, sino **el resultado de un esfuerzo conjunto y de una visión compartida.** Queremos destacar los programas y proyectos desarrollados por esta Institución que han impulsado la innovación y la sostenibilidad en nuestro sector. Estas iniciativas han fomentado **la investigación, el desarrollo tecnológico y la adopción de buenas prácticas agrícolas, el reconocimiento de alimentos con sellos y certificaciones de calidad** asociados a productos y procesos (Sello de calidad Alimentos Argentinos, Orgánicos Argentinos, Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen). Argentina se encuentra a la vanguardia en la producción de alimentos de alta calidad y es un referente en la producción agroindustrial sostenible y sustentable.

En este tiempo pasamos a acompañar a nuestra industria con una visión de redes de valor, buscando contribuir, desde nuestro lugar, con herramientas, planes, proyectos y programas que atiendan a las diferentes necesidades de nuestro sector. **Avanzamos en la reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos** con un trabajo en conjunto con empresas, municipios, universidades, ONGs y por supuesto la industria y el retail. Generamos proyectos productivos federales, acompañamos **el desarrollo con un marco regulatorio** (con el trabajo en la Comisión Nacional de Alimentos –CONAL) que atienda a las nuevas demandas de consumo y las posibilidades productivas, avanzamos con la regulación de alimentos a base de plantas y veganos, ejecutamos proyectos

de aportes económicos al sector para la adquisición de bienes de capital (DesarrollAR), con apoyo especial para las cooperativas agroalimentarias (COOPAR), acompañamos a las empresas en la **implementación de sistemas de gestión de calidad, desarrollamos programas de formación profesional, realizamos encuentros federales vinculados a la producción, turismo, gastronomía y a la cultura** en los eventos "Cocinas Abiertas" del programa GustAR.

En esta edición, encontrarán las historias detrás de nuestros alimentos, los testimonios y miradas de las personas apasionadas por lo que producen, y los avances que hacen que nuestra industria sea líder en el escenario mundial. También presentaremos las últimas tendencias y desafíos que enfrentamos, desde la innovación en productos hasta la búsqueda constante de la sostenibilidad.

Estamos muy satisfechos del rol que están protagonizando nuestras economías regionales en el desarrollo territorial. Nos emociona el futuro prometedor de la industria de alimentos en Argentina y el papel que desempeñará en la alimentación del mundo. Esperamos que esta revista sea una fuente de inspiración y conocimiento para todos los que comparten nuestra pasión por los alimentos y por nuestro país.

¡Gracias por acompañarnos y por ser parte de este increíble sector agroalimentario!

Pablo Morón

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional

Dirección de Alimentos

Dirección de Economías Regionales

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
Amalie Ablin - Natalia Basso - Natalia Bonvini - Sebastián Borracci - Matías Bruschetti – Cristina Costa - Diego De la Torre - Luis Di Prieto - Martín Ducos - Amanda Fuxman - Adrián García Rosolen - Carlos García - María Laura García – Paula Gómez - Natalia Guerra – Joaquín Guerra Gallo – Adrián Ibarra - Elizabeth Lezcano – María Eugenia Martinéz Fonseca - Ileana Miguel - Iván Nieto - Marcia Palamara - Patricia Parra - Agustina Paso Aranciaga – Facundo Soria - Alejandra Yommi

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 2023. ISSN 0328-9168

CONTENIDO

05. **El RENAPA como herramienta transversal del sector apícola**

09. **Avances en el fortalecimiento del sistema de Indicaciones Geográficas de Argentina**

15. **Producción Orgánica: un sistema productivo sostenible en crecimiento desde hace más de 20 años**

20. **Estrategias y datos para promover la reducción del desperdicio de alimentos**

25. **Experiencia de relevamiento de pérdidas de productos frutihortícolas en el sudeste de Buenos Aires**

30. **Grasas Trans: Cuenta Regresiva**

35. **Hacia dónde van los alimentos**

40. **La cadena de valor del lúpulo en Argentina**

47. **Un enfoque sólido e innovador de la regulación de alimentos**

51. **Una herramienta digital para monitorear las buenas prácticas agrícolas (BPA) en el sector frutihortícola**

58. **Financiamiento para potenciar a las PyMEs agroalimentarias: Programa DesarrollAR**

61. **Revalorización cultural de los alimentos y el turismo gastronómico de nuestras regiones**

67. **Novedades para el sector alimentario**

El RENAPA como herramienta transversal del sector apícola

| Autor: *Adrián Ibarra*

Con más de 20 años de vigencia, y sus constantes actualizaciones, hoy es la herramienta fundamental que permite la trazabilidad de la miel Argentina y la posiciona a nivel mundial como un producto genuino y de calidad.

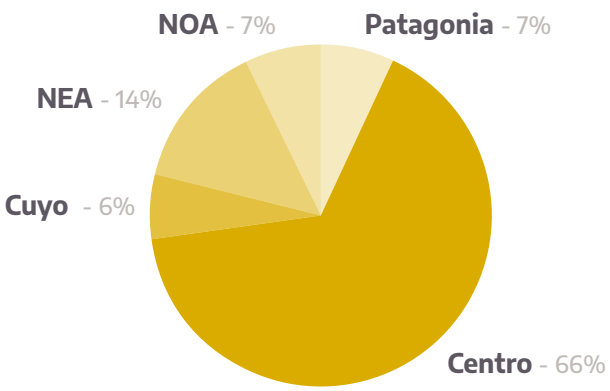
El RENAPA es el Registro Nacional de Productores Apícolas, es una herramienta que permite identificar y caracterizar a los productores de miel y otros productos derivados de las abejas en el territorio nacional. Fue establecido mediante la Resolución N° 283/2001 ex SAGPyA, es un registro obligatorio y gratuito para toda persona física o jurídica que cuente con un mínimo de 5 colmenas. Su objetivo es acreditar a los productores apícolas, facilitar la comercialización de sus productos y asegurar la trazabilidad de los mismos.

Caracterización del sector a partir de los datos del RENAPA

El sector apícola argentino se caracteriza por su diversidad y dinamismo, con una amplia presencia de productores en todo el territorio nacional. Según los datos de octubre de 2023 del RENAPA, el sector cuenta con **20.413 productores y 4.087.885 colmenas en producción**, lo que lo convierte en uno de los principales actores de las economías regionales de nuestro país.

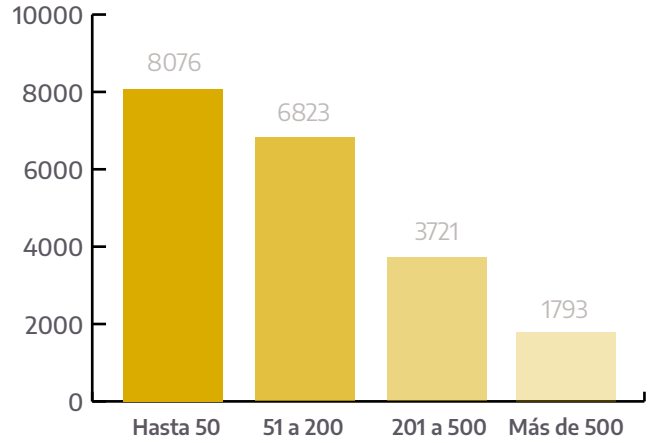
El entramado regional muestra una concentración de productores y colmenas en la región centro, que abarca las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos, La Pampa y Santa Fe, con el 66,6% de los productores y el 80,7% de las colmenas. Le siguen en importancia la región patagónica, con el 7% de los productores y el 8,2% de las colmenas, la región del nordeste argentino (NEA), con el 13,7% de los productores y el 3,6% de las colmenas, la región de Cuyo, con el 5,7% de los productores y el 4,9% de las colmenas, y la región del noroeste argentino (NOA), con el 6,9% de los productores y el 2,7% de las colmenas.

Distribución regional



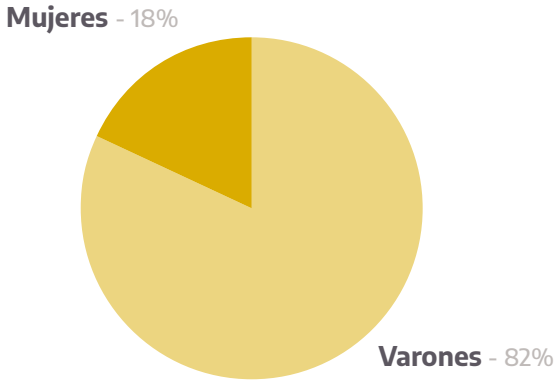
En cuanto a la tenencia de colmenas por estratos, se observa una predominancia de los pequeños productores, que poseen hasta 50 colmenas, con el 39,6% del total de productores y el 4,4% del total de colmenas. Le siguen los productores medianos, que poseen entre 51 y 200 colmenas, con el 33,4% de los productores y el 19,7% de las colmenas. Los productores grandes, que poseen entre 201 y 500 colmenas, representan el 18,2% de los productores y el 29,9% de las colmenas. Finalmente, los productores grandes, que poseen más de 500 colmenas, constituyen el 8,8% de los productores y el 45,9% de las colmenas. El promedio nacional de colmenas por productor es de 200 aproximadamente.

Productores



La participación por género muestra que el sector está compuesto mayoritariamente por varones (79,2%), que poseen el 81,5% de las colmenas, mientras que las mujeres representan el 17,8% de los productores y poseen el 11,5% de las colmenas.

Género

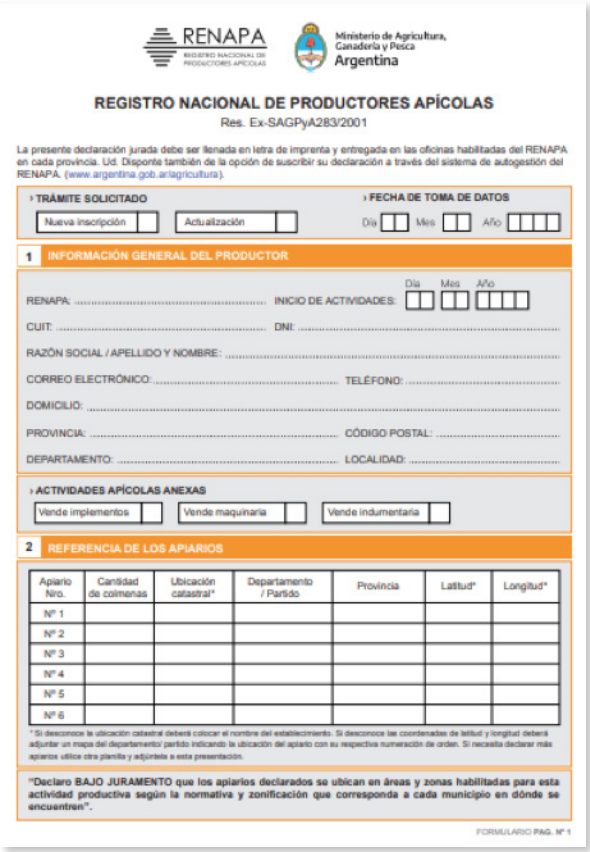


El rango etario predominante es el de mayores de 40 años, que abarca al 68,2% de los productores y al 73,2% de las colmenas. Los menores de 40 años representan el 29,1% de los productores y el 19,7% de las colmenas.

Rango etario

Los datos reflejan la heterogeneidad del sector apícola argentino y sus desafíos para mejorar la competitividad y la sustentabilidad.

De acuerdo a los datos presentados, se destaca que el RENAPA permite conocer el número de productores apícolas, su localización, el número de colmenas que poseen y su caracterización, los productos que elaboran y los mercados a los que acceden. Esta información es fundamental para elaborar estadísticas, promover la calidad y la inocuidad de los productos apícolas, diseñar e implementar programas de asistencia técnica y financiera.



RENAPA
Registro Nacional de Productores Apícolas

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Argentina

REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTORES APÍCOLAS

Res. Ex-SAGPyA283/2001

La presente declaración jurada debe ser llenada en letra de imprenta y entregada en las oficinas habilitadas del RENAPA en cada provincia. Ud. Dispone también de la opción de suscribir su declaración a través del sistema de autogestión del RENAPA. (www.argentina.gob.ar/agricultura).

› TRÁMITE SOLICITADO
Nueva inscripción ☐ Actualización ☐

› FECHA DE TOMA DE DATOS
Día ☐☐ Mes ☐☐ Año ☐☐☐☐

1 INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTOR

RENAPA: ..... INICIO DE ACTIVIDADES: Día ☐☐ Mes ☐☐ Año ☐☐☐☐
CUIT: ..... DNI: .....
RAZÓN SOCIAL / APELLIDO Y NOMBRE: .....
CORREO ELECTRÓNICO: ..... TELÉFONO: .....
DOMICILIO: .....
PROVINCIA: ..... CÓDIGO POSTAL: .....
DEPARTAMENTO: ..... LOCALIDAD: .....

› ACTIVIDADES APÍCOLAS ANEXAS
Vende implementos ☐ Vende maquinaria ☐ Vende indumentaria ☐

2 REFERENCIA DE LOS APIARIOS

Apiario Nro.	Cantidad de colmenas	Ubicación catastral*	Departamento / Partido	Provincia	Latitud*	Longitud*
Nº 1						
Nº 2						
Nº 3						
Nº 4						
Nº 5						
Nº 6						

* Si desconoce la ubicación catastral deberá colocar el nombre del establecimiento. Si desconoce las coordenadas de latitud y longitud deberá adjuntar un mapa del departamento/ partido indicando la ubicación del apiario con su respectiva numeración de orden. Si necesita declarar más apiarios utilice otra planilla y adjúntela a esta presentación.

"Declaro BAJO JURAMENTO que los apiarios declarados se ubican en áreas y zonas habilitadas para esta actividad productiva según la normativa y zonificación que corresponda a cada municipio en dónde se encuentren".

FORMULARIO PAG. Nº 1

Asimismo, facilita la comunicación entre los productores, las autoridades sanitarias, los organismos de control y las entidades representativas del sector. De esta manera, se pueden prevenir y resolver problemas que afecten a la producción apícola, como enfermedades, plagas, contaminación o fraudes, y se pueden adoptar medidas correctivas oportunas y eficientes.

A lo largo de estos años, la obtención de datos fiables y actualizados sobre el sector apícola nacional ha permitido contribuir con políticas públicas en pos del desarrollo y la competitividad de esta actividad, presente en las economías regionales de todas las provincias del país.

Consultas del Sistema RENAPA
Email: **renapa@magyp.gob.ar**

Avances en el fortalecimiento del sistema de Indicaciones Geográficas de Argentina

| Autores: *Natalia Basso - Joaquín Guerra Gallo*

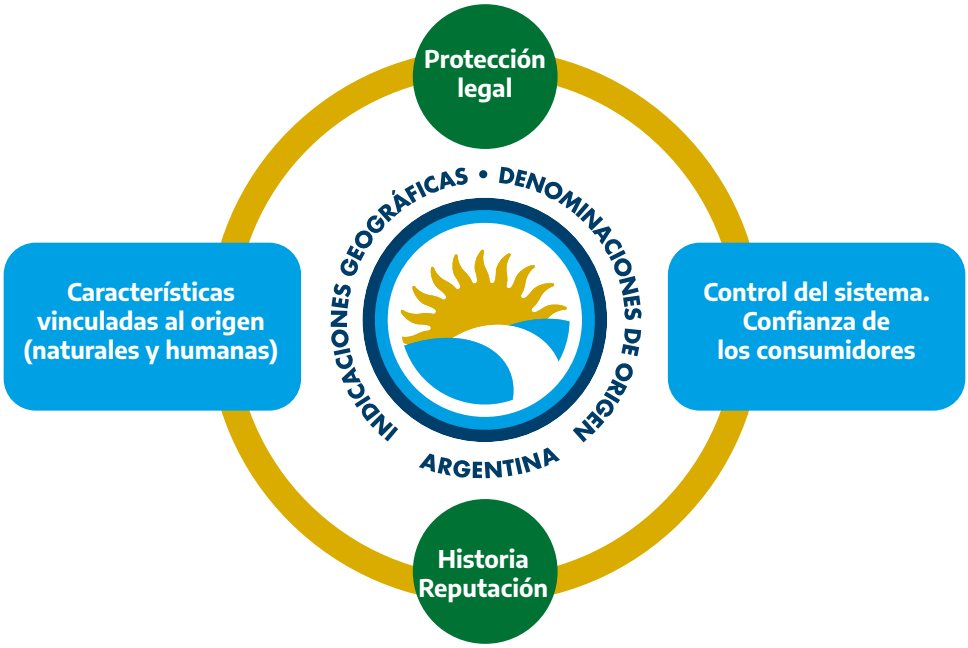
El cierre de un año que incluyó un programa con la FAO centrado en el posicionamiento de productos reconocidos con Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen (IG-DO), y un proyecto PROCAL que se realizó junto a FAUBA y diez grupos productivos para avanzar en nuevos reconocimientos de productos con calidad vinculada al origen.

Los productos diferenciados por su identidad territorial tienen la oportunidad de atender una demanda específica en los mercados. Las tendencias de consumo muestran la importancia hacia productos agroalimentarios de ciertos territorios, mayormente rurales, ya que evidencian la relación entre los productos típicos, asociados en algunos casos a la conservación de la biodiversidad.

Al realizar un registro de IG o DO, el grupo asociativo logra la protección legal del nombre y de las condiciones de producción relacionadas a la genuinidad de los procesos y su autenticidad, tanto la distinción que le aporta los factores particulares tangibles e intangibles.

Cabe mencionar que el sistema de protección legal de IG/DO de Argentina no tiene tanto tiempo de uso lo cual, sumado a otras razones, sigue siendo un desafío en materia de posicionamiento de los sellos y de valorización de su distinción por los consumidores argentinos.

Por otro lado, dados los requisitos técnicos y legales que contempla el trámite de registro de IG y DO, se puede decir que es un sistema que fomenta el asociativismo entre grupos de productores regionales, de manera tal que se trabajan objetivos y metas comunes que puedan promover el desarrollo rural, siguiendo el sendero del desarrollo sostenible.



En la actualidad, son **12 los productos que han obtenido el sello de diferenciación de IG/DO**, al tiempo que se está tramitando el reconocimiento oficial de la Indicación Geográfica "Miel de Monte Cordobés" y la Denominación de Origen "Cereza del Valle de Los Antiguos", aprobados ambos en la reunión de la Comisión Asesora de IG/DO el pasado 15 de noviembre. Además, se está acompañando a más de 10 grupos de productores que se encuentran en proceso de construcción de la documentación de respaldo para, potencialmente, lograr estos reconocimientos.

Los grupos asociativos de IG/DO suelen estar constituidos por pequeños y medianos productores con distintos niveles de participación en el mercado y tienen un alto potencial de desarrollo. A estos fines, una estrategia para gestionar el activo colectivo que detentan estos grupos resulta esencial para lograr el agregado de valor y la diferenciación en el proceso de comercialización.

En este escenario, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) pone énfasis en fortalecer el sistema nacional de registro de las IG/DO a partir de tres líneas de acción:

1. contribuir con la consolidación de los grupos asociativos de productores que ya cuentan con reconocimientos,

2. acompañar a grupos de productores en el proceso de desarrollo de los requisitos técnicos y legales para lograr nuevos registros y ampliar la oferta de productos con estos sellos,

3. facilitar espacios de difusión de los productos, así como instancias de capacitación para formar promotores de estas herramientas de diferenciación.

Camino hacia la consolidación

En el marco de un programa de cooperación técnica con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) se desarrolló un proyecto centrado en comercialización y estrategias de diferenciación y posicionamiento de productos agropecuarios de cooperativas y asociaciones que cuentan con registros de IG/DO en Argentina. De esta forma, se convocó a los productores, haciendo extensiva la participación a todos los referentes de organizaciones locales que brindan su apoyo a estos grupos, ya fueran del sector público, privado o del ámbito académico.

El programa consistió en realizar un diagnóstico de cada uno de los grupos asociativos y el correspondiente uso de los sellos de IG/DO, identificar desafíos, dificultades y oportunidades y elaborar un plan de trabajo conjunto donde se impulse la obtención de beneficios a partir del uso del sello. También se incluyó un análisis del grado de asociativismo y funcionamiento colectivo que poseen los grupos, característica que es fundamental para establecer una visión compartida y facilitar la construcción de modelos de negocio y agendas comunes.

Asimismo, en esta etapa cada grupo identificó intereses y motivaciones de carácter transversal y colectivo, contribuyendo a la conformación de una Mesa de Fortalecimiento Institucional del sector de IG/DO.

Específicamente con la creación de esta Mesa se busca potenciar ese activo colectivo que tienen los grupos con reconocimiento, a través de un espacio de interacción y articulación para acordar una agenda de trabajo conjunta, tendiente a abordar problemáticas y/o oportunidades coyunturales, estructurales, visión de futuro, entre otras.

Concluida la etapa de diagnóstico, con los datos recabados durante los encuentros, se confeccionaron planes de acción y herramientas que tienen como objetivo identificar rasgos y atributos de los grupos que se puedan explotar para perfeccionar su desempeño comercial y productivo. Se elaboraron modelos de negocios con segmentaciones de mercado, sugerencias sobre la construcción de alianzas e iniciativas para desarrollar en el futuro, categorizadas para corto, mediano y largo plazo.

Ampliar la oferta

Paralelamente, con miras a lograr el registro de otros productos que son reconocidos por su calidad específica vinculada al origen, la SAGyP a través del Programa Sumar Valor para Mejorar la Competitividad de las PyMEs Agroalimentarias (PROCAL IV) y con la contratación de la Fundación Facultad de Agronomía de la UBA (FAUBA), llevó a cabo un **proyecto de asistencia técnica para 10 grupos de productores**.

El proyecto tuvo una duración de 7 meses durante los cuales se brindó asesoramiento y capacitación a productores y elaboradores, aunque también se hizo extensivo al conjunto de personas que están vinculadas con los productos que se busca reconocer, tal es el caso de representantes de organismos públicos nacionales, provinciales y municipales, referentes de universidades y centros de investigación, entre otros.

La implementación siguió tres componentes: talleres colectivos, acompañamiento individual semanal con profesionales especializados, y visitas al territorio. Los acompañamientos individuales a cada grupo productor fueron el espacio propicio para establecer acuerdos de línea base y metas a alcanzar durante la experiencia, así como para trabajar sobre la recopilación de información y redacción de los protocolos y requisitos para el registro.

Al finalizar el trabajo con grupos, la SAGyP junto a FAUBA organizaron un seminario abierto y de amplia difusión en donde brindaron nociones importantes sobre el marco legal y técnico de las IG/DO y sobre diferenciación a través de estos sellos para lograr posicionamiento y valor agregado. Cabe destacar que tuvo más de 190 inscriptos, con un 40% proveniente de empresas, 40% de organismos gubernamentales y 10% de investigación y docencia.

El proyecto tuvo un gran impacto en cuanto a que logró fortalecer las capacidades, favorecer intercambios y componer a los grupos de un valioso capital social, **involucrando aproximadamente unos 250 productores pertenecientes a 8 provincias y 45 instituciones** tales como INTA, INTI, universidades, municipios, direcciones provinciales y asociaciones rurales, entre otras.

Algunos resultados alentadores:

- Se conformaron los 10 grupos de productores de distintas regiones del país.
- Se logró determinar el producto típico a registrar para los 10 alimentos seleccionados.
- 9 de los 10 grupos lograron establecer una delimitación geográfica que representa el área de elaboración del producto.
- Se entregó a la Oficina de Registro de IG/DO los 10 formularios con sus correspondientes anexos metodológicos.

Los técnicos y especialistas participantes, facilitaron en gran medida la ejecución de las actividades -reuniones grupales, talleres sensoriales y encuestas a consumidores-, por sus aportes desde el conocimiento técnico, por encontrarse en el territorio y conocer de los productos y productores involucrados. También, contribuyeron con la recopilación de bibliografía necesaria para completar el formulario requerido. Esto permitió la configuración de una red de instituciones que apoyaron la conformación de los grupos desde el comienzo y se espera que sean un motor para dar continuidad y sostenibilidad, tanto al efectivo registro de nuevas IG/DO, como también a nuevos proyectos asociativos.

Entendemos que el fortalecimiento del sistema de registro de Indicaciones Geográficas de Argentina resulta clave en el camino de lograr una oferta de productos diferenciados por su identidad territorial que respondan a las nuevas tendencias.

› Para conocer más detalles del proyecto *clic aquí.*

Las Indicaciones Geográficas presentes en el ciclo de Cocinas Abiertas de GustAR[1]

En el marco del programa GustAR se incluyó la valorización y promoción de los productos reconocidos con IG o DO a través de charlas dirigidas al consumidor, degustaciones y venta de productos. En los eventos de las distintas regiones se difundió las particularidades del Kiwi de Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires; entender cuál es la importancia de que el Salame de Colonia Caroya y los Alcauciles Platenses tengan Identificación Geográfica, cómo se elabora el Salame de Tandil con Denominación de Origen y las características de la carne ovina bajo la Indicación Geográfica (IG) Cordero Patagónico. También, se contó con la presencia de actores involucrados en la IG Miel de Azahar de Limón de Tucumán y de la IG Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza.

Por otro lado, la presencia de un productor de Orégano de San Carlos de Mendoza y un elaborador de Torta Negra Galesa del Chubut permitió informar sobre el trabajo que se está desarrollando para lograr el reconocimiento de estas producciones locales.

1 Ver Nota: "Revalorización cultural de los alimentos y el turi mo gastronómico de nuestras regiones" página 61

Producción orgánica:

un sistema productivo sostenible en crecimiento desde hace más de 20 años

| Autores: *Facundo Soria - Adrián García Rosolen*

Desde 1992, año en que se publicó la primera normativa orgánica de nuestro país (Resolución ex-IASCAV 423/1992), la actual Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (SAGYP) trabaja en la promoción y el fomento de la Producción Orgánica. En el año 1999 se sanciona la Ley 25.127 de Producción Orgánica, Ecológica o Biológica que establece el concepto y las bases de este sistema productivo diferenciado y crea la Comisión Asesora para la Producción Orgánica.

Así pues, la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, que lleva más de 23 años y 75 reuniones de trabajo ininterrumpidas, constituye el ámbito público-privado en el cual se articula el fortalecimiento del sector orgánico argentino. Su principal objetivo es la promoción y el desarrollo de la Producción Orgánica en el país a través del asesoramiento y análisis en políticas públicas relativas a los sistemas productivos orgánicos, biológicos o ecológicos.

En el marco de esta Comisión, se desarrolló el **Plan Estratégico del sector de la Producción Orgánica Argentina 2030**, que fue diseñado de manera participativa y consensuada entre el sector público y el privado con el objetivo de lograr mayor producción, con más cantidad de productores y generación de más puestos de trabajo con arraigo territorial.

La Producción Orgánica es la estrategia de agregado de valor que se ha posicionado en el mundo como la herramienta que mejor interpreta las necesidades y deseos de consumo consciente y responsable actuales. Representa una política de estado clave en los grandes bloques de países desarrollados como la UE, que establece que para el 2030 el 25% de su producción agroalimentaria deberá ser orgánica, o EEUU que promociona su producción y consumo para combatir serios problemas alimentarios en su población.

Por lo tanto, la Producción Orgánica constituye una herramienta de arraigo y protección social, que incluye la restauración del ambiente en línea con los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS), que evidencia crecimientos interanuales de manera ininterrumpida. Por ello, se vislumbra que la agricultura convencional tenderá, paulatinamente, a exigir requisitos similares a los ya estipulados en la producción orgánica.

Así pues, se estima fundamental el acompañamiento político para propiciar el continuo avance de este sector, que viene aumentando en los últimos años, generando desarrollo regional y valor agregado. Por ello, esta Secretaría apoyó en el Congreso de la Nación la promulgación de la LEY DE PROMOCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA PARA ECONOMÍAS REGIONALES (ver cuadro), que constituye una política pública para fomentar el continuo crecimiento en cantidad de operadores, exportaciones, superficie bajo seguimiento y cosechada, diversidad de productos elaborados y mejorar las condiciones de todos los actores de la producción y elaboración de productos orgánicos en Argentina.

Sello "Orgánico Argentina en conversión"

En búsqueda de continuar propiciando el crecimiento del universo de los operadores orgánicos del país, se creó a partir de la Resolución SAGYP 124/2022 el sello oficial ***"Orgánico Argentina en Conversión"***, el cual complementa al sello obligatorio ***"Orgánico Argentina"*** que se aplica a todos los productos orgánicos que se elaboren en el país (según la Ley N° 25.127 de Producción Orgánica, Ecológica o Biológica).

El sello oficial "Orgánico Argentina en Conversión" busca distinguir exclusivamente a los productos elaborados en la República Argentina que cumplen con la condición de orgánico en conversión de acuerdo a los términos establecidos por la Resolución SENASA 374/2016. La iniciativa surgió en el ámbito de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica, a través de la ejecución del Plan Estratégico del Sector de la Producción Orgánica 2030 con el objetivo de fortalecer aproximadamente al 30% de los productores/as orgánicos que actualmente se encuentran cursando el período de conversión (Res. SENASA 374/2016, Art. 123, Apartado III).

Ambos sellos oficiales constituyen herramientas fundamentales para el posicionamiento de este tipo de productos en el mercado local, promoviendo su consumo a través de una fácil e inequívoca manera de identificación, potenciando la oferta y en consecuencia diversificando el consumo de estos alimentos diferenciados.

Ley de Promoción de la Producción Orgánica para las Economías Regionales

En el presente año, tomó estado legislativo el Proyecto de Ley de Promoción de la Producción Orgánica para las Economías Regionales, de la mano del Diputado Nacional Ramiro Fernández Patri.

Luego de su tratamiento, el Senado y la Cámara de Diputados de la Nación Argentina sancionaron con fuerza de Ley el proyecto presentado, bajo el N° 27.734, que tiene por finalidad dar estabilidad y previsibilidad por un plazo de 10 años mediante beneficios fiscales a los productores, elaboradores y comercializadores de productos orgánicos.

Esta Ley de Promoción constituye una estrategia de fortalecimiento para el sector propuesta en el marco del Plan Estratégico del sector de la Producción Orgánica Argentina 2030, porque intenta:

- Mejorar los indicadores de rentabilidad en las empresas orgánicas.
- Incentivar a nuevos agentes para que decidan iniciarse en la actividad.
- Lograr un crecimiento sostenido de la oferta de productos orgánicos en el mercado interno.
- Contribuir a las exportaciones de productos orgánicos.
- Fomentar las condiciones que permitan encarar acciones o políticas orientadas a incrementar el agregado de valor a los productos.
- Consolidar y posicionar a este sector dentro del conjunto productivo nacional.

V Semana de la Producción Orgánica en Argentina

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, realizará del 4 al 7 de diciembre, la **V Semana de la Producción Orgánica**, con el objetivo de promover su consumo interno y en conmemoración del Día Nacional de la Producción Orgánica celebrado cada 3 de diciembre. El evento es organizado en forma conjunta con todo el sector público-privado orgánico, en una red federal consolidada.

En este marco, se realizará el **III Encuentro Nacional e Internacional de Producción Orgánica**, el cual tiene por principal objetivo posicionar a la Producción Orgánica como una herramienta de agregado de valor y diferenciación de alimentos, de producción sostenible y protección social; en esta oportunidad se hará énfasis en la entrega de los *Premios "Argentina Orgánica"* y *Concurso Fotográfico "Orgánicos en Foco"* en sus primeras ediciones, y además se lanzará oficialmente la plataforma interactiva *"Red Orgánica"* diseñada por el INTI.

Los Premios Argentina Orgánica buscan destacar los esfuerzos del sector privado y también público para aumentar la demanda de productos orgánicos por parte de los consumidores, propiciar una sana competencia y una mayor sensibilización de la opinión pública sobre las características y los beneficios de este tipo de producción.

Capacitación y Sensibilización sobre Producción Orgánica

Durante el 2023, en el marco del Plan Federal de Mejora de Gestión para Empresas de Alimentos y Bebidas -PotenciAR Alimentos-, y del trabajo de la Comisión Asesora para la Producción Orgánica -Plan Estratégico para el Sector Orgánico al 2030-, se desarrollaron **7 Cursos de Formación de Implementadores de la Normativa Orgánica**, abordando las siguientes cadenas productivas: horticultura y semillas (Buenos Aires y Santiago del Estero), olivícola (Catamarca), vitivinícola (La Rioja), yerba mate y té (Misiones), apícola (Formosa) y frutillas (Tucumán).

Dichas capacitaciones están dirigidas a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, tecnología de los alimentos, técnicos en producción vegetal orgánica o carreras equivalentes, que deseen especializarse como asesores y/o actualizar sus conocimientos sobre la normativa y las exigencias de la producción orgánica. Durante el año 2023 se formaron 187 profesionales.

Los cursos son organizados por la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional dependiente de la SAGYP, en forma conjunta con gobiernos provinciales y otros organismos e instituciones públicas involucrados (INASE, INTA, INTI, Universidades, etc.) y del sector privado (CACER y MAPO).

Asimismo, durante el corriente año se continuó con el Ciclo de Webinarios "El Camino hacia lo Orgánico", donde se abordaron las cadenas ovina, legumbres, arroz, tambo y caña de azúcar. El objetivo de los webinarios es sensibilizar y difundir los conceptos de la Producción Orgánica, abordando temas normativos, técnicos y aspectos comerciales, específicos de cada cadena, relatados por sus protagonistas.

Desde el año 2021, a la fecha, se realizaron 14 capítulos que totalizan más de 15.000 visualizaciones en nuestro canal de YouTube.

Producción Orgánica en Argentina[1]

- 2° país en superficie certificada a nivel mundial (3,9 millones de hectáreas).
  - 3,6 millones de hectáreas de producción animal (producción ovina en Patagonia).
  - 290.000 hectáreas de producción vegetal.
- Operadores orgánicos totales: 2.007 (1.376 productores primarios, 505 elaboradores y 126 comercializadores). La suma no es exacta por la gran integración vertical de empresas, mayoritariamente MiPyME[2] en 1.226 razones sociales diferentes).
- Más de 1.500 productos diferentes, de todas las provincias y economías regionales.
- Exportación: 118.685 toneladas (98%):
  - EEUU (43%).
  - Europa (38%).
- Destinos internacionales: 69 países.
- Superficie cosechada: 109.987 hectáreas (+14% respecto 2021). Se sostiene la tendencia positiva en el largo plazo (últimos 10 años).
- Mercado interno: En 2022 los productos con destino a consumo final dirigidos al mercado local participaron en un 1,3% del volumen certificado. Se sigue caracterizando por una gran diversidad en la oferta de productos.

La Producción Orgánica constituye un sistema de producción sostenible y en continuo crecimiento, favorecido por las políticas públicas que, desarrolladas en conjunto con el sector privado, se fueron implementando en los últimos años como una decisión clara de acompañamiento al sector orgánico argentino. El mayor ejemplo de este trabajo se evidencia con la reciente promulgación de la Ley N° 27.734 de Promoción de la Producción Orgánica para las Economías Regionales. De cara al 2024, se seguirá trabajando en el ámbito de la Comisión Asesora y el Plan Estratégico 2030 junto con los demás actores involucrados para continuar favoreciendo el desarrollo del sector.

1. Más datos claves del sector: *https://view.genial.ly/60ad7b106c-4fbe0d9b42c19e/presentation-datos-clave-de-produccion-organica*

2. **MiPyME** es una micro, pequeña o mediana empresa

Estrategias y datos para promover la reducción del desperdicio de alimentos

Equipo técnico de PNRPDA*

El Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PNRPDA), de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP), es una política público-privada que se ha institucionalizado por Ley N°27.454/2018, y que se ha fortalecido con el correr de los años, gracias a una Red Nacional que cuenta con más de 200 miembros y sus Grupos de Trabajo por sectores.

* Amalie Ablin, Natalia Basso, Matías Bruschetti, Luis Di Prieto, Paula Gómez.

En Argentina, los últimos años se lograron avances en cuanto al análisis y la acción de los **Desperdicio de Alimentos (DA)**, definido internacionalmente como aquel que se produce en el nivel de la venta al por menor y hasta la etapa de consumo.

> Han pasado 10 años desde que se publicó la primera nota sobre pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA) en la revista Alimentos Argentinos N° 58 bajo el título *"Las huellas del despilfarro"* y se han dado importantes pasos en la promoción de un sistema agroalimentario más eficiente y sostenible.

Es indispensable la concientización de las organizaciones que integran el sistema agroalimentario nacional, así como es fundamental que ellas implementen iniciativas para lograr la disminución efectiva de las PDA.

A nivel mundial, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) presentó en el 2021 el **Índice de Desperdicio de los Alimentos (IDA), el cual estima que el 17% del total de alimentos disponibles para los consumidores se desperdicia**, lo que equivale a 931 millones de toneladas en tres sectores: hogares, minoristas, restaurantes y servicios de alimentación.

Según este informe, **a nivel mundial el impacto de DA es mayor de lo pensado**. Los resultados mostraron un promedio global de 121 kg/cápita/año. Estos datos complementan al Índice de Pérdidas publicado por la FAO y permiten comprender de mejor manera el alcance de la problemática.

Hasta la fecha la mayoría de los países, especialmente en vías de desarrollo, no han logrado medir el DA, ya que aún con datos disponibles, éstos no son lo suficientemente precisos para su seguimiento.

Desperdicio de alimentos en hogares argentinos

La SAGyP logró avanzar con el DA en el sector hogares:

En primera instancia, en el diseño metodológico y adaptación local del IDA. Esto fue gracias a la cooperación técnica del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) con UBATEC, y al fortalecimiento de capacidades del Plan Nacional a través de su participación en el Grupo de Trabajo Regional conducido por el PNUMA.

En segunda instancia, en alianza con el BID y el Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil (CESNI), **se está implementando la estimación del IDA nacional que contempla una muestra de 400 hogares de diferentes zonas del país y con una medición en las dos épocas del año**.

Se espera que los datos estén disponibles a mediados del año 2024.

Desperdicio de alimento en sector minorista nacional

Se observó que el sector es complejo y heterogéneo (existe gran variedad de establecimientos tales como grandes cadenas, supermercados intermedios y pequeños comercios), lo cual implica un gran desafío para medir el IDA.

Según la Encuesta de Gasto de Hogares (2017-2018) del INDEC, el 24,8% del gasto de los hogares en alimentos y bebidas se realizó en supermercados; el 19,0%, en autoservicios y el 34,5%, en otros negocios especializados (carnicerías, verdulerías, panaderías). Otras fuentes indican que los supermercados cadena son uno de los 4 canales de consumo masivo del país y que representa aproximadamente el 40% del total de consumo de alimentos del país.

Respecto a la estimación del DA en este subsector, Argentina ha dado un paso muy importante a través del ***Grupo de Trabajo de Industrias y Retail***, coordinado por ***GS1 Argentina*** e integrado por empresas de estos sectores, en el marco de la Red y el Plan Nacional de la SAGyP.

Por segundo año consecutivo, se publicó el informe anual *"Desperdicios de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina: avances y mejoras en la gestión"* el cual proporciona información detallada sobre la metodología y los resultados del **Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas**[1] en Argentina para el año 2022, y su comparación con el año operativo anterior.

El valor del informe sobre desperdicio en supermercados y del Tablero de Mermas residen en ser **herramientas construidas por el propio sector para proporcionar información para la toma de decisiones de los actores de la cadena de valor agroalimentaria**, ya que permiten comprender la

dimensión del problema del desperdicio de alimentos y otras cuestiones que influyen en la merma, y que por tanto inciden en la sostenibilidad del negocio.

Los datos obtenidos para el año 2022 representaron el 83,7% del segmento de self-cadenas del país, lo que lleva a una estimación del mercado del 33,7% a nivel nacional, logrando un mayor alcance con respecto al año 2021, cuya estimación fue del 24,4%.

Los resultados del informe mostraron que la merma estimada fue de 57.692 toneladas. La región de Buenos Aires representó la zona con mayor volumen de mermados. Asimismo, se encontró que los grupos de alimentos con mayor volúmen de merma fueron las frutas y verduras (1°), frescos (2°) y almacén (3°). En lo que respecta a los motivos, la merma conocida fue del 84,1%, cuya principal causa fue la rotura o avería de los productos, seguido por el vencimiento, otras causas y devoluciones.

Esta herramienta ha permitido dejar capacidad instalada sobre el Desperdicio de Alimentos en el sector de supermercados cadena, y ha facilitado los datos para contribuir con el IDA que se encuentra actualizando el PNUMA a nivel mundial, y será el principal insumo para generar el reporte del IDA de Argentina.

1. Los orígenes del Tablero remiten al año 2019, a partir del trabajo colaborativo y la construcción de confianza entre diversos actores públicos y del tercer sector que conformaron el GT y también gracias al apoyo institucional por parte de la FAO, el Consumer Goods Forum, el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y el PNUMA.

Donación y rescate de alimento

La disminución del desperdicio de alimentos está estrechamente vinculada con la **estrategia de donación** y se ubica en el escalón de mayor preferencia en la **pirámide de jerarquía del DA**, ya que prioriza el destino para consumo humano de aquellos alimentos que han perdido valor comercial por diferentes razones.

En este aspecto, Argentina tiene historia en la atención a la donación.

Desde el año 2004 cuenta con la Ley N° 25.989 que brinda un régimen especial para la donación de alimentos y que fue actualizada en 2018 incorporando el artículo 9° sobre responsabilidad de los donantes. Más recientemente se introdujo el concepto de rescate que, sin contar con una definición en el ámbito internacional, se utiliza en la práctica para describir la acción de recuperar para su uso un alimento y así evitar su descarte.

En nuestro país ha logrado abrirse paso de la mano de organizaciones que con diferentes modelos, persiguen el mismo propósito: evitar el desperdicio de alimentos y contribuir con la seguridad alimentaria.

El Plan Nacional mantiene un diálogo e intercambio fluido con estas organizaciones y ello ha derivado en la publicación del *segundo informe sobre la cuantificación del rescate y donación de alimentos en Argentina con los datos del año 2022*.

El informe sistematiza información nacional provista por 8 organizaciones. **Se estimó que el volumen rescatado fue de 15 Tn y el total de alimentos donados fue de 14,8 Tn.** Las categorías de alimentos con mayor volumen de rescate fueron frutas y verduras, las bebidas, los lácteos, y luego los productos de almacén.

Para concluir, se destaca la importancia de disponer de herramientas de registro y toma de datos que provean mayor y mejor información referidas a las PDA a fin de tomar medidas y decisiones acertadas en pos de la reducción de las PDA. Sin embargo, es necesario redoblar los esfuerzos en los próximos años para poder lograr en el 2030 el cumplimiento de la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

12 CONSUMO Y PRODUCCIÓN RESPONSABLES

Meta 12.3

De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

Día Internacional de Concienciación sobre las "Pérdidas y Desperdicio de Alimentos"

El viernes 29 de septiembre, en el Salón José Hernández de la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca celebramos el Día Internacional de Concienciación sobre las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en un evento organizado junto a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Esta cuarta edición del Día Internacional tuvo como lema "#ValoremosLosAlimentos: actuemos para la sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios", enfocado en el abordaje de las PDA desde la mirada sistémica de la cadena de valor y con miras a la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

En tal sentido, desde el Plan Nacional de Reducción de PDA se convocaron referentes de organizaciones miembro de la Red Nacional para compartir los resultados de sus iniciativas, así como las lecciones aprendidas y los desafíos.

Durante el primer panel se contó con experiencias para la gestión de pérdidas de alimentos, mientras que el segundo panel presentó soluciones para combatir el desperdicio de alimentos, particularmente en el comercio minorista y la mirada del consumidor.

Más información:
https://www.argentina.gob.ar/noticias/agricultura-y-fao-celebraron-la-iv-edicion-del-dia-concienciacion-sobre-la-perdida-y

Si querés revivir el evento ingresá a:
https://youtu.be/gMcjWR7XRyM

Experiencia de relevamiento de pérdidas de productos frutihortícolas en el sudeste de Buenos Aires

| Autores: *Alejandra Yommi*[1], *Sebastián Borracci*[2] *y Diego de la Torre*[1]

[1]Estación Experimental INTA Balcarce, [2]AER INTA Mar del Plata

La **reducción de pérdidas y desperdicio**[1] es un compromiso asumido a nivel nacional, al cual el INTA Balcarce se sumó a través del apoyo institucional para colaborar con el aprovechamiento de excedentes y pérdidas de frutas y hortalizas en el sudeste de Buenos Aires. Este trabajo se suma al aporte de los miembros de la Red Nacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos con el fin de lograr mayor compromiso en la realización de acciones en la materia.

La producción frutihortícola del sudeste de la provincia de Buenos Aires

En el sudeste bonaerense (principalmente en los alrededores de Mar del Plata), la producción frutihortícola es de gran importancia, por superficie y diversificación. En cambio, en Balcarce, General Alvarado, Lobería, Benito Juárez y Tandil, es más relevante la producción de hortalizas extensivas como la papa (el sudeste produce el 50% del volumen nacional). La horticultura al aire libre ocupa un área de 9400 ha, principalmente se cultiva maíz dulce (2000 ha), lechuga (1600 ha), zanahoria (1100 ha), mientras que hay 1350 ha de invernaderos, en los que se producen principalmente lechuga y tomate (Adlercreutz, 2015). Además, cuenta con una de las zonas más importantes a nivel nacional de producción de kiwi y frutilla, ambas con gran potencial de exportación, tanto en fresco como procesado (Yommi y David, 2020; INTA Informa, 2019; Adlercreutz, 2014). El área implantada con kiwi se

encuentra en plena expansión en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, alcanzando alrededor de 700 ha, con una producción que representa el 70% del total nacional (Yommi, com. pers.).

Las hortalizas y frutas son acondicionadas, seleccionadas y clasificadas por tamaño y/o color luego de la cosecha. Durante estos procesos, una proporción de la producción no ingresa a los canales de venta, debido a la presencia de defectos de forma, tamaño o aspecto. Por ejemplo, problemas de formación (hundimientos, grietas, alargamientos, deformaciones), decoloraciones, daños en la superficie causadas por hongos o insectos, entre otros, son causas de descarte. Los defectos quitan calidad desde el aspecto comercial pero no desde lo nutricional y para el consumo, excep-

1. La **pérdida de alimentos** refiere a aquellas pérdidas que se producen a lo largo de la cadena productiva hasta llegar al consumidor (sin incluirlo), es decir, incluye las etapas de producción, poscosecha, procesamiento, y distribución de alimentos. Por su parte, el **desperdicio de alimentos** se refiere a los alimentos que se descartan a nivel minorista y en los hogares (FAO, 2012; 2023).

tuando aquellas frutas y hortalizas que presenten desarrollo de pudriciones. Es decir que, aunque el aspecto pueda no ser el comercialmente aceptable, estos alimentos descartados mantienen su calidad per se, siendo nutritivos, frescos y con las cualidades que los hacen aptos para ser consumidos en fresco o transformados (ej. secados, deshidratados, conservas, etc.). Su volumen dependerá del manejo realizado por el productor. En este sentido, es importante mencionar que las producciones agroecológicas o con manejo integrado de plagas, que están en constante desarrollo en la zona, poco a poco están modificando la mirada y el concepto de calidad de los consumidores.

Sin embargo, se desconoce qué volumen de las hortalizas y frutas producidas regionalmente se descartan por no cumplir con los estándares comerciales. Esta información permitiría establecer estrategias más eficientes de prevención en la producción primaria y en la poscosecha, además de poder hacer una gestión de las pérdidas. Por otro lado, los precios de las hortalizas pueden tener variaciones importantes en un corto período de tiempo (dado que están muy sujetos a la estacionalidad, la oferta y demanda), siendo algo común que el productor, ante un precio que esté por debajo de sus expectativas, prefiera no cosechar su cultivo, convirtiéndose en una pérdida que potencialmente se podría utilizar para consumo humano, pero que al no ser cosechado se convierte en un residuo. Esta situación se presenta con cierta frecuencia en cultivos de hoja, y se extiende también a otros cultivos.

Vinculación pública-privada

Existen asociaciones civiles conformadas en Bancos de Alimentos (BdA), situadas en Mar del Plata, Balcarce y Tandil, que aunaron capacidades para recuperar frutas y hortalizas que son desechadas muchas veces por no cumplir con las tolerancias de defectos estéticos, para lo cual conformaron a fines del año 2020, un espacio físico llamado NODO "Rescate de Excedentes" (situado en Sierra de los Padres). De esta manera, grandes volúmenes de alimentos pueden ser aprovechados por familias con inseguridad alimentaria.

Ante la falta de información, el INTA Balcarce es convocado y se formaliza un Convenio de Cooperación Técnica (11 de marzo de 2021), con el objetivo de relevar información de los volúmenes potencialmente rescatables de las principales cadenas de producción frutihortícola del sudeste de la provincia de Buenos Aires y desarrollar mecanismos de aprovechamiento y transformación de las "pérdidas de alimentos", para la alimentación humana. Posteriormente, INTA también formalizó su relación con la Red Bancos de Alimentos, cuyo slogan es "Trabajamos para reducir el hambre y la malnutrición en Argentina a través del rescate de alimentos, evitando su desperdicio".

La investigación desarrollada durante los años 2020, 2021 y parte del año 2022, no podría haberse llevado a cabo sin el apoyo institucional de orden público. A través de un Proyecto Local de INTA (PL339) y un proyecto financiado por la convocatoria de Ciencia y Tecnología contra el Hambre (proyecto C112) del MINCYT, contando con la colaboración de la Facultad de Ciencias Agrarias (UNMdP), se realizaron entrevistas semi-estructuradas a los actores relacionados a la producción, lavado y acondicionamiento, acopiadores y transporte de productos, y se visitaron lotes en producción, lavaderos, frigoríficos y empaques.

La pérdida de alimentos de las principales cadenas productivas de la región

Debido a los volúmenes de producción y/o por las altas cualidades nutricionales se trabajó en primera instancia en las cadenas: maíz dulce, zanahoria, kiwi y papa, habiéndose complementado posteriormente con cebolla y remolacha. Se relevó información acerca del volumen de alimentos que se pierden, motivos de la no comercialización/ transformación/ aprovechamiento, tenencia de la tierra, mano de obra, tipo de producción (ej. convencional), implementación de buenas prácticas, calendario productivo, entre otras. Toda la información recabada se sistematizó en una base de datos y se realizó el análisis de toda la cadena de producción/ almacenamiento/ embalaje/ comercialización para cada especie frutihortícola con el fin de ampliar el conocimiento en cuanto a qué eslabón de la cadena genera mayores pérdidas, los motivos, etc. En la Tabla 1 se presentan los principales resultados para cada cadena estudiada.

La vinculación con el Nodo de rescate de excedentes muestra que a partir de la información generada y la vinculación con nuevos donantes que generó la interacción público-privada, fue posible aumentar el volumen de aprovechamiento de hortalizas y frutas, destinadas a través de los BdA a cubrir la inseguridad alimentaria de muchas familias; de otra manera, esas pérdidas hubieran sido utilizadas, en el mejor de los casos, para la alimentación animal. No obstante, también denota que los volúmenes aprovechables son muy altos, excediendo muchas veces la posibilidad de recupero de los Bancos. En ese sentido, INTA, la Facultad de Ciencias Agrarias (UNMdP) e INTI, actualmente, están evaluando y buscando alternativas de transformación para dar mayor estabilidad y vida en el estante, a estas frutas y hortalizas potencialmente rescatables, para poder hacer un mayor aprovechamiento de estos alimentos nutritivos, e incluso, expandir la distribución a otros Bancos de Alimentos del país.

Tabla 1. Resumen de los principales aspectos en relación al rescate de pérdidas de alimentos para las cadenas estudiadas

	Papa	Zanahoria	Maíz Dulce	Kiwi	Remolacha	Cebolla
Pérdida estimada (%) y etapa del proceso en la que se detecta	Aprox. 5% (cosecha a campo) y entre 5% y 10% (proceso de lavado)	Aprox. entre 25% y 30% (Lavado y acondicionado)	Aprox. entre 15 % y 20% (sin cosechar)	Aprox. 0,5 % y 20% (en empaque)	Aprox. 2,5% en campo y 5% en lavado	Aprox. 6% en campo y 15% en acondicionado
Período de mayor excedente (período de cosecha y de acondicionamiento, selección y empaque)	Principalmente enero a agosto	Principalmente diciembre a mayo	Principalmente enero a mayo	Principalmente de mayo a diciembre	Principalmente enero a mayo	Principalmente febrero a junio
Volumen anual (tn) estimado a rescatar	15.000	6.000	5.710	700	54	250
Lugar de rescate	Principalmente en galpón de lavado/acondicionado	En Galpón de lavado y empaque	Campo y galpón de empaque	Galpón de almacenamiento y empaque	Galpón de lavado y empaque	Galpón de acondicionamiento y empaque
Principales causas de pérdida	Clima, plagas, manejo durante la cosecha, tamaño, malformaciones	Clima, plagas, manejo durante la cosecha	Clima, plagas, sobremadurez	Fisiológicas, clima	Tamaño grande, defectos de piel y deformaciones	Brotado, podridas, cortadas, tamaño, sin cáscara (cepillado), defectos internos
Existencia de instalaciones de acondicionamiento	+ +	+ +	-	+ +	+ +	+ +
Producto disponible prácticamente todo el año	+ +	+ +	+	+ +	+ +	+ +

Fuente: Borracci, S y Yommi (2023).

Referencias:

-: no hay instalaciones de acondicionamiento.
+: existen instalaciones de acondicionamiento o el producto está disponible en volúmenes discretos.
++: hay varias instalaciones o el producto se encuentra disponible en grandes volúmenes.

Bibliografía

- Borracci, S; Yommi, A. 2023. Eficiencia en la producción a partir del aprovechamiento de la pérdida de alimentos y subproductos frutihortícolas para mejorar la sustentabilidad del sistema alimentario Informe final Proyecto Local 339 INTA. Octubre 2023.
- Yommi y David, 2020. El kiwi pone primera e inicia una cosecha prometedora. Revista Visión Rural Año XXVII 132:52-54
- INTA Informa, 2019.
- Adlercreutz, E. 2014. Recomendaciones para realizar una buena plantación de frutillas. *https://inta.gob.ar/noticias/recomendaciones-para-realizar-una-buena-plantacion-de-frutillas*
- FAO 2012. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención. Roma.
- FAO 2023 Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas: Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA. Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.

Grasas trans: cuenta regresiva

La industria alimentaria continúa trabajando para eliminar los ácidos grasos trans de producción industrial (AGT-PI), en ese marco es que en mayo de 2023 entró en vigencia la modificación del artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino (CAA), que da un paso más, ya que la disminución del contenido de ácidos grasos trans de producción industrial no solo se debe considerar en los alimentos, sino también en ingredientes y materias primas utilizados en el proceso de elaboración.

Autora: ***Ileana Miguel***

A partir del alto impacto de las enfermedades crónicas no transmisibles a nivel mundial, la Organización Mundial de la Salud ha recomendado sustituir las grasas trans[1] de los alimentos procesados destinados al consumo humano (OMS, 2004). En el año 2007, a nivel regional, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) convocó a la formación de un grupo de trabajo sobre "Las Américas libres de grasas trans", al cual solicitó que evaluara el impacto de las grasas trans sobre la nutrición y la salud, y que debatiera los procedimientos prácticos para eliminarlas paulatinamente de los alimentos. Como resultado de ese trabajo articulado, el 3 de diciembre del año 2010 fue incorporado al CAA el Artículo 155 tris, que limita el uso de ácidos grasos trans en los alimentos que se comercializan en nuestro país (*Resolución Conjunta N° 137 y N° 941*).

Asimismo, el 6 de enero de 2021 a través de la *Resolución Conjunta N° 3*, se sustituyó el artículo 155 tris, a los efectos de limitar además el contenido de AGT-PI en ingredientes y materias primas, el cual se encuentra en total vigencia desde el 21 de enero de 2022.

1. Los ácidos grasos trans, conocidos como "grasas trans", son un tipo de ácidos grasos insaturados que se encuentran principalmente en productos industrializados. Se forman durante el proceso de hidrogenación parcial de aceites vegetales, durante la desodorización (refinación) y durante la fritura. También se pueden generar "naturalmente" en el estómago de los rumiantes en pequeñas cantidades, por acción de los microorganismos presentes.

Sumado a ello, el 16 de mayo de 2023 se publicó en el Boletín Oficial de la República Argentina, la última actualización del artículo 155 tris, el cual quedó redactado de la siguiente manera:

> *"Artículo 155 tris: El contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos, incluidos aquellos que son utilizados como ingredientes y materias primas, no debe ser mayor a 2% del total de grasas. Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea. Se prohíbe el uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenados en la producción de alimentos, ingredientes y materias primas."*

> *"Se otorga un plazo de DOS (2) años para la adecuación de los ingredientes y materias primas al límite establecido del DOS POR CIENTO (2 %) de ácidos grasos trans y CUATRO (4) años para la eliminación del uso de aceites y grasas parcialmente hidrogenadas en la industria alimentaria".*

El pasado 6 de octubre, desde la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional (DNAyDR) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGYP), acompañados por la Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA) y la Planta Piloto de Ingeniería Química (PLAPIQUI), se realizó la capacitación ***"Grasas Trans: Nuevas exigencias para la industria. ¿Qué debo saber?",*** dirigida principalmente a productores y elaboradores de alimentos, con el objetivo de acercar información necesaria para poder cumplir con la normativa dentro de los plazos establecidos. Los disertantes de la misma, fueron el Lic. Ricardo Pollak, el Ing. Eduardo Dubinsky y la Dra. Maria Elena Carrín.

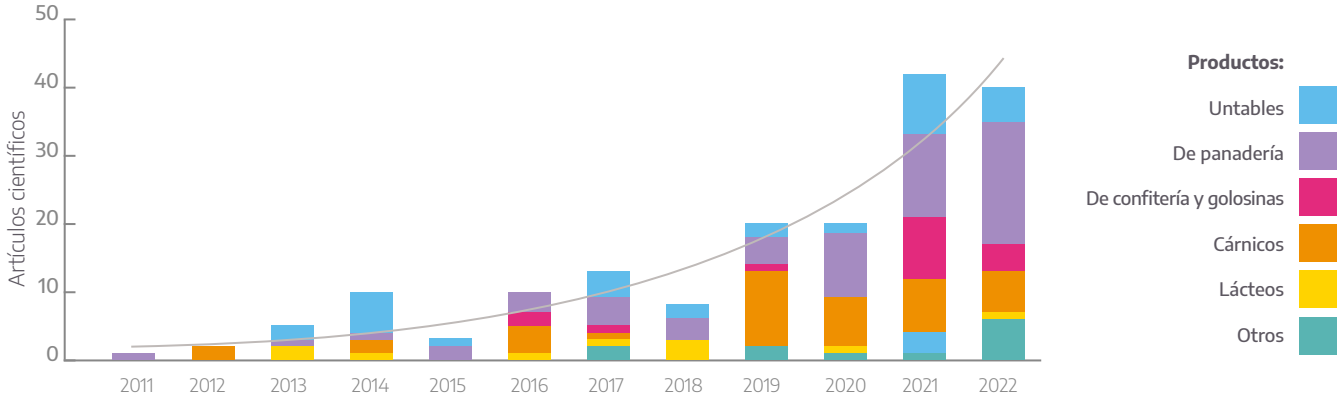
El Lic. Pollak, en dicho encuentro, disertó sobre las **Fuentes Naturales y Disponibilidad de Aceites y Grasas** haciendo referencia a que *"El mundo de las grasas y aceites vegetales es amplio y diverso, con un total de 217 millones de toneladas producidas anualmente. Se destacan las grasas naturalmente sólidas, como las de palma, palmiste y coco, así como los aceites líquidos de mayor producción como los de soja, colza, girasol, algodón y oliva. En Argentina, se destaca la producción de aceites vegetales líquidos, mientras que las grasas sólidas deben importarse".*

Y continuó, *"Por otro lado, es importante destacar que Argentina cuenta con fuentes de grasa vacuna y grasa láctea utilizadas en productos tales como la crema, manteca y lácteos en general"*. Luego, comentó sobre las **Aplicaciones y Funciones de Aceites y Grasas en Alimentos** refiriendo que *"Las grasas y aceites desempeñan un rol esencial en una variedad de alimentos y su aplicación varía según las necesidades específicas de cada producto. Desde la transferencia de calor en el procesamiento hasta la mejora de textura, sabor y vida útil, estas sustancias son fundamentales en la industria alimentaria. También son fuentes de ácidos grasos esenciales, transportadores de sabores y vitaminas liposolubles, y proporcionan energía al metabolismo humano".*

Brindó información clara sobre la **Composición y Propiedades Fisicoquímicas de Aceites y Grasas**, y finalmente, comentó cuales son las **Alternativas Tecnológicas a las Grasas Trans** disponibles actualmente:

- **Biotecnología:** Desarrollo de aceites más estables con reducción de ácidos grasos poliinsaturados y aumento de monoinsaturados y/o saturados.
- **Hidrogenación total:** Transformación de aceites líquidos locales en ingredientes sólidos, libres de grasas trans.
- **Fraccionamiento:** Obtención de fracciones con diferentes texturas y estabilidad oxidativa a partir de grasas naturalmente sólidas.
- **Interesterificación:** Combinación de grasas sólidas con aceites líquidos para producir productos semisólidos.
- **Blending:** Combinación de dos o más de las opciones tecnológicas mencionadas anteriormente, en variadas proporciones.
- **Oleogeles:** Innovadora tecnología que logra una estructuración de aceites líquidos con sustancias emulsionantes o de otro tipo.

Aplicación de oleogeles en alimentos



El Ing. Dubinsky mencionó, entre otras cosas, como la intercambiabilidad de aceites y grasas generadas por la refinación de aceites y que apuntan a la obtención de materias grasas neutras en olor, sabor y con el color más claro posible, generó que en las últimas décadas del siglo XX la posibilidad de realizar cambios en las materias primas de origen con muy pocas limitantes técnicas. *"El precio de los diferentes aceites y grasas en los últimos 50 años se mantuvo en una franja acotada en la primera parte de ese período, y con fluctuaciones erráticas e imprevisibles en los últimos 15 años producto de la crisis financiera y de commodities del año 2008, agravada posteriormente con el problema del calentamiento global, las pandemias y las guerras. Esto configura un escenario altamente disruptivo en donde para asegurar el suministro y la continuidad de una industria fabricante de alimentos, se hace necesario cada vez más, abordar la posibilidad de utilizar diferentes materias primas en la elaboración de sus productos. La sustitución de materias primas implica un conocimiento profundo de la funcionalidad y la estabilidad de las materias grasas como componentes de los diferentes alimentos y de los procesos involucrados para lograr dicho reemplazo manteniendo la calidad a costos razonables".*

Para cerrar dicho evento, la Dra. Carrin, en consonancia con lo expresado por los oradores anteriores, mencionó que entre las alternativas encontradas se incluyen grasas animales y vegetales y aceites vegetales modificados (química o enzimáticamente). Agregó que: *"Entre estas opciones, algunas permiten reducir e incluso eliminar el contenido de Ácidos Grasos Trans (AGT), pero no así el de Ácidos Grasos Saturados (AGS). Por lo tanto, en base a avances publicados y patentes presentadas a nivel mundial, los oleogeles emergen como las grasas del futuro, ya que ajustando su formulación y procesamiento se pueden obtener estructuras semisólidas que no contienen grasas trans y, además, reducen los niveles de AGS en comparación con las grasas convencionales que se pretenden reemplazar. Generalmente, el aceite es el componente mayoritario del oleogel, lo que hace que su perfil de ácidos grasos sea similar al del aceite utilizado. A pesar de que se han realizado numerosos estudios para obtener oleogeles con propiedades similares a la materia grasa que se desea reemplazar en la formulación de alimentos, es esencial evaluar el reemplazo efectivo en el producto objetivo, ya que no siempre existe una correlación directa entre las propiedades del oleogel y las del alimento reformulado. Además, se resaltó la importancia de realizar evaluaciones sensoriales con consumidores, considerando especialmente que un consumidor informado sobre las ventajas de un reemplazo de ingredientes puede modificar sus preferencias".*

> La capacitación completa se encuentra disponible en el siguiente link:
> *https://www.youtube.com/@AlimentosArgentinos*

Gestión de control

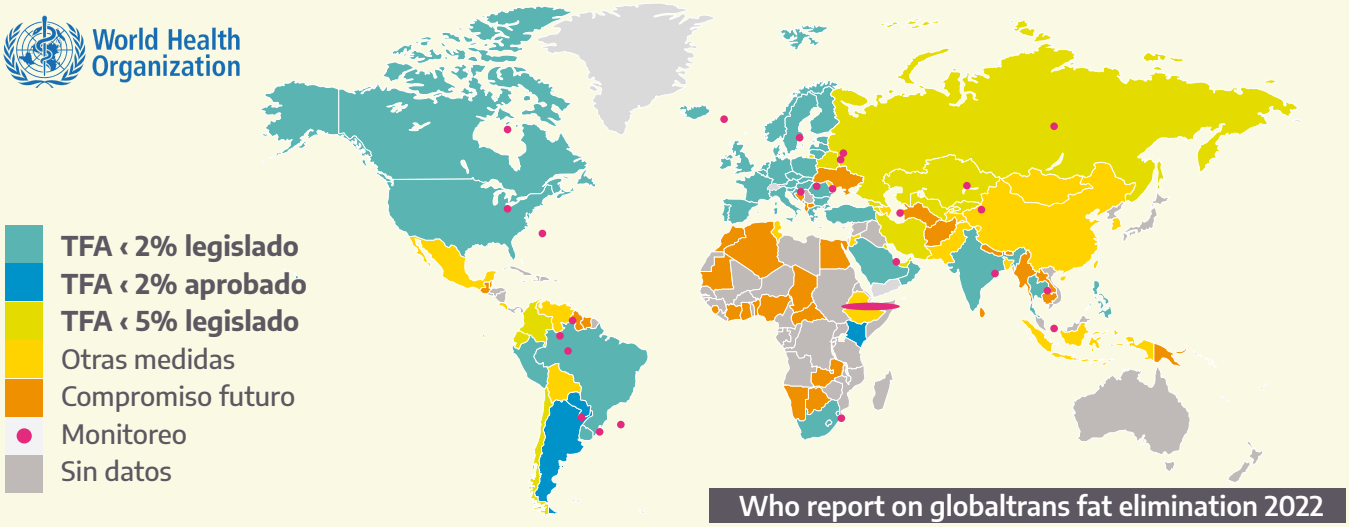
La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), lleva adelante el *Programa federal de vigilancia del contenido de grasas trans en alimentos*, cuyo objetivo general consiste en verificar el cumplimiento de la legislación vigente con el fin de establecer tendencias y posibles áreas de intervención, sobre la base de:

- Analizar la adecuación a los contenidos máximos de grasas trans establecidos en el CAA.
- Evaluar la correspondencia del contenido de grasas trans entre el valor analítico y lo declarado en la tabla de información nutricional de los rótulos.

En el marco del *Programa de control y vigilancia para la reducción del contenido de grasas trans en alimentos del año 2019* se realizó un monitoreo de 198 productos de las categorías golosinas, galletitas, baños de repostería y margarinas y grasas, el cual arrojó un incumplimiento del 18% de los casos, por lo que se considera que los nuevos límites establecidos, favorecerá a optimizar los resultados.

Implementación de políticas de grasa trans: grado de avance por país

A continuación se puede observar un mapa con el grado de avance en la implementación de políticas de grasas trans en los distintos países. En verde oscuro se observan los países que ya cuentan con la legislación del 2%, mientras que en verde claro figuran los países que tienen legislación con el 5% y todavía no han pasado al 2%. Por último, en rayado, como es el caso de Argentina, figuran los países que ya han definido la legislación con un plazo determinado.



Who report on globaltrans fat elimination 2022

Informe completo disponible en:
https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/365617/9789240067233-eng.pdf?sequence=1

Este tema continuará en la agenda pública y en trabajo conjunto con la industria alimentaria, para alcanzar la reducción de grasas trans en los alimentos industrializados y mejorar la calidad nutricional de los mismos.

Para mayor información, comunicarse a:
nutricion@magyp.gob.ar

Hacia dónde van los alimentos

| Autores: *María Laura García - Carlos García - Iván Nieto*

En el marco del *Plan Federal de Mejora de Gestión para Empresas de Alimentos y Bebidas –PotenciAR Alimentos-*, con apoyo del Programa *PROCAL IV*, se llevó a cabo un ciclo de cuatro (4) **Encuentros presenciales sobre "Tendencias en la Industria de Alimentos". Los mismos se desarrollaron en las Provincias de Tucumán, Entre Ríos, Buenos Aires y Catamarca**.

Se llevaron a cabo entre los meses de junio y julio del corriente año, y fueron dirigidos a productores/as y elaboradores/as de PyMEs Agroalimentarias, con el objetivo de ofrecer un panorama actualizado sobre las tendencias globales para el sector de alimentos y bebidas, con el fin de brindar información que les permita aumentar la rentabilidad y mejorar su posicionamiento en el mercado; **habiendo participado más de 400 Pequeñas y Medianas Empresas (PyMEs)** en total, generando espacios interdisciplinarios y capacitándose sobre Tendencias de Consumo de Alimentos.

Estos fueron los rubros de las PyMEs inscriptas en los 4 encuentros.

Tuvieron tres ejes temáticos con 47 oradores, entre especialistas del sector público y privado, y pymes como casos de éxito. Además, participó un moderador por bloque bajo el formato de living. Las exposiciones estuvieron orientadas en los siguientes tópicos: **Tendencias de consumo, Sostenibilidad en la industria alimentaria y Transformación digital.**

En el primer eje **"Tendencias de Consumo"**, los disertantes abordaron la temática bajo el concepto de que las PyMEs se encuentran hoy en día ante un consumidor consciente, que busca alimentos nutricionalmente adecuados, con etiquetas claras y mínimo impacto sobre el medio ambiente y animales. En tal sentido viene incrementando la elección de productos a base de plantas y los alimentos orgánicos, entre otros; por lo cual la industria enfrenta el desafío de buscar nuevos ingredientes y desarrollar productos para satisfacer esta demanda.

El Ing. Guillermo Lentini de la empresa Tomorrow Foods de la ciudad de Mar del Plata, caso del primer panel, manifestó que *"es muy bueno que estos encuentros se desarrollen en todo el país y que distintas empresas participen y conozcan las investigaciones y desarrollos que se hacen en el país, para acercar al consumidor final productos de primera línea, innovadores y que se pueden hacer en Argentina"*.

En cuanto al segundo eje, **"Sostenibilidad en la Industria Alimentaria"**, los disertantes conversaron e intercambiaron experiencias y puntos de vista en relación a todo lo que respecta a nuevas demandas en materia de certificaciones: aquellas que aportan sostenibilidad a lo largo de la cadena agroalimentaria; el rol de la certificación de normas internacionales en el nivel de competencia en inocuidad, higiene, seguridad alimentaria y sistemas de calidad; y el compromiso con la seguridad del consumidor y las relaciones con los grupos de interés.

Luis Agustín Poós de la firma CALISA Complejo Alimentario S.A., planta procesadora de aves de Entre Ríos, expresó: *"Los consumidores son cada vez más conscientes y exigentes por un sinfín de motivos, que van desde la salud humana, salud animal y salud ambiental, y eso ejerce una presión y un desafío en las empresas elaboradoras de alimentos"*. Y a su vez agregó, *"Encontrarnos e interactuar con otras empresas, con el INTI, el IRAM y otros organismos del Estado para poder interactuar y buscar cómo responder a estas tendencias, es fundamental para nosotros"*.

En el tercer y último panel, se abordó la **"Transformación Digital en PyMEs"**, un concepto muy amplio el cual abarca de manera integral las 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 PyMEs. No todas las experiencias son similares, y en algunos casos, la digitalización de los procesos en empresas que mantienen mecanismos desde hace años o décadas, bajo una misma manera, se torna un desafío. En referencia a esto, Roberto Farias de la empresa Erevan-Helatuc, empresa caso contó que *"Somos una empresa donde yo soy tercera generación, venimos de anotar todo en remitos, nuestra notebook era una carpeta. Usar un Software de gestión nos facilitó mucho el día a día"*. Y luego agregó: *"La transformación comenzó entre 2018 y 2019 y sigue hasta el día de hoy donde tenemos un software que nos permite estar todos informados de las operaciones, actualizaciones de precio, etc. Nos ayudó a planificar, pensar en las siguientes temporadas, analizar necesidades"*.

"Tendencias en el Industria de Alimentos" contó con la colaboración y participación de los gobiernos de las provincias de Tucumán, Entre Ríos, Buenos Aires y Catamarca, la Subsecretaría de Desarrollo Emprendedor perteneciente a la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo de la Nación, el Instituto de Tecnología Industrial (INTI) y el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM). A su vez, también disertaron como invitados expertos del Colegio de Nutricionistas de Catamarca, ESEADE Instituto Universitario y del Centro de Investigación y Asistencia a la Industria CIATI.

Por su parte, el Coordinador de Agregado de Valor de la DNAyDR[1], Cdor. Ambrosio Ponz Lezica, moderador del panel de Transformación Digital, expresó: "Estamos muy satisfechos con los resultados de este proyecto, que acercó a nuestras empresas de alimentos lo que están demandando los mercados en cuanto a nuevos productos, ingredientes y formas de comercialización y que nos obliga a repensar las estructuras productivas, los procesos, e incluso también el modo en que se ofrecen los alimentos (por ejemplo plataformas de comercio digital)".

Estos espacios de capacitación permiten incorporar conocimiento, visualizar las tendencias en alimentos como nuevas proteínas, las certificaciones relacionadas con la sostenibilidad y también pensar en modelos de negocios a partir de la transformación digital. Todo esto pensando en un consumidor cada vez más informado y con mayores exigencias de lo que consume.

El Dr. Pablo Morón, Director Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, moderador del eje de "Tendencias de Consumo", subrayó a modo de conclusión que "Es fundamental para las PyMEs observar a qué prestarle atención para mejorar la competitividad en cuanto a los ejes de sostenibilidad, presumiendo que en el corto plazo las dimensiones ambientales, económicas y sociales podrían ser barreras de ingreso a los mercados. El mundo demandará cada vez más y mejores alimentos y Argentina puede proveerlos. Por eso queremos acompañar a nuestras PyMEs en ese proceso de inmersión digital y de adaptación a las nuevas demandas".

Para conocer más información de los encuentros *ingresá aquí*

1. Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Empresa caso que participaron

Producción, empaque y exportación de citrus - Tucumán

Productos sin TACC, a base de vegetales - Entre Ríos

Dulce de leche, mermeladas orgánica y mermeladas sin azúcar - Buenos Aires

Carne de llama - Tucumán

Café, endulzantes y otros productos - Buenos Aires

Snacks Saludables - Catamarca

Investigación, desarrollo y producción de soluciones plant-based - Buenos Aires

Lácteos - Catamarca

Control de peste con luz ultravioleta - Entre Ríos

Vinos y Espumantes - Catamarca

Planta procesadora de aves CALISA - Entre Ríos

Envases para helados - Catamarca

Marcas Saint Gottard, especializada en infusiones, y Vitamin. Way, dedicada a suplementos dietarios - Buenos Aires

software de gestión de la calidad - Buenos Aires

La cadena de valor del lúpulo en Argentina

| Autor: *Martín Ducos*

Se presenta un resumen del "Relevamiento de la Producción, Comercialización, Investigación y Desarrollo del Lúpulo en Argentina", realizado mediante entrevistas a los actores del sector y en donde se amplía la información contemplando la totalidad de la cadena de valor del sector.

La producción del lúpulo en Argentina comienza en la década del 50 en la Comarca Andina por las excelentes condiciones agronómicas de suelo y el clima, similares a las que poseen los principales productores del hemisferio norte, Estados Unidos y Alemania. En los últimos 30 años, las dimensiones económicas de la producción de lúpulo, el desarrollo urbano y turístico redujo a 5 los productores consolidados (llegaron a contabilizarse 24 productores). Paralelamente y luego de varias pruebas agronómicas en diferentes lugares, se ha demostrado la potencialidad de la región del Alto Valle de Río Negro para la producción de lúpulo, en el año 1947 se instaló la chacra de Cervecería y Maltería Quilmes en Fernández Oro y su planta de procesamiento en 1974.

Un poco más acá en el tiempo, el desarrollo de las cervecerías artesanales desde 2010, ha sido un punto ¡de inflexión en el sector. Se generó un nuevo mercado para el lúpulo que hasta ese momento sólo estaba dirigido a la industria cervecera. Además, el sector cervecero artesanal desde su inicio ha avanzado en una constante profesionalización y mejora de los procesos para lograr una diferenciación de sus productos, acompañando las preferencias de los consumidores cada vez más sofisticados. Aunque la participación en el mercado total de cerveza en Argentina del sector artesanal es del 2,5%[1], representa una oportunidad para los productores de lúpulo, al mismo tiempo implica un desafío adaptarse a las nuevas exigencias que requiere este sector.

El lúpulo es utilizado en la industria cervecera debido a sus propiedades aromáticas (definida por el contenido de aceites esenciales), de amargor (contenido de resinas) y por su aporte como agentes conservantes y antimicrobianos en la cerveza. Tradicionalmente se clasificaban en "Lúpulo para Amargor" los que poseen un alto contenido de resinas y "Lúpulos Aroma" por el contenido de aceites esenciales. Actualmente esta clasificación ha perdido relevancia ya que se aprecia la complejidad de la variedad por su contribución tanto en el amargor como en el perfil aromático, en forma integral.

Cabe destacar que el perfil de los consumidores de cerveza está en plena evolución, pasando de ser una bebida de refrescancia o de consumo tradicional en donde el amargor tenía mayor preponderancia a una bebida de deleite o con una "ocasión de consumo" especial que requiere un amargor más delicado, con un perfil aromático específico para cada estilo de cerveza. En consecuencia, en los países centrales en los últimos 10 años, hay importantes esfuerzos en sus Programas de Mejoramiento Genético de Variedades con altos contenidos de aceites esenciales y con una tendencia a los aromas frutales sobre los resinosos.

1. Dato extraído del Informe "Potencial de la Industria Artesanal 2023" publicado por la Cámara de Cerveceros Artesanales de Argentina (CCAA).

Potencialidad del Lúpulo en Argentina

El lúpulo (*Humulus lupulus L.*) pertenece a la familia de las Cannabinaceas sensible al fotoperíodo, siendo más productiva cuando la duración del día asegura un buen desarrollo vegetativo luego de la inducción de las flores, lo que se da en latitudes entre 35° y 55° al norte y sur del Ecuador (Dodds, 2017).

Esto hace que gran parte de la Argentina presente una alta potencialidad para el cultivo con características similares de los principales productores mundiales: Estados Unidos (Yakima: 46,6°), Alemania (Baviera: 48,9°), Nueva Zelandia (Nelson: 41,2°), Australia (36,5° - 42,7°) y Sudáfrica (33,9°). La Comarca Andina, por su latitud, ubicada en el Paralelo 42° y el Alto Valle entre el 38º40' - 39º20', presenta condiciones óptimas de suelo, régimen de temperaturas y de lluvias y protección del viento (natural o implantado).

Productores de Lúpulo en Argentina

Los productores se pueden dividir en 2 grupos, los consolidados y pioneros en el país localizados en la Comarca Andina del Paralelo 42 y los que se han sumado recientemente, emprendimientos que están haciendo sus primeras experiencias en el cultivo.

Imagen 1. Productores consolidados y recientes

Fuente: Elaborado por el autor.

Productores Consolidados

Son aquellos que actualmente abastecen el mercado local industrial y artesanal. Estan concentrados en la Comarca Andina del Paralelo 42° y el Alto Valle de Rio Negro. Los primeros son emprendimientos familiares y de parcelas con más de 30 años de arraigo en la zona con niveles tecnológicos similares. Con un alto conocimiento del cultivo y de los procesos de industrialización que es un valor agregado distintivo del sector. En el caso del Alto Valle, la chacra es propiedad de Cervecería y Maltería Quilmes que integra además parcelas de productores de la zona gestionados en forma conjunta.

Los valores presentados a continuación fueron relevados en entrevistas con los productores y representan la capacidad productiva promedio teniendo en cuenta el contexto actual de cada uno y las variabilidades propias de la producción agrícola (capacidad de irrigación, limitaciones de personal o tecnológicas, fertilización, entre otras), pero no la producción de la última cosecha que tuvo particularidad climática que generó bajos rindes por hectárea:

Tabla 1: Producción de Lúpulo y Área Cultivable 2023

Razón social	Superficie (hetáreas)	Producción (tn/año)*
Patagonia Lúpulos Andinos (Paluan S.R.L.)	80	115-135**
Lúpulos Patagónicos	18	30
Lúpulos JB (Buzian Hnos. S.R.L.)	17	29
Cañadón Blanco	10,5	16
Lúpulos Budinek	18	21
Comarca Andina	143,5	221,32
AB Inbev (Cervecería y maltería Quilmes)	54,29	86,65
Total	197,79***	308

Fuente: Datos propios obtenidos a partir de las encuestas.

*Los valores representan Toneladas de flor seca.
** Para la sumatoria de producción se toma el valor promedio del rango informado.
***Los valores de superficie se tomaron en función de la cosecha 2022-2023 pero pueden sufrir modificaciones en función del desarrollo del cultivo.

Productores recientes y/o Chacras Experimentales

En los últimos 5 años se generaron nuevos proyectos experimentales de producción de lúpulo principalmente en áreas no tradicionales para el cultivo. Acompañando el crecimiento de las cervecerías artesanales con la demanda de variedades de lúpulos aromáticos.

Actualmente estos productores/emprendedores tienen el objetivo principal de verificar en forma empírica la adaptación de las plantas/variedades a la región y el clima particular de cada uno. Poseen desde 0,1 hasta 3,5 hectáreas con una cantidad muy importante de diferentes variedades: Cascade, Nugget, Victoria, Bullion, Mapuche, Traful, Magnum, Spalter, Willamette, Chinook, Ahtanum entre otras, en donde Victoria, Bullion y Magnum son las de mayor preferencia. En lo que respecta a la transformación post-cosecha, ninguno de los productores recientes posee equipamiento para procesar completamente los conos de lúpulo. Este es un punto clave para el crecimiento de estos emprendimientos, poder acceder a tecnología y equipos para completar el procesamiento de manera individual o colectiva (regional).

Variedades Producidas en Argentina

Las variedades con mayor participación en la superficie cultivada siguen siendo Cascade y Nugget con el 82,5% pero con una participación porcentual creciente de otras variedades principalmente Victoria, Mapuche y Bullion encabezando las preferencias en el momento de nuevas implantaciones. Las restante variedades son: Traful, Magnum, Spalter, Willamette, Pomelo, Patagonia RED, Patagonia Pasión, Patagonia H-OPI y Patagonia Monkey (estas últimas 4 cepas fueron registradas en el INASE por Lúpulos

Patagónicos y son de uso exclusivo) y otras variedades experimentales. En relevamientos anteriores el porcentaje de Cascade y Nugget representaba el 95% (Fuente: LÚPULO EN ARGENTINA. SAGyP. 2021). En la región del Alto Valle, la chacra de Cervecería y Maltería Quilmes cultiva las siguientes variedades: 30% Mapuche, 30% Victoria, 30% Nahuel y 10% Traful con una limitada superficie adicional destinada a variedades experimentales.

En resumen, el área implantada en la Comarca Andina y Alto Valle son aproximadamente 200 hectáreas con una producción promedio de 308 tn, con una reducción de la proporción de Cascade y Nugget y una participación creciente de Victoria, Bullion, Mapuche, Traful, Magnum, Spalter, Willamette entre otras.

Mercado Argentino

El sector cervecero artesanal e industrial consumió 1.127 tn aproximadamente de lúpulo, solo el 27% corresponde a producción nacional (308 tn), importando 819 tn en 2022. Una balanza comercial deficitaria para el país. También es importante destacar que aproximadamente el 40% de la producción de la Comarca Andina se destina a la elaboración de cervezas artesanales (~90 tn) en 2022 y creciendo anualmente (por la restricciones en las importación, el sector expresó que es probable que este porcentaje se incrementará en este año), el resto es adquirido por Cervecería y Maltería Quilmes que produce para el Grupo ABinbev. Se observa una oportunidad de crecimiento del mercado interno pero hay que considerar la brecha que existe entre la producción y la demanda de sector cervecero respecto a la variedades.

Mercado Internacional - Potencial exportador del Lúpulo Argentino

Las exportaciones de Argentina son muy reducidas, corresponden principalmente a Cervecería y Maltería Quilmes, debido a cuestiones puntuales por necesidad de trasladar temporalmente producción que se realiza en Argentina a plantas del grupo en otros países. También fueron exportados lotes para pruebas o ediciones limitadas de productores de la Comarca Andina a Chile, Inglaterra y Estados Unidos. Pero no se ha logrado una continuidad en la relación comercial por el momento.

Hay una oportunidad de exportación a Brasil y Chile principalmente sustituyendo las importación desde Nueva Zelanda y Australia favorecidos por la reducción de los costos logísticos (flete terrestre) y productivos (poseen una escala más cercana a la de Argentina) en comparación con las importaciones desde los Estados Unidos o Alemania, que poseen una producción altamente tecnificada y costos productivos muy competitivos.

Demanda vs. producción local

Los cerveceros locales en sintonía con las tendencias mundiales del segmento artesanal requieren lúpulos con altos rendimientos de aroma y perfiles florales, cítricos, reducidos en notas resinosas para elaborar estilos aromáticos y moderado amargor. Las variedades que cumplen con esos requerimientos provienen principalmentede de Estados Unidos, seguidas por Alemania, Australia y Nueva Zelanda (en ese orden de volumen), entre las cuales se destacan: Citra™, Mosaic™, Simcoe, Centennial, Dorado™, Cascade (USA), Ekuanot™, Nelson Sauvin™, Amarillo™, Galaxy™, Big Secreat™, Ahtanum™ entre otras, dependiendo las cosechas puede ir variando

las preferencias. Como se puede observar, no son lúpulos producidos en el país. Las variedades con mayor aceptación por los cerveceros locales por su perfil organoléptico son Victoria, Bullion y Mapuche para incorporarlos en la elaboración de cerveza junto con otras variedades importadas. Son escasos los estilos de cerveza producidos sólo con lúpulos nacionales.

Desarrollo de nuevas variedades

Hay un consenso mayoritario de los productores y los demás actores del sector en la necesidad de tener un Programa de Mejoramiento Genético e Identificación de nuevas variedades producidas localmente como una política pública. El sector de CyT junto con el sector privado poseen las capacidades técnicas, los recursos humanos calificados, la experiencia de Programas similares en otros cultivos y la capacidad productiva para generar el conocimiento científico y promover nuevas variedades. Un ejemplo incipiente es el caso de Lúpulos Patagónicos (Klaus Liebrecht) que ha desarrollado y registrado 4 variedades exclusivas con la colaboración del IPATEC (CONICET - UNCo). Un programa liderado por el INTA con el acompañamiento con el CONICET, INTI y las Universidades Nacionales en conjunto con los viveros mediante una convenio de transferencia de material genético, con el financiamiento adecuado permitiría el crecimiento del sector no sólo para implantar nuevas variedades sino para ampliar la superficie productiva. Esta vinculación público-privada evitará la limitante de las patentes si sólo se hace introduciendo genética importada y reduce el riesgo económico al sector privado ante la incertidumbre que representan estos desarrollos, ya que deben incurrir en una inversión (costos de implantación y mantenimiento de nuevas variedades) durante varios años, resignando superficie productiva que hoy les genera ingresos.

El relevamiento realizado deja de manifiesto la necesidad de implementar líneas de acción público-privadas: instrumentar un ámbito de encuentro con la participación de todos los eslabones de la cadena de valor, generar un marco normativo para el ingreso de material genético y registro de nuevas variedades (SENASA) y regular el uso de las que están inscriptas en INASE. Por otro lado, la necesidad de un Programa de Mejoramiento Genético que podría producir nuevas variedades acompañando la tendencia mundial como decisión estratégica del sector (viveros, productores, cerveceros e Instituciones de CyT, lo que implica proveer apoyo técnico y acceso a financiamiento.

Cabe destacar que el potencial de este sector productivo es diverso, y su crecimiento en los últimos años demuestra la necesidad de acompañar profundizando la participación de las instituciones de investigación, desarrollo e innovación para la diversificación y el agregado de valor del lúpulo para otros destinos adicionales al cervecero.

Se agradece la cooperación de los productores, representantes de cámaras del sector industrial y artesanal y especialistas del sector, técnicos de instituciones gubernamentales nacionales y de las provincias de Río Negro y Neuquén.

Un enfoque sólido e innovador de la regulación de alimentos

| Autores: *Natalia Guerra - Elizabeth Lezcano - Iván Nieto - Marcia Palamara*

Los nuevos patrones de consumo demandan nuevos productos, y por ende, esquemas de producción y comercialización. El marco normativo alimentario es imprescindible en este escenario, lo cual implica un continuo trabajo de todos los actores que forman parte del sector, en pos de desarrollar un mercado interno competitivo y de calidad.

Conceptos de consumo novedosos, que exigen diferenciación y sostenibilidad, obligan a modificar procesos, estructuras organizacionales y comerciales de las empresas, lo que hace requerir una legislación que atienda y acompañe, de manera activa. Bajo este marco, la Secretaría de Agricultura Ganadería y Pesca (SAGYP) ejerció la Presidencia de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) durante el corriente año.

Atento a lo expresado, uno de los recientes logros obtenidos del trabajo articulado y ordenado por todos los miembros de la CONAL, es la Resolución Conjunta 31/2023 sobre la incorporación de la especie Cannabis sativa L. y los productos derivados de sus semillas a la normativa alimentaria argentina. A mayor detalle, es el desarrollo de un nuevo sector productivo y en concordancia con las tendencias mundiales en consumo de productos derivados de la especie Cannabis sativa L., cobra gran relevancia e interés para esta Cartera.

El cáñamo de uso industrial - hortícola, se cultiva en numerosos países por varios motivos: bajo impacto ambiental justificado por fijar altos valores de dióxido de carbono, mejorar la estructura del suelo, aumentar su fertilidad y prevenir la erosión, amplia adaptación a los suelos, bajo costo de siembra, resistencia a la sequía, la posibilidad de intercalar con otros cultivos. Lo mencionado, sumado a su diversidad de fines productivos lo hacen un cultivo sustentable.

Continuando, en el plano de normas que respondan y aborden la necesidad del cuidado ambiental y lo relevante de la optimización de los costos de producción, se publicó la Resolución Conjunta 29/2023 sobre la incorporación del Bagazo Cervecero Seco al Código Alimentario Argentino CAA. El proyecto contempla la realidad de las industrias cerveceras donde la generación de bagazo cervecero húmedo resulta un aspecto importante a tener en cuenta dada la actual necesidad del cuidado medioambiental y lo relevante de la optimización de los costos de producción. Dicha normativa brinda a los elaboradores de cerveza una alternativa para agregar valor a este subproducto.

Desde la SAGYP se ha dado especial seguimiento a este tema - junto a la Red de Seguridad Alimentaria (RSA), a través del Plan de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos y el financiamiento de un informe a cargo del CONICET- en busca de todos los antecedentes técnicos.

Planta de Cannabis Sativa L.

Dentro de los 66 temas tratados durante el año calendario, CONAL dio tratamiento al proyecto de "Alimentos Libres de Gluten" (ALG). El mismo, aborda la innovación tecnológica en un proceso de producción, y el cual permitirá a la población celíaca acceder a nuevos productos y mejorar desde aspectos sociales y/o culturales, hasta la posibilidad de ampliación de los nutrientes de su dieta. Esto aprehendió una nueva definición que contempla los desarrollos y la investigación científica proveniente de la ingeniería de los alimentos y un nuevo logo identificatorio que deja atrás la sigla "Sin TACC" para únicamente reconocer a los productos libres de gluten con un logo que consiste en las palabras: "SIN GLUTEN", cruzadas sobre una espiga de trigo tachada. Asimismo, cabe aclarar que la normativa argentina sigue manteniendo el límite de 10 mg/Kg (o 10 ppm) de gluten para los alimentos que son aceptados como ALG.

Asimismo, el impacto de dicha normativa puede inferirse al considerar que, por ejemplo, del volumen total de pastas secas que se producen en el país el 0,6% corresponde a la categoría comercial: pastas secas dietéticas - incluye las elaboradas con harina de legumbres, harina de arroz o de maíz aunque pueden no certificarse como libres de gluten- (Fuente: UIFRA- Unión de la Industria Fideera de la República Argentina). De dicho mercado participan tanto grandes empresas como PyMEs que deberán reemplazar el logo del packaging de sus productos.

El Proyecto de Resolución Conjunta sobre la incorporación al CAA del Capítulo XXIII: "Tecnologías, procesos y alimentos de la producción agroalimentaria familiar y de elaboración tradicional" fue uno de los principales temas tratados durante el 2023, siendo en la Reunión Ordinaria CONAL N° 150 enviado, mediante el acuerdo por consenso entre los representantes, a la instancia de Trámite Administrativo.

Línea de producción de cerveza - Alimentos libre de gluten

El Proyecto fue elaborado por mandato de la CONAL por el Grupo de Trabajo ad hoc Agricultura Familiar donde los integrantes designados por SENASA, INAL-ANMAT, SAGyP y los Ministerios de Salud y Producción de las provincias han debatido y trabajado para alcanzar el proyecto finalmente girado a la última instancia posible dentro de la CONAL.

Con la certeza de que esta normativa permitirá el desarrollo y formalización de gran cantidad de productores y elaboradores MiPyMEs de alimentos del país, la SAGyP celebra la concreción de los lineamientos y definiciones que quedaron plasmados en el proyecto de Resolución Conjunta y espera su próxima publicación en el Boletín Oficial.

Funcionamiento de la CONAL

La Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) es un organismo técnico, el cual se encarga de asesorar, apoyar y hacer el seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) - cuyo objetivo es asegurar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino (CAA), creada a través del DECRETO PEN Nº 815/99.

A través de marcos regulatorios se promueve la incorporación de procesos innovativos de producción y de nuevas tecnologías, que permiten

elaborar y comercializar los alimentos que se generan en todas las regiones del país.

Se encuentra conformada por representantes de:

- Organismos Nacionales: SENASA / INAL-ANMAT, el MS, la SAGyP y la SC.
- Representantes jurisdiccionales del ámbito de Producción y de Salud de cada provincia y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

La Comisión es presidida de forma alterna, año a año, entre la Secretaría de Calidad en Salud del Ministerio de Salud y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Economía.

Las Reuniones Ordinarias con el fin de dar tratamiento a los temas de agenda son cuatro, a lo largo del año calendario. Durante el 2023, la Comisión Nacional de Alimentos mantuvo las cuatro, donde se trataron más de 66 temas, dentro de los cuales, 29 atravesaron la instancia de Consulta Pública, el Consejo Asesor de la Comisión trató 28 temas, los Grupos de Trabajo Ad Hoc se expidieron en 23 temas, ingresaron 38 nuevos temas y se enviaron a instancia de Trámite Administrativo 25 temas. A su vez, se publicaron en el Boletín Oficial 32 Resoluciones Conjuntas y más de 20 temas continúan en la órbita de CONAL. Entre las Resoluciones Publicadas a lo largo del presente año se puede mencionar: incorporación de la definición del whisky argentino (RESFC-2023-1-APN-SCS#MS). Entre las Resoluciones publicadas a lo largo del presente año se pueden mencionar: incorporación de la definición del whisky argentino, incorporación de la especie salicornia, modificación de los límites de grasas trans, conjunto de resoluciones sobre envases en contacto con alimentos, sustitución de los art. 760 tris y 760 quater referidos a límites máximos de sodio en las categorías de alimentos “snacks” y “snacks galleta”, entre otras.

Más información en ultimas modificaciones al CAA

Conclusiones

Como se puede apreciar, la variedad de temas tratados por la CONAL es muy amplia. Se realiza un trabajo muy específico donde los Representantes de todas las jurisdicciones llevan adelante una ardua tarea para alcanzar el consenso sobre la base de argumentos técnicos. Esta dinámica de la Comisión, asegura que cada norma sea la mejor posible y que el sector regulado legitime las mismas, crezca y se desarrolle en un marco de sana competencia.

Concluyendo el año de la presidencia de SAGyP, aprovechamos para agradecer a todos los colaboradores de esta Secretaría y auguramos un gran próximo año de trabajo para la Comisión.

Fuentes:

- Sitio web oficial CONAL: *www.conal.gob.ar*
- Boletín Oficial de la República Argentina: *www.boletinoficial.gob.ar*
- Código Alimentario Argentino: *www.conal.gob.ar/CAA.php*

Una herramienta digital para monitorear las buenas prácticas agrícolas (BPA) en el sector frutihortícola

| Autoras: *Amanda Fuxman - María Eugenia Martínez Fonseca*

El Estado tiene la responsabilidad indelegable de velar por la salud de la población, por lo cual, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGYP) ha emprendido acciones con el compromiso de promover una producción agroalimentaria sostenible, que cuide la salud de las personas, la seguridad de los trabajadores y la preservación del ambiente.

Considerando la importancia de la producción de las frutas y hortalizas (ver cuadro con datos de CNA 2018) en nuestro país, su implicancia en las economías regionales, y el destacado consumo de las mismas en estado fresco por la población, hace cinco años en el marco de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), con el acompañamiento de todos los gobiernos provinciales, se define la inclusión de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) frutihortícolas al Código Alimentario Argentino (CAA), mediante una resolución conjunta con el Ministerio de Salud (Resolución N° 5/2018).

Situación Frutihortícola según el último Censo Nacional Agropecuario (CNA 2018)			
Sectores	Producción Anual (tn)	Superficie (has)	Mano de obra
Frutícola	7.500.000 tn	500.000 has	200.000 puestos de trabajo
Hortícola	7.000.000 tn	700.000 has	10.000.000 jornales

Esta norma define a las BPA como "un conjunto de prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos", estableciendo requisitos mínimos obligatorios. El objetivo es mitigar riesgos microbiológicos, físicos y químicos desde la siembra hasta la postcosecha.

Es importante resaltar que las BPA en el sector frutihortícola son las únicas que en nuestro país han tomado carácter obligatorio desde su inclusión en el CAA.

Tabla 1. Requisitos mínimos obligatorios de las buenas prácticas agrícolas para el sector frutihortícola

›	Documentación obligatoria; Contar con la inscripción en RENSPA, la identificación de los envases y emisión de DTV-e.
›	Productos Fitosanitarios. Respetar las indicaciones del marbete. Sólo utilizar productos autorizados por SENASA. Almacenar en un depósito exclusivo, y realizar el manejo de envases según normativa vigente.
›	Agua apta para riego y consumo. Realizar un uso eficiente, seguro y racional. Para consumo personal e higiene se deberá utilizar agua potable y para uso agrícola cumplir con las legislaciones provinciales.
›	Manipulación: cosecha, acondicionamiento y empaque. Emplear en el momento de la cosecha, acondicionamiento y empaque en el predio agua potable o tratada para su potabilización.
›	Fertilizantes orgánicos y enmiendas, cumplir con la reglamentación vigente. Utilizar solamente los productos fertilizantes orgánicos y enmiendas aprobados por el SENASA. Se prohíbe el uso de residuos cloacales como enmiendas orgánicas.
›	Impedir el ingreso de animales a las áreas cultivadas.
›	Contar con la asistencia de un técnico / profesional para asesorar en la implementación de las BPA. La capacitación de los asistentes técnicos será obligatoria a través de un curso con certificado oficial y actualización periódica.

Además de los requisitos mínimos obligatorios, se promueven prácticas recomendadas que, al ser adoptadas, contribuyen a reducir el uso de fitosanitarios, preservar el medio ambiente y brindar otros beneficios. Ejemplos de estas prácticas incluyen la selección del predio, la elección del método de labranza, la rotación de cultivos y el manejo integrado de plagas.

Desde el gobierno nacional la SAGYP, con el acompañamiento del INTA y el SENASA, a través de la conformación de una Comisión Tripartita *(Resolución exMAGYP N°214/2020)*, se han llevado a cabo acciones para facilitar el proceso de implementación de las BPA, fortaleciendo la colaboración interinstitucional y asegurando el cumplimiento obligatorio de la Resolución Conjunta N° 5/2018 del CAA. Entre estas acciones, se incluyen: la creación del Programa de Capacitación Oficial de Asistentes Técnicos y del Registro Nacional de Asistentes Técnicos en Buenas Prácticas (RENATBPA) y herramientas digitales "App" para seguimiento, monitoreo y garantía de cumplimiento de la norma

La CAPACITACION OFICIAL *(Resolución exMAGYP N°214/2020)* consiste en una estrategia innovadora que utiliza una plataforma virtual con efecto multiplicador (replicas oficiales) a través de un curso sobre las BPA, para el sector público/privado con un mensaje único y homogéneo *(https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/bpa/capacitacion.php)*.

Producto de estas capacitaciones oficiales, desde 2018 hasta la fecha, se han certificado cerca de **3000 profesionales/técnicos en todo el país** (Formador de Formadores y Asesores), los cuales ingresan automáticamente bajo la denominación de Asistente Técnicos en el Registro Nacional de Asistentes Técnicos en Buenas Prácticas (RENATBPA); creado y administrado desde SAGYP, y se los habilita a usar la App a través del envío de una usuario y contraseña.

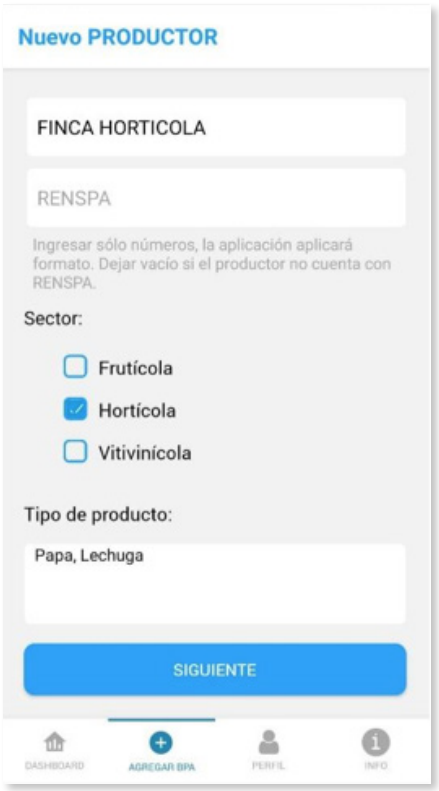
El RENATBPA es una base de datos oficial *(Resolución exMAGYP N°34/2022)* que visibiliza los contactos de los Asistentes Técnicos, para que los productores puedan contactarlos para las implementaciones según provincia/localidad. *https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/bpa/asistencia-tecnica-implementadores.php*

La App surge en respuesta a varios encuentros regionales entre Nación y las provincias, donde se advirtió la limitante para implementar las BPA, y donde los requerimientos relevados se centraban en la falta de información de los actores de la cadena sobre todo hortícola, entre otros. La conclusión fue contar con un sistema informático que facilite el trabajo de implementación, avance de la norma y la obtención de datos del sector (trazabilidad). En los encuentros mencionados participaron autoridades nacionales, provinciales, municipales, INTA, SENASA, Universidades Nacionales, y demás profesionales/técnicos del área de incumbencia del sector.

La APP que se desarrolló, disponible para celulares, fue el resultado de una colaboración público-privada (SAGyP/ Corporación Vitivinícola Argentina – COVIAR), que como ya fue mencionada es de uso exclusivo de los Asistentes Técnicos que han aprobado la capacitación oficial, según lo establece uno de los requisitos mínimos de la normativa.

Permite ingresar información para el seguimiento del proceso de implementación y avance de las BPA en las fincas, a través de completar la lista de chequeo (Requisitos mínimos de la Normativa) hasta finalizar con la emisión de una garantía de cumplimiento de la norma para el productor con un QR identificatorio.

A modo de ejemplo algunas de las pantallas que se muestran a través de la app del celular siguiendo los requisitos de la Tabla 1 son:



La garantía de cumplimiento de la norma (acompañada de un QR) puede emitirse desde la misma aplicación para el productor y contribuye a garantizar la inocuidad de los productos frescos. Esta información puede ser utilizada por el productor para gestionar antes los canales comerciales como Mercados, Supermercados, entre otros y ser exigida por los consumidores (Figura 1).

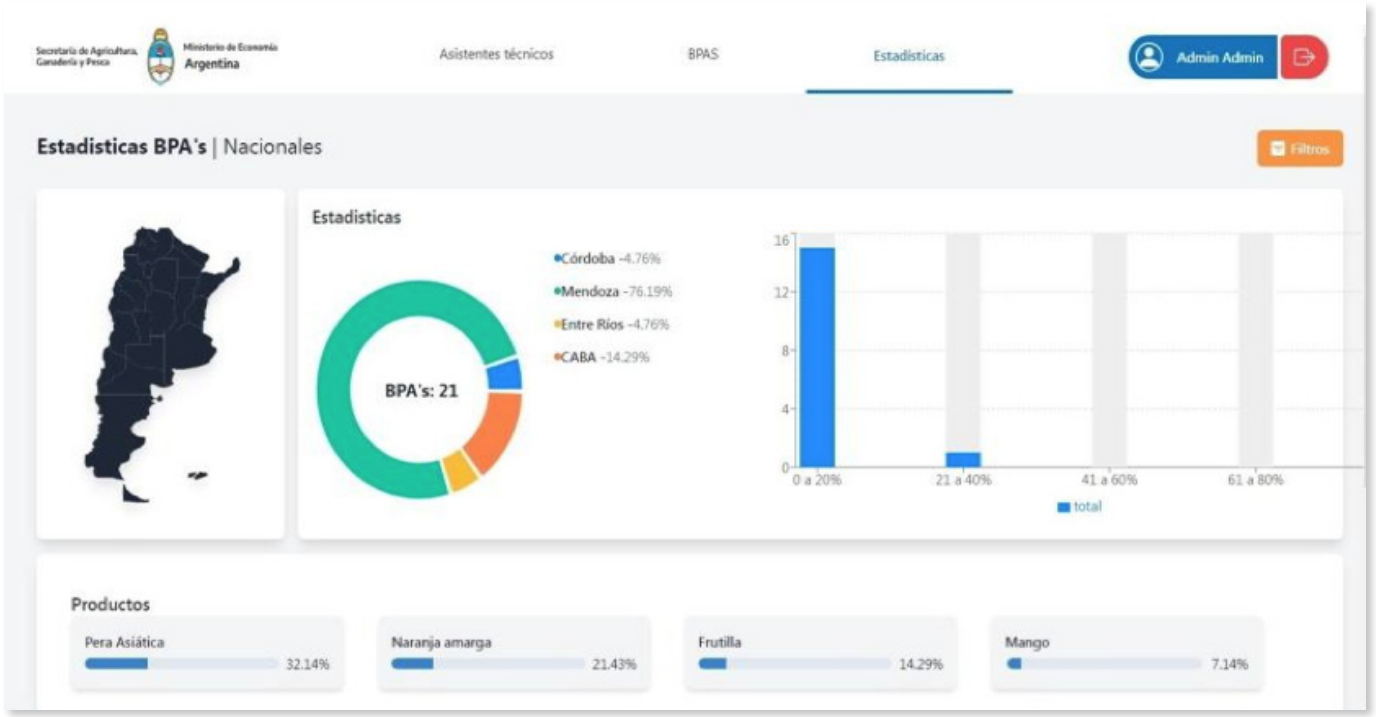
Figura 1. Usos de la App

La App recopila datos del productor/finca, como RENSPA, georreferenciación y la información de la lista de chequeo (requisitos mínimos de la normativa), para lo cual los asistentes técnicos son capacitados en el curso oficial. Estos datos migran a la base de datos de la SAGYP y son el insumo para la elaboración de reportes periódicos, los cuales se enviarán a las provincias, municipios y organismos nacionales. La información permitirá la focalización de políticas públicas a través de conocer para cada provincia/municipio las fincas implementadas, el grado de avance de dicho proceso e identificar potenciales puntos críticos en los diferentes sectores productivos.

El objetivo de la aplicación a nivel de organismos nacionales, provinciales y localidades, es de generar reportes sobre:

- Porcentaje de cumplimiento de la norma por provincia y localidad.
- Fincas con garantía de cumplimiento por provincia/localidad y la cantidad de certificados emitidos.
- Datos sobre el sector con cumplimiento de la norma por cultivo : frutas y hortalizas.
- Datos del sector hortícola y frutícola con sus RENSPA para su trazabilidad.
- Detalle de los no cumplimientos para focalizar el apoyo sobre esos rubros.

Figura 2. Estadísticas/Reportes de la App



A fin de conocer la experiencia de los asistentes técnicos que utilizaron la app para la implementación de la norma, se detallan dos testimonios sobre los resultados:

"La aplicación simplifica el seguimiento, monitoreo de la implementación de las BA, y genera una garantía de cumplimiento para el productor de gran utilidad para los canales de comercialización que protegen la inocuidad de los productos que llegan a sus clientes".

Ing. Agr. Ernesto Guevara (MP2018), Presidente del Mercado de Abasto de Río Cuarto y profesor adjunto de la cátedra de fruticultura de la UNRC

"La facilidad en el uso de la app y la importancia de contar con esta herramienta para realizar el seguimiento y control de los avances en la implementación en los establecimiento frutihortícolas de la provincia".

Micaela Hernandez, Directora en implementación de BPA de la provincia de Neuquén

Estos comentarios ejemplifican los beneficios sobre la aplicación, que estará disponible próximamente para todos los asistentes técnicos capacitados oficialmente, donde el productor tendrá la oportunidad de demostrar el cumplimiento de las normativa en los canales comerciales, respaldado por una garantía de cumplimiento que, a su vez, puede ser requerida por los consumidores.

Más información
bpa@magyp.gob.ar
https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/bpa/

Financiamiento para potenciar a las PyMEs agroalimentarias: Programa DesarrollAR

| Autora: *Cristina Costa*

En el año 2020 la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de su Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, puso en marcha el **Programa Nacional de Promoción de Agregado de Valor para el Desarrollo Regional "DesarrollAR"** (Resolución 219/2020), dirigido a las micro, pequeñas y medianas empresas productoras y/o elaboradoras de alimentos y/o bebidas distribuidas a lo largo de todo el país.

El objetivo del Programa es potenciar las oportunidades de las MiPyMEs para agregar valor, mejorar sus procesos productivos e industriales orientados a aumentar la oferta exportable, como así también la incorporación de nuevas tecnologías duras y blandas; y para tal fin el Programa brinda asistencia económica a través de Aportes No Reembolsables (ANR) para aquellos proyectos de inversión orientados a alcanzar los objetivos mencionados.

¿En qué consiste el Programa DesarrollAR?

El Programa otorga un reintegro de hasta el 50% de la inversión total realizada en bienes y/o en transformaciones digitales, con un tope máximo de hasta $1.200.000 (monto a actualizar en la próxima convocatoria). Por otra parte, aquellas empresas que realicen inversiones que les permitan acceder a una Certificación Oficial de Calidad, podrán gestionar un monto mayor de reintegro con un tope de hasta $1.500.000.

Entre las inversiones consideradas elegibles por parte del Programa, se encuentran: mejoras en infraestructura, obras menores, adquisición de instalaciones y maquinaria para modernizar la línea de producción, insumos necesarios para modernización de procesos productivos, y/o adquisición o adopción de tecnologías digitales para modernizar procesos y/o sistemas industriales y comerciales, así como el control de los mismos, entre otras que establezca la Autoridad de Aplicación.

Cifras del DesarrollAR

Al día de hoy ya se han realizado **3 convocatorias**, cada una de ellas con una duración de **1 mes**, tiempo en el cual las MiPyMEs solicitantes presentaron sus proyectos de inversión para posterior evaluación.

Durante la última convocatoria ingresaron **143 trámites** de empresas ubicadas en **20 provincias argentinas**; y a la fecha, una vez realizadas las correspondientes evaluaciones técnicas y legales, se han inscripto en el Registro de Beneficiarias del Programa DesarrollAR un total de **52 empresas**. Esto representa un total de **$55.522.277,26 de reintegro en ANR**, como resultado de la **inversión privada realizada** que asciende a un total de **$167.612.384,15**. Cabe destacar que el **73%** de las beneficiarias ya ha rendido la inversión y recibido el **desembolso del ANR**.

Como resultado de las convocatorias realizadas, se ha podido apreciar el impacto que genera este tipo de herramienta de apoyo económico a las MiPyMEs; en primer lugar traccionando la inversión privada en bienes de capital como así también en tecnología. Además, las empresas han podido ingresar a nuevos mercados producto de las inversiones realizadas, con el consecuente aumento en sus ventas e incremento en los puestos de trabajo. Finalmente, el hecho de que el Programa DesarrollAR sea una herramienta específica para las MiPyMEs agroalimentarias, ha permitido que la mayoría de ellas pudieran orientar sus inversiones con el objetivo de poder dar cumplimiento tanto a los nuevos requerimientos como a las exigencias normativas de un mercado consumidor de alimentos y/o bebidas en creciente aumento.

Testimonio

CIRILOS S.A.S.

Dolores, Buenos Aires

Somos una pyme familiar y elaboramos alfajores con la marca "Don Abel" en la ciudad de Dolores, provincia de Buenos Aires. Desde 2014 decidimos poner en valor una torta típica de nuestro pueblo, la "Torta Argentina", y fue así que la reversionamos y transformamos en alfajor.

Nuestra forma de producción es artesanal, ya que en la actualidad no existe una línea de producción para la elaboración de este tipo de masa, lo cual nos limita el crecimiento y resultando en un problema para abastecer la demanda.

A dicha situación se le sumaba que, hasta hace un tiempo, el empaquetado era manual y en promedio era de 200 alfajores/hora. En este sentido fue que entendimos que la solución para optimizar tiempos era invertir en una máquina empaquetadora.

De esta manera descubrimos que existen programas de apoyo para fortalecer a las PyMEs, y fue así que a través del Programa DesarrollAR, pudimos presentar un proyecto de inversión para adquirir una Empaquetadora Flow Pack.

Realmente fue una hermosa experiencia con los técnicos a cargo del Programa quienes nos brindaron el asesoramiento necesario. La incorporación de este nuevo equipo significó un gran impacto en la optimización de los tiempos de elaboración, actualmente empaquetamos 50 alfajores/minutos; y nos permitió desarrollar nuevas variedades de alfajores, ya que la empaquetadora nos permite distintas formas de presentación. Esto trajo como resultado el acceso a nuevos puntos de venta (Cariló, Pinamar, Costa Esmeralda, estaciones de servicios), generando nuevos puestos de trabajo para la comercialización de los productos (se incorporará una persona más para la temporada de verano), como así también el aumento en las ventas. Además, logramos mayor eficiencia en la trazabilidad de todo el portfolio de productos ya que este equipo cuenta con una impresora que nos permite contar con información detallada de cada lote de producción.

Creemos y estamos convencidos que el camino para salir adelante es a través de la producción y la inversión constante; y consideramos que es necesario que el Estado esté presente.

Contacto: Cristian Farias
IG: @alfajoresdonabel

Revalorización cultural de los alimentos y el turismo gastronómico de nuestras regiones

| Autora: *Natalia Bonvini**

* Equipo interministerial del Programa GustAR: Martín Mena (Min. Cultura), Juan Montero (Min. Turismo y Deportes), Alejandra Bonomo (Min. Turismo y Deportes), Romina Sorrentino (Min. Turismo y Deportes), María José Cavallera (SAGYP) y Natalia Bonvini (SAGYP).

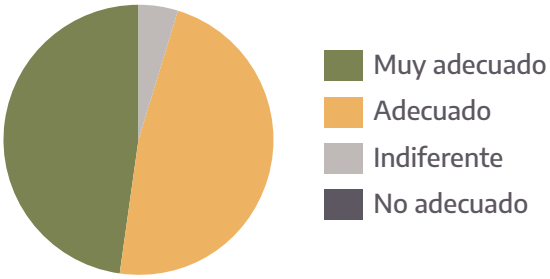
El programa GustAR, a través del ciclo de Cocinas Abiertas, reunió a productores de las cinco regiones productivas del país, con la realización de charlas y clases de cocina para presentar la diversidad productiva, gastronómica, turística y cultural de nuestro país.

Después de cinco encuentros regionales, comprendidos entre el mes de mayo y septiembre, donde cada región dispuso de 3 días consecutivos para comunicar su identidad, organizados por los Ministerios Nacionales de Cultura, de Turismo y Deportes, y de Economía a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, y con la colaboración del INTA. Este ciclo de Cocinas Abierta del Programa GustAR cerró con un gran evento Federal en el que participaron más de 60 productores de alimentos y emprendedores gastronómicos de todo el país.

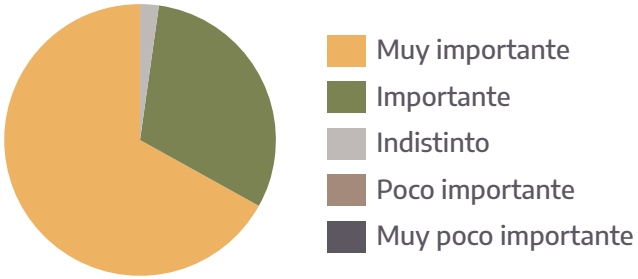
Su propósito fue poner en valor la producción de las economías regionales de todo el país, transmitir la producción de alimentos, la comercialización, el turismo y la gastronomía como un entramado de redes, donde se comparten experiencias entre distintas regiones del país.

En este primer ciclo los elaboradores de alimentos, en su mayoría emprendimientos familiares, han vendido, en cada encuentro regional, más del 80% de la mercadería, además el 80% ha tenido contactos posteriores para la venta de sus productos y más del 75% de los participantes tuvieron exposición mediática a través de entrevistas en distintos medios de comunicación.

¿Cómo calificarías al público invitado?



¿Cómo calificarías al evento Cocinas Abiertas de GustAR respecto de tu conveniencia en la participación?



Cada uno de los primeros cinco encuentros de Cocinas Abiertas permitió conocer la identidad gastronómica, cultural y turística de Argentina a través de diversos productores y emprendedores gastronómicos de las cinco regiones del país: en mayo la Pampeana (Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe), en junio el Noreste (Corrientes, Chaco, Entre Ríos, Formosa y Misiones), en julio el Noroeste (Catamarca, Jujuy, Salta, Santiago del Estero y Tucumán), en agosto Nuevo Cuyo (La Rioja, Mendoza, San Juan y San Luis) y en septiembre Patagonia (Chubut, La Pampa, Neuquén, Río Negro, Santa Cruz y Tierra del Fuego).

Algunos de los productos que se degustaron y vendieron fueron: mieles, alfajores, dulces, mermeladas, escabeches, embutidos, infusiones, hongos, quesos, aceites de oliva, frutos secos, especias, variedad en conservas, snacks, chocolates, frutas tropicales deshidratadas, vinos, vermuts, cervezas, sidra, gin, entre otros.

Historias de Emprendedores

Lo más destacado de Cocina Abierta es el encuentro en primera persona con los productores. A continuación se presentan historias, orígenes y producciones que acompañaron en algunas de las ediciones.

Osvaldo Gutiérrez relató cómo surgió la idea de producir vermut "Al Voleo" junto a su abuelo del corazón, Federico Ross, es la cuarta generación de farmacéuticos en su familia, *"Este producto es una conexión directa con el paisaje, esta bebida tiene el perfil botánico de la sierra de San Luis"*, dice y resalta el proceso artesanal de recolección, secado y procesado de las hojas y semillas. Para dar cuenta de la versatilidad de esta bebida, en el espacio de la cocina Osvaldo, quien además es gastronómico, preparó una infusión y cocinó una trucha serrana con verduras a la chapa rehogadas con vermut.

Diego Araya de Especias Las Elviras, compartió las características de la producción de orégano que se realiza en la localidad de San Carlos en el Valle de Uco en Mendoza. *"San Carlos es la zona de mayor producción de orégano en Argentina, con aproximadamente el 80% del total"*, dijo. Actualmente, aclaró, se comercializan las variedades llamadas "compacto" y "cordobés". También compartió que la provincia de Mendoza junto con el Instituto de Desarrollo Rural (IDR) está trabajando para obtener el reconocimiento de la Indicación Geográfica que "exigirá un blend que tenga al menos un 50% de la variedad compacta".

Otro emprendimiento que participó de Cocinas Abiertas fue Ficco's Gourmet, con el que ***Elsa Bustamante*** realiza en Santiago del Estero sus snacks, alfajores y rosquetes aptos para celíacos. Son 16 productos certificados libres de gluten, realizados con harinas de algarroba, de chía, almendra, coco, trigo sarraceno, maicena o mandioca. *"Me gusta desarrollar distintos productos, ahora estoy tratando de hacer el endulzado a través de semillas para reemplazar el azúcar refinada", sobre su experiencia de participar de este ciclo, Elsa comenta que "para su empresa es una excelente oportunidad ya que le posibilita llegar a más consumidores y ofrecer su portfolio de productos a nuevos puntos de venta y de esta manera ampliar su red"*.

"Avellanas Del Valle" de ***Martín Macías Goya***, un productor de avellanas giffoni de Viedma que comercializa en todo el país: *"somos productores de avellanas desde 2000, en el 2020 con la pandemia decidimos revestir las avellanas con chocolate, darle valor agregado, a innovar con cremas, y pastas. La feria nos permite llegar directamente al consumidor, entonces la diferencia económica es importantísima y a la vez nos hacemos más conocidos"*.

La cocina nos une

Durante los seis eventos, el espacio de cocina fue el lugar donde los aromas y sabores tomaron forma con las recetas que prepararon los chefs representantes de las 23 provincias.

En todas las ediciones, la Brigada de Cocineros y Cocineras de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEGHRA), estuvo presente difundiendo el valor de las producciones regionales en la gastronomía y pregonando el concepto de trazabilidad y kilómetro cero.

En los espacios de cocina, se presentó de acuerdo a la región productiva las Campañas Nacionales *"Cordero Argentino"*, y *"Comé Pescado"* de SAGYP, de la mano del reconocido chef Juan Braceli y Madame Papin respectivamente.

Las Cocineras del Iberá (Corrientes), Gisela Medina y Viviana Pavón, contaron sobre la leyenda "Karaí Octubre" y mostraron cómo se prepara el Jopara cada 1 de octubre para espantar al Karaí, un duende que trae miseria.

Con ingredientes y productos de los emprendedores locales, cocineras/os fueron pasando por el espacio gastronómico para deleitar al público con sus preparaciones, contar historias y leyendas del interior de nuestro país.

En materia de charlas se puede destacar la presencia de la mano del INTA en las distintas regiones:

Pampeana - estuvo presente el Ing. Adolfo Heguiabeheri del INTA San Pedro para contar los avances en la producción y la calidad de la batata sampedrina.

NEA - se destacaron los 100 años del Té Argentino, el trabajo de acompañamiento al sector tealero presentado por Ing. Sandra Molina del INTA Cerro Azul de Misiones, y las características del té gourmet por distintos elaboradores.

NOA - presentación de la reciente Indicación Geográfica (IG) de Miel de Azahar de limón de Tucumán a cargo de representantes de la Asociación Civil Miel de Azahar de Tucumán, la Cooperativa Apícola Norte Grande y el Ing Alejandro Alvarez del INTA Famaillá.

Nuevo Cuyo -se contó con la presencia de Nacira Muñoz vicepresidenta del INTA durante la charla sobre "Frutos Secos de Mendoza sus orígenes y virtudes" a cargo de Federico Fuligna, técnico en INTA Tupungato de Mendoza, y Cecilia Sarmiento Elst productora de frutos secos, en particular de nueces de nogal.

Patagonia - el productor de hongos Fernando Miguel de Antueno (Atama) y Fabián Boyeras, Director del INTA de Tierra del Fuego, hablaron de hongos y brotes del Fin del Mundo.

La articulación y participación en conjunto del sector público - privado conformado por áreas gubernamentales nacionales, provinciales y municipales, organizaciones, productores y elaboradores de alimentos regionales, hizo posible que el programa GustAR pudiera cumplir el objetivo de resaltar y promocionar la importante producción y gastronomía de Argentina, su propuesta turística, y por ende parte de su cultura.

> ***En cada mesa se ve nuestra historia, nuestra producción de alimentos… nuestra identidad.***

www.gustar.gob.ar

Novedades para el sector alimentario

Exportaciones de productos de las economías regionales del período enero-octubre de 2023

Las ventas a mercados externos registraron retracción tanto en valor como en volumen del 11,8% y 14,6% respectivamente, mientras que en términos de precio promedio de exportación se verificó una suba promedio del 3,2%.

Autoras: Patricia Parra y Agustina Paso Aranciaga

Durante los primeros diez meses del año 2023, las ventas a mercados externos de los productos de las economías regionales, mostraron una caída interanual tanto en valor como en volumen; sin embargo, productos como Preparaciones de pistachos, Jugo de manzana y Aceite de oliva registraron un desempeño positivo, con incrementos en sus valores totales de exportación superiores al 100%, respecto al mismo período del año anterior.

En cuanto a algunas de las políticas públicas específicas para apoyar a las cadenas de valor de los productos regionales, cabe mencionar a la **reducción o eliminación de las alícuotas de derechos de exportación**. Pueden citarse algunas de estas medidas, como las que iniciaron su vigencia a partir de enero 2021, mediante el decreto 1060/2020, desde finales de junio de 2021, a través del decreto 410/2021, y desde el 1° de enero de 2022, los decretos 851/2021 y 852/2021, que beneficiaron 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. Continuando este sendero, el 7 de septiembre de 2023 se publicó oficialmente el decreto 462/2023, medida que contempló beneficios para varias cadenas de valor, como: arroz, maní, mosto, vino, sidra, cáscara deshidratada de cítricos, aceites esenciales, forestoindustria, tabaco, papa industrializada y pesca y acuicultura. Las provincias impactadas positivamente por esta última medida fueron Entre Ríos, Corrientes, Misiones, Córdoba, Mendoza, San Juan, Tucumán, Salta, Jujuy, Buenos Aires, Santa Fe, Chaco, La Pampa, entre otras.

La mencionada medida se encuadra 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 tanto empleo y arraigo territorial generan. En el desarrollo e implementación de la misma, se ha considerado la responsabilidad fiscal y se ha estudiado que no impacten en los precios del mercado doméstico.

En este marco, la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, informa que las ventas a mercados externos durante el periodo enero-octubre 2023 de los productos de las economías regionales registraron una caída tanto en valor como en volumen del 11,8% y 14,6%, respectivamente, mientras que, en términos de precio promedio de exportación, se verificó una suba del 3,2%.

El monto acumulado totalizó 5.431,6 millones de USD FOB y 3.547,5 mil de toneladas, resultando un precio promedio de exportación de 1.531,1 USD/Ton.

De manera detallada, en los primeros diez meses del 2023, crecieron las ventas a mercados externos de 18 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-octubre 2023[1]

Producto de las EERR	USD FOB		
	ene-oct 2023	ene-oct 2022	Var % (USD FOB)
Preparaciones de pistachos	2.797.072,2	779.877,5	258,7%
Jugo de manzana	11.386.790,4	3.455.337,7	229,5%
Aceite de oliva	182.241.981,5	87.076.169,4	109,3%
Semillas de chía	4.091.400,3	2.325.908,1	75,9%
Semillas de sésamo	7.006.743,6	4.123.584,4	69,9%
Arroz partido	14.958.928,6	9.377.451,6	59,9%
Durazno	1.340.603,6	916.244,0	46,3%
Productos aviares	8.739.561,5	6.289.896,8	38,9%
Arándano	12.308.651,6	10.925.370,5	31,0%
Residuos y subproductos de maní	10.879.578,0	8.507.499,1	27,9%
Preparaciones de tomate	5.139.116,3	4.101.067,6	25,3%
Kiwi	1.762.225,0	1.423.767,6	23,8%
Preparaciones de género cápsicum	2.352.400,3	1.924.688,8	22,2%
Jugo de naranja	8.168.119,9	6.792.608,2	20,3%
Preparaciones de maní	105.980.479,0	88.543.998,7	19,7%
Huevos sin cáscara secos	12.409.874,5	10.772.807,9	15,2%
Cebolla	26.944.270,0	23.622.870,9	14,1%
Manzana	47.132.471,8	41.894.864,6	12,5%

Fuente: Gabinete de Asesores de la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ministerio de Economía en base a INDEC.

Este conjunto de 18 productos representa el 8,6% del valor total exportado de productos de las Economías Regionales del período.

Considerando el lapso enero-octubre 2023, en cuanto al valor, y comparado con idéntico período de años anteriores, se destaca que Preparaciones de pistachos y Aceite de oliva mostraron su mejor desempeño de los últimos 14 años.

Las exportaciones de los productos de las economías regionales representaron, durante los primeros diez meses del año, el 9,6% del valor y el 4,8% del volumen total exportado de nuestro país. Además, el precio promedio fue de 1.531,1 USD/Ton, valor que supera 2 veces al promedio general de las exportaciones totales nacionales, que resultó en 759,7 USD/Ton.

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

Los principales mercados de destino de los productos AyB Regionales durante el periodo enero-octubre 2023 fueron: "Sin determinar"[2], Estados Unidos, Brasil, España, Países Bajos y China; éstos concentraron el 60,5% del valor total de las exportaciones de esta categoría y 57,1% el del total de productos regionales.

Crecen las exportaciones de las economías regionales

Dato interanual período ene-octubre 2023 (valor FOB). Se considera solamente aquellos productos regionales cuyas exportaciones superaron 1 millón de U$S FOB y cuya variación interanual del período superó el 10%.

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

Programa nacional de agregado de valor para cooperativas agroindustriales

Autora: Mercedes Nimo

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, en septiembre de 2022, puso en funcionamiento el *"Programa nacional de agregado de valor para cooperativas agroindustriales – CoopAR"*.

¿Por qué un programa destinado exclusivamente a las Cooperativas?

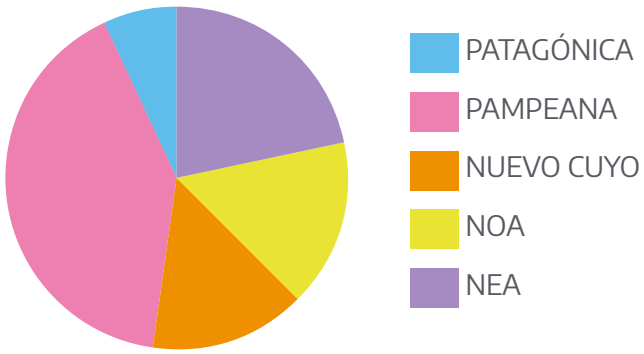
Porque representan a más de 200.000 productores, generan exportaciones por más de 3.800 millones de dólares, existen más de 700 Cooperativas agropecuarias en el país. Conforman un entramado asociativo de sinergia e intercambio de experiencias, que agregan valor, generan empleo y disminuyen los costos productivos y comerciales.

En el marco de este programa se han realizado dos convocatorias con el objetivo de financiar proyectos de inversiones en bienes de capital, infraestructura y capital de trabajo, mediante aportes no reintegrables (ANR), destinados a cooperativas agroindustriales que contribuyan a:

- mejorar la competitividad de las cadenas de valor, impulsando la diferenciación, la modernización tecnológica de bienes y transformación productiva y digital;
- fomentar la transformación y el agregado de valor en origen y la innovación organizacional y en el desarrollo de nuevos productos y procesos productivos;
- incentivar las exportaciones de productos agroindustriales entre ellos, alimentos transformados y listos para el consumo;
- propiciar el desarrollo de nuevas unidades de negocio que vinculen la producción agroindustrial con otros sectores económicos.

Cabe aclarar, que en la segunda convocatoria se presentaron mayor cantidad de proyectos que incluyeron productos con mayor nivel de transformación y agregación de valor (ejemplos: quesos, dulce de leche, helados, aceites, vinos, fideos, pastas, cannabis, aromáticas, bebidas, jugos, miel fraccionada, polen, orgánicos, entre otros).

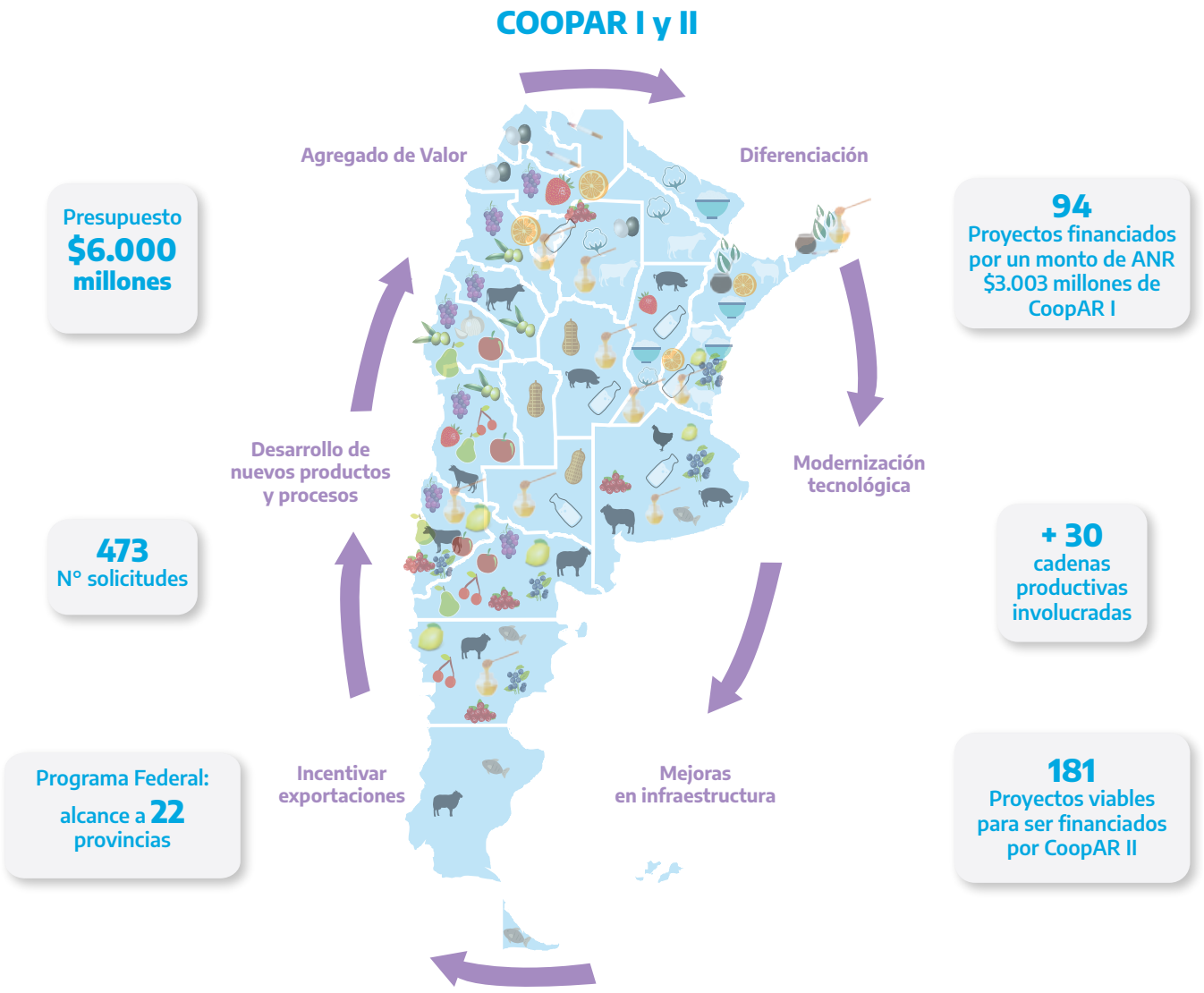
Cantidad de proyectos viables por región de CoopAR I y II



Las inversiones solicitadas fueron destinadas a:

- Acondicionamiento y mejoras de instalaciones de distintas producciones como empaques frutícolas, molinos harineros, plantas de elaboración de productos lácteos, planta de alimentos balanceados, salas de extracción y fraccionamiento de miel, bodegas, frigoríficos ovinos, secaderos de yerba
- Maquinarias para distintos procesos y mejoras en la producción: frutícola, hortícola, ovina, yerba, citrícola, caprina.
- Nuevas tecnologías: Agtech: drones, trazabilidad, certificaciones, gestión ambiental y bioeconomía.

A continuación presentamos en el siguiente gráfico los resultados de ambas convocatorias:



Testimonios

Ileana Fonseca de la Cooperativa Agropecuaria La Paz - Entre Ríos: "Nosotros participamos en el programa CoopAR I. Clasificamos para financiamiento de una planta de fertilizante a granel. Un gran beneficio que recibe el sector privado del sector público para poder crecer y generar desarrollo en nuestras comunidades".

Sergio Vigliano presidente de la Cooperativa Agrícola Tambera James Craik - Córdoba: "Esta es la inversión más grande de los últimos diez años de esta cooperativa. Así que, estamos totalmente agradecidos, nosotros como Consejo, los 120 socios y los 44 productores que acompañan la cooperativa.

››› Construcción colectiva ››› Integración cooperativa ››› Valor agregado a escala ››› Mejoras en la comercialización ››› Modernización tecnológica ››› Innovación productiva, organizacional y comercial ››› Generación de empleo y arraigo ››› Desarrollo territorial

Plataforma Web PRODUCIENDO CON INOCUIDAD

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) junto a distintos organismos gubernamentales de Latinoamérica viene realizando la difusión de la plataforma web Produciendo con Inocuidad, que trabajó junto con la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA). El viernes 1° de diciembre, SAGYP e IICA, junto con Senasa y COPEXEU, hicieron la presentación en Argentina vía virtual de la plataforma, donde la audiencia principal fueron los productores y elaboradores que han realizado, a lo largo de estos años, los cursos oficiales para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (PSA) y controles preventivos (PCQI) de la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos de EE.UU. (FSMA).

La plataforma permite a productores y elaboradores de alimentos para consumo humano acceder de forma gratuita a materiales de capacitación suplementarios para mejorar su comprensión y eventual implementación, de los requisitos regulatorios establecidos en la norma de inocuidad para la exportación de este tipo de alimentos al país norteamericano.

La plataforma, bajo el dominio https://pci.iica.int/, contiene tres tipos de materiales de capacitación: vídeos, aplicaciones web interactivas, y recursos descargables e imprimibles como infografías y afiches, todos organizados según los perfiles de los usuarios a los cuales está dirigida, y que existen en las huertas de productos agrícolas frescos: dueños, supervisores de la operación y trabajadores en la huerta.

Produciendo con Inocuidad cuenta además con una herramienta de autoevaluación que permite a dueños, supervisores y trabajadores de huertas identificar si están cumpliendo con los requisitos regulatorios que exige la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos (PSR, por sus siglas en inglés) de la Ley FSMA y en lo concerniente a buenas prácticas agrícolas.

Esta herramienta, si bien se enmarca en las exigencias de la ley FSMA, puede ser aprovechada por otros actores del sector agropecuario o del sector educativo que quieran profundizar sobre normas de inocuidad para productos frescos.

Este año se capacitaron 70 personas del sector agroalimentario con cursos oficiales de PSA y PCQI de la Ley FSMA.

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de Economía
Argentina