

Las Economías Regionales avanzan en competitividad y presencia internacional



Sello Alimentos Argentinos
en el sector pesquero



Legumbres argentinas:
producción y salud



Alianzas público-privadas
para exportar alimentos

Autoridades

Dr. Sergio Iraeta

Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca

Sr. Martín Gustavo Giaccio

Subsecretario de Economías Regionales y de Pequeños y Medianos Productores

Dr. Pablo Morón

Director Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional

Dr. Juan Manuel Morón

Director de Alimentos



Dirección técnica

Dr. Pablo Morón

Lic. Marcia Palamara

Producción Editorial

Lic. Josefina Castellano

Lic. Noelia Rodríguez

Diseño y armado

MP. Laura Maribel Sosa

Equipo editorial

AP. Gianluca Cejas, Tec. Adrián Mayer, Sra. María Laura Vanacore

Fotografía

Noelia Rodríguez, Gustavo Muñoz, Javier Bethencourt y Leonardo Druventi
www.freepik.com

Escriben en este número:

Sebastián Ma. Alconada, Darinka Anzulovich, Ma. Celeste Barcus, Flory Begenesic, Natalia Bonvini, Mariana Brkic, Francisco Camiruaga, Patricia Doreste, Daniel Franco, Jorge Luis Gambale, Ma. Laura García, Adrián García Rosolen, Natalia Guerra, Margarita Henríquez, Elizabeth Lezcano, Juan Antonio López Cazorla, Macarena Melilli, Ma. Celina Moreno, Marcia Palamara, Ambrosio Pons Lezica, Martín Rosenkjaer, Iván Rousseau, Mariana Sánchez, Roxana Saravia, Facundo Soria y Marina Strunc.

ALIMENTOS ARGENTINOS es editada por la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, Subsecretaría de Economías Regionales y de Pequeños y Medianos Productores de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Ministerio de Economía de la Nación.

Paseo Colón 922 (C1063ACW), CABA

Tel. (54-11) 4349-2253 | alimentos@magyp.gob.ar

<https://alimentosargentinos.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 2025. ISSN 0328-9168

Contenido

INNOVACIÓN



Nuevos alimentos en el CAA: el caso de la Nuez Pecán	03
Del código de barras al QR: comercio inteligente	12
Innovación: motor del crecimiento alimentario	17

AGREGADO DE VALOR



Las Economías Regionales avanza en competitividad, valor agregado y presencia internacional	23
Sello Alimentos Argentinos en el sector pesquero	31
Lechería argentina: innovación y proyección	36
Calidad y origen: avances en productos argentinos	42

SISTEMAS AGROALIMENTARIOS EFICIENTES



Valoremos los alimentos: 10 años del Plan Nacional	48
----------------------------------------------------	----

TECNOLOGÍA



Competitividad 4.0 en pymes alimentarias	55
Tecnología alimentaria: innovación y mercados	61

PROMOCIÓN COMERCIAL



Legumbres argentinas: fuerza productiva, alimento saludable	67
Caminos y Sabores 2025: vidriera agroalimentaria	78

INSERCIÓN INTERNACIONAL



Alianzas público-privadas para exportar alimentos	81
---------------------------------------------------	----

ESTADÍSTICAS



Exportaciones en alza con certificaciones oficiales	86
-----------------------------------------------------	----

NOVEDADES



Formación que potencia a las PyMEs alimentarias	92
Monitores de Impacto Normativo 2025	94
Semana de la Producción Orgánica 2025	102

PUBLICACIONES ACADÉMICAS



Aplicación de Enzimas Pectolíticas en la Elaboración de Aceite de Oliva	106
-------------------------------------------------------------------------	-----



Innovación

03

Nuevos alimentos en el CAA: el caso de la Nuez Pecán

| Por: Elizabeth P. Lezcano - Natalia B. Guerra

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SACyP
normasaa@magyp.gob.ar



La actualización del Código Alimentario Argentino (CAA) impulsa la competitividad del sector, y fortalece las economías regionales mediante estándares de calidad, inocuidad y trazabilidad. La nuez pecán como ejemplo de desarrollo regional y proyección exportadora.

Entre las actualizaciones del CAA que transcurrieron en 2025, la incorporación de la nuez pecán y sus derivados es un ejemplo claro del impacto que supone contar con un marco regulatorio sólido.

La normativa la define como la semilla del fruto del pecán *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch y sus variedades (art. 901), cuyos productos derivados son: la pasta (art. 901 bis), la harina (1407 quinto) y el aceite (531 bis).

Desde el punto de vista nutricional, el aceite de nuez pecán constituye una fuente importante de ácidos grasos insaturados, destacándose ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) y grasas poliinsaturadas (PUFA). Por su parte, la pasta de nuez pecán y la harina de nuez pecán son fuentes de proteínas, mientras que sus propiedades organolépticas permiten su aplicación en una amplia variedad de alimentos.



Una economía regional en expansión y con fuerte impacto productivo

La cadena productiva de la nuez pecán argentina está en franco crecimiento, tanto su comercialización nacional como internacional. En este sentido, su inclusión en el marco normativo alimentario argentino, impulsará el desarrollo de esta economía regional, generando productos diferenciados y de alta calidad.

La cadena productiva del pecán, en franco crecimiento, encuentra en el Código Alimentario Argentino un soporte clave para consolidar productos con valor agregado y calidad diferencial.

La Argentina cuenta con más de 10.000 hectáreas de pecán distribuidas en diez provincias. Entre Ríos concentra el 60% del total implantado y es la principal productora, con 1.580 toneladas anuales (52,7% del total). Le siguen Buenos Aires con 600 toneladas (20%) y Santa Fe con 250 toneladas (8,3%).



Del total producido, el 90% se exporta a mercados como Lituania, Estados Unidos, Brasil y Rusia, entre otros. En 2024, las exportaciones alcanzaron 934 toneladas, por un valor de USD 4,7 millones FOB, y un precio promedio de USD 4.978 FOB/t.

Si bien la elaboración de aceite de nuez pecán aún se realiza a baja escala, en los últimos años, el cultivo comercial del pecán ha crecido exponencialmente, lo que permitirá a mediano plazo ubicar a la Argentina como uno de los tres principales productores mundiales de este fruto seco y como el principal exportador mundial de productos en base a pecán con alto valor agregado. Las proyecciones del sector indican que, en los próximos 5 años, la producción de este fruto podría alcanzar las 10.000 toneladas. Esto se debe, en parte, al aumento anual de las hectáreas implantadas (entre 700 y 900 ha) y también a que cada año ingresan en plena producción plantaciones jóvenes.

Un sector con alto dinamismo y creciente demanda global

El crecimiento sostenido del sector, que posiciona a la actividad como una de las economías regionales más pujantes, promueve la creación de empleo, el desarrollo industrial en zonas rurales estratégicas y genera un potencial para futuras inversiones.

En las últimas dos décadas, los frutos secos mostraron un importante dinamismo. Se incrementó la producción y el consumo, esto se debió no sólo al aumento de la demanda sino también, a que los frutos secos son considerados alimentos benéficos para la salud.

Los beneficios para productores y consumidores

La incorporación de este fruto a la normativa nacional brinda un marco regulatorio sólido, fundamental para definir los estándares de inocuidad y calidad de los productos derivados de la nuez pecán. A la vez promueve mejoras en el valor del producto mediante normas de etiquetado, trazabilidad y buenas prácticas de manufactura que son transversales a toda la cadena. Esto se traduce en productos más competitivos y organizaciones que avanzan en la mejora continua, condición clave para poder acceder a más mercados internacionales.



Por qué una normativa simple y clara transforma el sector

- › **Cumplimiento de estándares de calidad:** La normativa alimentaria asegura que el producto cumple con características específicas de calidad e inocuidad, como composición, origen o procesos de fabricación, lo que le da un mayor valor intrínseco.
- › **Mayor valor comercial y acceso a mercados:** Al cumplir con la normativa, un producto puede ser considerado apto para su comercialización legal a gran escala, abriendo puertas a mercados más amplios y garantizando la confianza del consumidor en su compra.
- › **Garantía de inocuidad y salubridad:** La inclusión en el Código Alimentario Argentino pretende fijar los estándares de inocuidad y calidad aceptable para proteger la salud de la población; exigiendo al elaborador el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura que aseguren que los productos son seguros para el consumo. Esto implica la supervisión de la inocuidad, la buena fe en las transacciones y la prevención de enfermedades asociadas a deficiencias nutricionales, entre otros fines.
- › **Información clara para el consumidor:** El etiquetado obligatorio, como el etiquetado nutricional frontal, informa de manera clara, veraz y oportuna sobre las características nutricionales de los alimentos, permitiendo a los consumidores tomar decisiones informadas.
- › **Diferenciación y competitividad:** Un producto que cumple con la normativa nacional se diferencia de otros por la garantía de calidad y seguridad que ofrece, lo que aumenta su valor percibido y su competitividad en el mercado.

Avances 2025: más de 50 incorporaciones al CAA

Durante el año 2025 se modificó el Código con más de cincuenta Resoluciones Conjuntas entre el Ministerio de Salud, a través de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y el Ministerio de Economía, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Se trata de un salto significativo respecto del 2024, año en el cual se publicaron doce Resoluciones Conjuntas en el Boletín Oficial.

Estas actualizaciones, amén de la faz productiva, otorgaron un marco legal al

diseño y puesta en marcha de políticas de desarrollo, de aprovechamiento de productos y subproductos y de procesos, como el Orujo de manzana seco, el Orujo de uva seco, el fruto de la especie *Butia yatay*, las Flores comestibles, la Maca (*Lepidium meyenii* Walp), los Chips de roble para uso en bebidas alcohólicas, en el capítulo de “Correctivos y Coadyuvantes” y la revisión y actualización de los artículos referidos a la Harina de maíz, las pastas alimenticias, la Harina de arroz, el Polen, el Pan integral y la Nuez Pecán y sus productos derivados, entre otros.



Desafíos y perspectivas para la innovación alimentaria argentina

Para concluir, los desafíos para el sector alimentario nacional se centran en seguir agregando valor a los alimentos argentinos, lograr su posicionamiento en los distintos mercados, exhibir las tradiciones culinarias al momento de su promoción y difundir la calidad de los mismos; junto al acompañamiento de una legislación transparente, eficaz y eficiente, que acompañe la innovación y los recientes avances científico- tecnológicos.

Con esta legislación clara, moderna y acorde a los avances científico-tecnológicos, el país se encamina hacia un escenario de desarrollo industrial local y expansión de sus economías regionales.

La actualización permanente del Código Alimentario Argentino no solo ordena: habilita oportunidades. Y en un contexto global competitivo, esa diferencia resulta decisiva.

Fuentes consultadas:

- › Código Alimentario Argentino (CAA):
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/marco-regulatorio/codigo-alimentario-argentino.php>
- › Últimas modificaciones del CAA:
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/marco-regulatorio/ultimas-modificaciones.php>
- › Nota SENASA, 2025:
<https://www.argentina.gob.ar/noticias/nuez-pecan-entre-rios-consolida-su-liderazgo-nacional-como-productor-y-exportador>
- › Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional - Subsecretaría de Economías Regionales y de pequeños y medianos productores -Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca - Ministerio de Economía de la Nación.



Actualizaciones del Código Alimentario Argentino (CAA) 2025

El CAA es un cuerpo orgánico y sistematizado de normas que contienen disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas, los establecimientos y los productos alimenticios para estar legalmente en el mercado.

Las actualizaciones tienden a sumar valor, diferenciar, permitir la innovación y contribuir al desarrollo regional de las producciones agroalimentarias de nuestro país.

Un marco regulatorio “claro y simple” que potencia la industria alimentaria

La incorporación de un producto o un proceso en la Normativa Alimentaria Nacional (Código Alimentario Argentino, CAA) no es un mero trámite administrativo. Su inclusión implica darle un marco conceptual y de desarrollo al productor o al fabricante y también mayor valor a su producto.

Creado en 1969 mediante la Ley 18.284 —que en su artículo 1° declara vigente en todo el territorio argentino, las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto 141/53 y reglamentado por el Decreto 2126/71— el CAA sigue siendo la base estructural del sistema nacional de control de alimentos.

Resolución Conjunta	Artículos Modificados
RESFC-2025-12-APN-ANMAT#MS	Se sustituyen los artículos 756 y 760 del Capítulo IX: “Alimentos Farináceos”, referidos a obleas. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/334687/20251118
RESFC-2025-11-APN-ANMAT#MS	Se incorporan los artículos 675, 675 bis, 675 tris, 675 quater, 775 tris referidos a harina de mistol, harina de pulpa de mistol, harina de chañar, harina de pulpa de chañar y arropo, respectivamente. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/334686/20251118
RESFC-2025-10-APN-ANMAT#MS	Incorpora el salvado de arroz, al art. 647 bis, del Capítulo IX: “Alimentos Farináceos”. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/334685/20251118
RESFC-2025-9-APN-ANMAT#MS	Incorporación de Sake al art. 1084 quater. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/334684/20251118
RESFC-2025-7-APN-ANMAT#MS	Incorporación del mucílago de chía en el art. 1417 del Cap. XXII. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/334452/20251113
RESFC-2025-8-APN-ANMAT#MS	Incorporación Glicinato Férrico y Glicinato Ferroso en el art. 1417 del cap. XXII: “Misceláneos”. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/334377/20251112



Resolución Conjunta	Artículos Modificados
RESFC-2025-6-APN-ANMAT#MS	Incorporación de vino parcialmente desalcoholizado y Vino sin alcohol, art.1102 bis y 1102 tris, respectivamente. Actualiza el cap. XIII: "Bebidas Fermentadas". https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/334376/20251112
RESFC-2025-5-APN-ANMAT#MS	Revisión art. de pimientas. Incorporación pimienta de cayena, pimienta de Sichuan y pimienta rosa. Sustituye los art. 1234, 1235 y 1237 e incorpora los art. 1235 bis y 1237 bis. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/334375/20251112
RESFC-2025-1-APN-ANMAT#MS	Incorporación de Flores Comestibles en el cuadro del art. 822 https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/333888/20251103
RESFC-2025-2-APN-ANMAT#MS	Incorporación de la Maca en el cuadro del art. 822 del cap. XI, del art. 685 tris del cap. IX referido a la Harina de Maca y la incorporación del inc. 26 en el art. 1417 del cap. XXII referido a la Harina gelatinizada de maca. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/333889/20251103
RESFC-2025-3-APN-ANMAT#MS	Incorporación del inc. 25 del art. 1417 referido al Alga Euglena gracilis en polvo. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/333890/20251103
RESFC-2025-4-APN-ANMAT#MS	Incorporación del art. 1201 bis referido a Chips de roble. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/333891/20251103
RESFC-2025-40-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 1263 referido a enzimas. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/329398/20250806
RESFC-2025-39-APN-SGS#MS	Incorporación art. 912 bis. Orujo de manzana seco. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/328807/20250724
RESFC-2025-38-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 1363 e incorporación de los art. 1360, 1361 y 1362; referidos a Alimentos Fortificados, Bebidas adicionadas con vitaminas y minerales, Polvo para preparar las bebidas adicionadas con vitaminas y minerales y suplementos hidroelectrolíticos respectivamente. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/328289/20250714
RESFC-2025-36-APN-SGS#MS	Sustitución de los art. 822 y 888 del cap. XI "Alimentos Vegetales" https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/327873/20250704
RESFC-2025-37-APN-SGS#MS	Incorporación del art. 1107 tris al cap. XIII "Bebidas Fermentadas" referido a orujo de uva seco. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/327874/20250704
RESFC-2025-35-APN-SGS#MS	Sustitución de los art. 706 al 712 y derogación de los art. 713 al 722 referidos a Alimentos farináceos. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/327590/20250627
RESFC-2025-34-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 916 bis del cap. XI, referido al tratamiento superficial de frutas desecadas. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/327522/20250626
RESFC-2025-33-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 235 del cap. V y el ítem "Rotulado" del art. 1381 del cap. XVII, referido a Declaración de Propiedades Saludables (DPS). https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/327521/20250626
RESFC-2025-32-APN-SGS#MS	Incorporación del art. 660 bis en el cap. IX "Alimentos farináceos" referido al Alpiste. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/326950/20250613



Resolución Conjunta	Artículos Modificados
RESFC-2025-31-APN-SGS#MS	Incorporación del art. 528 bis del cap. VII “Alimentos grasos” referido al Aceite de Palta. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/326949/20250613
RESFC-2025-29-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 926 del cap. XI “Alimentos Vegetales” del CAA referido a Tratamiento Térmico de Conservas Vegetales. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/326948/20250613
RESFC-2025-30-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 888 través de la inclusión en el cuadro del fruto Yatay (Butia yatay). https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/326815/20250611
RESFC-2025-28-APN-SGS#MS	Incorporación listado de enzimas. Sustitución del art. 1263. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/326204/20250530
RESFC-2025-26-APN-SGS#MS	Sustitución de los art. 694, 694 bis 695, 656 e incorporación de los art, 695 bis y 695 tris referidos a Harina de maíz. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/325435/20250516
RESFC-2025-25-APN-SGS#MS	Inclusión de la especie Prosopis alpacato en el art. 681 y de las chauchas de caldén (fruto del árbol Prosopis caldenia). https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/325005/20250508
RESFC-2025-24-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 785 del cap. X referido a Polen. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/324381/20250424
RESFC-2025-20-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 696 del cap. IX referido a Harina de Arroz. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/324379/20250422
RESFC-2025-21-APN-SGS#MS	Incorporación del art. 1107 bis al art. XIII referido a Fermentado de Ciruela. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/324380/20250424
RESFC-2025-19-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 735 del cap. IX referido a Pan Integral. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/324378/20250424
RESFC-2025-18-APN-SGS#MS	Sustitución de los art. 451, 454, 456, 457 y 453, incorporación del art, 473 bis y derogación del art, 453 del cap. VI referidos a Conservas Pesqueras. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/324377/20250424
RESFC-2025-23-APN-SGS#MS	Sustitución de los art. 920, 925, 531 y 1410 e incorporación del art. 1407 quater, referidos a Maní y productos derivados. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/324048/20250415
RESFC-2025-22-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 154 tris del cap. II, referido a Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/324047/20250415
RESFC-2025-16-APN-SGS#MS	Derogación de art. 1396 del cap. XVIII “Aditivos Alimentarios” . https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323973/20250414
RESFC-2025-17-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 1085 derogación de los art. 1085 bis, 1085 bis al 1085 deca, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090 y 1091 del cap. XIII “Bebidas Fermentadas”. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323974/20250414
RESFC-2025-15-APN-SGS#MS	Incorporación del art. 156 sexto del cap. III “Condiciones Generales”, referido a límites de micotoxinas en los alimentos. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323972/20250414
RESFC-2025-13-APN-SGS#MS	Incorporación del art. 1334 tris y quater del cap. XVI, referido a Aceto Balsámico y Aceto Balsámico Tradicional. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323215/20250331



Resolución Conjunta	Artículos Modificados
RESFC-2025-12-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 12 y 18 y derogación del art. 22 y 23 y título "AIRE AMBIENTE" del cap. II. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323214/20250331
RESFC-2025-11-APN-SGS#MS	Incorporación del art. 579 sustitución del art. 818 referido a Postres lácteos y Polvos para preparar Postres lácteos. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323213/20250331
RESFC-2025-10-APN-SGS#MS	Incorporación de la Pimienta de Canelo en el cap. XVI "Correctivos y Coadyuvantes". https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323030/20250327
RESFC-2025-8-APN-SGS#MS	Incorporación al cuadro del art. 822 del cap. XI "Alimentos Vegetales" del Alcaparrón, Chile Aji y Chile Habanero. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323028/20250327
RESFC-2025-9-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 1285 e incorporación del art. 1285 bis del cap. XVI "Correctivos y Coadyuvantes" referidos a Mostaza y Aderezo a base de mostaza. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323029/20250327
RESFC-2025-7-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 1263 en relación a la inclusión de dos nuevas enzimas. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323027/20250327
RESFC-2025-6-APN-SGS#MS	Sustitución de los art. 16 y 17 del cap. II https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/322988/20250326
RESFC-2025-5-APN-SGS#MS	Sustitución del art. 778 cuarto referido a la definición de fructuosa. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/322987/20250326
RESFC-2025-4-APN-SGS#MS	Incorporación del hongo Ganoderma lucidum en al art. 1249, como así también la incorporación de las especificaciones de consumo en el artículo 1249 bis. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/322986/20250326
RESFC-2025-2-APN-SGS#MS	Sustitución de los art. 1181 y 1185 e incorporación de los art. 1188 bis y 1192 quater y derogación del art. 1186 referidos a los Té. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/322984/20250326
RESFC-2025-3-APN-SGS#MS	Incorporación del mijo y la Harina de mijo en los art. 676 y 676 bis, respectivamente. https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/322985/20250326

► Para consultar las últimas actualizaciones del Código Alimentario Argentino ingresar [aquí](#)



Innovación

12

Del código de barras al QR: comercio inteligente

| Por: Ing. Roxana Saravia

GS1 Argentina

rsaravia@gs1.org.ar



A cuatro décadas de la implementación del código de barras en el país, GS1 Argentina impulsa una nueva evolución tecnológica: los códigos 2D, que integran más información, trazabilidad y transparencia en cada producto.

Una historia de innovación que transformó el comercio

El código de barras nació hace un poco más de 50 años, marcando una revolución en la historia del comercio global. Su implementación permitió identificar productos de manera automática y confiable, mejorando la eficiencia en toda la cadena de suministro.

Este 2025 en Argentina, los códigos de barras GS1 cumplen 40 años, acompañando el crecimiento de las empresas y la modernización del mercado. Este sistema sigue siendo una herramienta clave para garantizar la trazabilidad, la agilidad y la precisión en los procesos comerciales y logísticos.

De la línea al punto: los QR GS1 marcan el futuro

En un contexto en el que el consumidor es cada vez más consciente del impacto de los alimentos sobre la salud, gran parte de los esfuerzos innovadores se orientan a mejorar el perfil nutricional. Esto incluye no solo la reducción de nutrientes críticos — como azúcares, grasas saturadas y sodio— y la disminución de alérgenos, sino también la incorporación de proteínas de alto valor. El código de barras GS1 es una simbología utilizada en todo el mundo para identificar



productos de forma única. Gracias a él, las empresas pueden organizar mejor sus procesos y productos para compartir información confiable a lo largo de toda la cadena de valor. Permite trabajar con mayor rapidez y menos errores en tareas como inventario, despacho o la venta, además de facilitar el ingreso de artículos a nuevos mercados, la venta online y el cumplimiento de los requisitos de los comercios.

Hoy, esa tecnología evoluciona hacia una nueva generación: los códigos QR GS1. Estos códigos bidimensionales no solo identifican el producto, sino que también permiten acceder a información adicional — como origen, fecha de vencimiento, certificaciones o datos nutricionales— simplemente escaneando con un teléfono móvil.

La migración hacia los códigos 2D representa un cambio estratégico con múltiples beneficios. Permite mejorar la trazabilidad en



toda la cadena, brindar mayor transparencia al consumidor y en toda la cadena. Además, los códigos QR GS1 facilitan la transformación digital del comercio y la producción: para optimizar la gestión logística y de inventario mediante información más precisa y actualizable en tiempo real, la integración con plataformas digitales, fortaleciendo el comercio electrónico y los controles de calidad y seguridad alimentaria. Su capacidad para concentrar gran volumen de datos en un solo código reduce costos operativos, simplifica el etiquetado y favorece la interoperabilidad entre empresas, autoridades y mercados internacionales.

Los QR GS1 abren un nuevo universo de posibilidades. Con un solo código, una empresa puede ofrecer información confiable a múltiples públicos: consumidores, autoridades sanitarias, exportadores o distribuidores.

El mundo se prepara para un cambio histórico: la Migración Global a Códigos 2D, impulsada por GS1 a nivel internacional. Esta iniciativa busca que los actuales códigos de barras EAN/UPC evolucionen hacia códigos QR GS1 que contengan más información y sean legibles tanto por escáneres comerciales como por dispositivos móviles. La transición ya comenzó, y se espera que para 2027 los nuevos códigos 2D sean una realidad extendida en los puntos de venta y las cadenas logísticas de todo el mundo. En la Argentina, GS1 trabaja junto a empresas, cámaras sectoriales y organismos públicos —entre ellos la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación— para acompañar esta transformación, impulsando pilotos, capacitaciones y herramientas que aseguren una adopción ordenada, eficiente y adaptada a las necesidades productivas locales.



Innovación aplicada: experiencias locales e internacionales

A nivel internacional, grandes cadenas de supermercados, productores de alimentos y laboratorios ya implementaron códigos 2D como herramienta para mejorar la gestión de inventarios y ofrecer más información al consumidor.

En Argentina, GS1 acompaña a empresas del sector alimenticio, de consumo masivo y farmacéutico en proyectos piloto que integran los QR GS1 en envases y etiquetas, combinando innovación, seguridad y trazabilidad.

En el ámbito local una de las últimas implementaciones fue realizada en el sector retail por la cadena de supermercados “Cooperativa Obrera”, que ya cuenta con sistemas preparados para leer códigos QR de sus proveedores.

Un mismo QR puede mostrar al consumidor los datos nutricionales del producto, al distribuidor su número de lote y fecha de vencimiento, y a las autoridades información para la trazabilidad o control de calidad.

En línea con las iniciativas de desarrollo estratégico, se destaca el proyecto Valoremos los Alimentos (VLA), orientado a medir y reducir el desperdicio de alimentos. En este contexto, el QR GS1 adquiere un rol clave al digitalizar los datos del producto, permitiendo identificar y prevenir mermas a lo largo de la cadena de comercialización.



Hacia una nueva etapa en la trazabilidad y la confianza

La migración hacia los códigos 2D representa mucho más que un cambio tecnológico: implica una evolución en la forma de vincular la información con las personas.

Desde GS1 Argentina, se impulsa esta innovación con una meta clara: consolidar un comercio más eficiente, transparente y competitivo, al servicio de las empresas y los consumidores.



GS1 Argentina: el lenguaje mundial de los negocios



GS1 es una organización global sin fines de lucro, presente en más de 100 países, que desarrolla estándares para mejorar la eficiencia, la trazabilidad y la comunicación entre empresas, gobiernos y consumidores. En Argentina, GS1 trabaja junto a empresas, cámaras y organismos públicos para implementar soluciones tecnológicas que impulsen la transformación digital de la cadena de valor, garantizando transparencia, interoperabilidad y confianza.

En Argentina, más de 18.000 empresas de distintos sectores —alimenticio, farmacéutico, logístico, textil y tecnológico, entre otros— utilizan los estándares GS1 para identificar, capturar y compartir información a lo largo de sus cadenas productivas.

Estos sistemas permiten optimizar procesos logísticos, asegurar la trazabilidad, prevenir fraudes y brindar más información al consumidor. Empresas de todos los tamaños, desde PyMEs hasta grandes marcas, se apoyan en GS1 para alcanzar estándares internacionales de calidad y eficiencia.

www.gs1.org.ar/



Innovación

17

Innovación: motor del crecimiento alimentario

| Por: Mariana Sánchez

Directora de Asistencia Tecnológica, INTI

msanchez@inti.gob.ar



La innovación alimentaria avanza como un eje estratégico para el desarrollo del sector, impulsada por nuevos ingredientes, tecnologías limpias y procesos que integran salud, buenas prácticas productivas e identidad territorial. En Argentina, la articulación entre ciencia, industria y el sistema institucional habilita un ecosistema dinámico que transforma conocimiento en productos competitivos, con valor agregado y proyección internacional.

Hablar de innovación en alimentos implica referirse al proceso de creación, desarrollo e implementación de nuevos productos, ingredientes y/o tecnologías de proceso capaces de generar un impacto tangible en la sociedad y en el mercado.

La disponibilidad de ingredientes de calidad, junto con un marco normativo ágil, armonizado y basado en evidencia científica, se ha convertido en un factor estratégico para el diseño de productos innovadores, competitivos y con perfil exportador. En este sentido, la articulación entre ciencia, tecnología, industria y marco normativo resulta clave para garantizar que la innovación llegue efectivamente al mercado y al consumidor, preservando la seguridad y la calidad alimentaria.

La innovación alimentaria, entendida de este modo, no se limita a la incorporación de nuevos ingredientes y/o tecnologías, sino que abarca una visión integral que vincula salud, buenas prácticas productivas, identidad territorial y competitividad industrial. Su avance depende de la colaboración interinstitucional, la vinculación tecnológica y la capacidad de transformar el conocimiento científico en soluciones concretas que respondan a los desafíos globales y locales del sistema alimentario argentino.

Alimentos, salud y bienestar: la nueva frontera del desarrollo de productos

En un contexto donde los consumidores son cada vez más conscientes del impacto de los alimentos sobre la salud, gran parte de los esfuerzos innovadores se orientan a mejorar el perfil nutricional. Esto incluye no solo la reducción de nutrientes críticos — como azúcares, grasas saturadas y sodio— y la disminución de alérgenos, sino también la incorporación de proteínas de alto valor biológico, fibras, vitaminas, minerales y compuestos bioactivos que aporten valor agregado y funcionalidad nutricional.

Una de las categorías con mayor dinamismo es la dirigida a deportistas y personas activas, donde confluyen la innovación en formulación, la utilización de ingredientes funcionales y la adaptación de formatos de consumo a distintos estilos de vida. En este segmento se observa un crecimiento sostenido de barras proteicas, suplementos nutricionales, geles energéticos y bebidas de rehidratación, que reflejan la convergencia entre nutrición, rendimiento y bienestar. Detrás de estos desarrollos, la ciencia de los alimentos y la tecnología de procesos desempeñan un papel fundamental.



Nuevas materias primas e identidad territorial. Del monte nativo a la góndola

Una de las principales tendencias del sector alimentario es la búsqueda y valorización de nuevas materias primas que permitan diversificar la oferta, fortalecer la identidad territorial de los alimentos y promover las economías regionales.

La amplia diversidad de frutas, hortalizas, legumbres y cereales presentes en Argentina constituye una fuente estratégica de innovación y abre múltiples oportunidades de desarrollo para la industria, especialmente a partir del impulso de iniciativas regionales y la transición hacia sistemas productivos más eficientes.

Entre los ejemplos más representativos se destacan los frutos del monte nativo, como la Algarroba (*Neltuma* spp.), el mistol (*Sarcomphalus mistol*) y el chañar (*Geoffroea decorticans*), que comienzan a incorporarse —aunque todavía de manera incipiente— en recetas y formulaciones que combinan tradición e innovación, reinterpretando saberes locales y respondiendo a nuevos hábitos de consumo más conscientes y saludables.

En su presentación como harinas o polvos, estos frutos se aplican tanto en panificados, pastas y galletitas como en productos más innovadores, tales como análogos al chocolate o al café, aportando color, aroma característico, fibra dietaria y compuestos bioactivos de origen natural.



Además de estos frutos ampliamente reconocidos, existen otras especies del monte con alto potencial agroalimentario que aún se utilizan de forma artesanal, pero podrían escalarse mediante procesos tecnológicos adecuados. Entre ellas se destacan la pasionaria o mburucuyá (*Passiflora caerulea*), el quiscaludo (*Cereus validus*), el ucle (*Cereus haenkeanus*) y la ulúa (*Harrisia pomanensis*). Estos frutos carnosos se emplean tradicionalmente en la elaboración de mermeladas, confituras, arropes y bebidas, y presentan un perfil nutricional interesante por su contenido de azúcares naturales, compuestos fenólicos y antioxidantes.

El aprovechamiento de esta biodiversidad subutilizada representa una oportunidad concreta para desarrollar nuevos ingredientes, sabores e identidades locales, integrando la innovación tecnológica con el rescate cultural. Su incorporación a la industria alimentaria —a través de procesos de deshidratación, molienda, microencapsulación o extracción de bioactivos— permitiría generar productos funcionales, diferenciados y de alto valor agregado.



Tecnología y conservación natural. Nuevas materias primas para una industria en evolución

La creciente demanda de productos con etiquetas simples y sin aditivos, junto con la necesidad de extender la vida útil para acceder a mercados más exigentes, ha impulsado la aplicación de la tecnología en la conservación natural de alimentos.

En este campo se destacan los conservantes de origen biotecnológico y los blends de ácidos orgánicos naturales y sus sales, obtenidos mediante procesos fermentativos controlados, que permiten mantener la inocuidad y estabilidad microbiológica sin recurrir a conservantes tradicionales.

Entre los ejemplos más representativos se encuentran los cultivos bioprotectores basados en especies como *Lactobacillus sakei*, *L. plantarum* o *Carnobacterium maltaromaticum*, ampliamente utilizados en productos cárnicos y pesqueros por su capacidad de inhibir el crecimiento de *Listeria monocytogenes* y otros patógenos. También se emplean cepas de *Leuconostoc carnosum* y *Lactococcus lactis*, productoras de bacteriocinas naturales (nisina, pediocina) y ácidos orgánicos que actúan como barrera antimicrobiana.

En la industria láctea y vegetal se han desarrollado blends de ácidos orgánicos fermentativos, compuestos principalmente por ácido láctico, acético, propiónico y sus sales, que controlan levaduras, mohos y bacterias no deseadas en panificados, aderezos, bebidas y embutidos cocidos.

Estas estrategias de bioconservación se integran hoy en sistemas de formulación que combinan fermentaciones controladas, atmósferas modificadas y cultivos protectores, permitiendo mantener la calidad y seguridad de los alimentos con la menor adición de aditivos.

Valorización de subproductos

El aprovechamiento de subproductos agroindustriales se consolida como una de las líneas de innovación más relevantes, al transformar flujos secundarios en ingredientes de alto valor funcional y nutricional.



El bagazo de cerveza seco marcó un punto de inflexión al demostrar su potencial como fuente de fibra dietaria, proteínas vegetales y compuestos fenólicos. Hoy se utiliza en el desarrollo de harinas enriquecidas, barras energéticas, snacks horneados y galletas con aporte proteico, promoviendo el concepto de upcycled food. En Argentina, diversas cervecerías artesanales y centros tecnológicos —como el INTI y universidades regionales— han trabajado en el secado y micronización de este material para su incorporación en matrices panificadas y suplementos nutricionales.

A partir de esta experiencia, la industria amplió su mirada hacia otros orujos de vino y subproductos frutales, como los de manzana, pera, durazno o membrillo, ricos en fibra soluble e insoluble, pectinas, polifenoles y antocianinas, con efectos antioxidantes y prebióticos.

Estos subproductos, transformados mediante secado, molienda controlada y estabilización térmica, se incorporan en fórmulas

tradicionales como panes, pastas, galletitas o rellenos, mejorando el contenido de fibra, textura, color y estabilidad oxidativa.

De este modo, contribuyen a reducir el desperdicio alimentario, optimizar la eficiencia de las cadenas productivas y promover modelos industriales con mayor eficiencia y aprovechamiento de recursos.

El futuro del sistema alimentario: eficiencia, calidad y competitividad

La innovación en el sector alimentario se presenta hoy como un motor esencial para la competitividad, la eficiencia y la diversificación productiva. Su avance trasciende la incorporación de nuevos ingredientes o tecnologías: implica una transformación profunda de los modelos productivos y de consumo hacia sistemas alimentarios con foco en la calidad, la trazabilidad y la seguridad alimentaria.



El aprovechamiento de la biodiversidad local y de las materias primas regionales abre un camino concreto para generar valor agregado en origen, fortalecer las economías regionales y construir una identidad alimentaria argentina con proyección internacional.

Asimismo, el desarrollo de tecnologías limpias, la bioconservación natural, la valorización de subproductos y la incorporación de ingredientes funcionales orientados a la salud consolidan una tendencia hacia productos con etiquetas más simples, procesos más eficientes y con visión de largo plazo.

La articulación entre el sector público, la industria, la academia y los territorios será determinante para sostener este proceso y convertir la innovación alimentaria en una

política de desarrollo productivo y soberanía tecnológica, capaz de posicionar a la Argentina como referente regional en alimentos con identidad, calidad y valor diferencial.



Bibliografía

- › FAO. (2023). The State of Food and Agriculture 2023: Science, technology and innovation for sustainable agrifood systems transformation. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org>
- › European Food Safety Authority (EFSA). (2021). Scientific opinion on the safety and efficacy of a bacteriocin-based bioprotective culture for food preservation. EFSA Journal, 19(11), e06988. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2021.6988>
- › INTI. (2024). Innovación tecnológica y agregado de valor en la industria alimentaria argentina. Instituto Nacional de Tecnología Industrial. <https://www.inti.gob.ar>
- › Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. (2023). Estrategias para el desarrollo de la bioeconomía argentina. MAGyP. <https://www.magyp.gob.ar>
- › OECD & FAO. (2023). OECD-FAO Agricultural Outlook 2023-2032. OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/60a3d5b2-en>
- › Rodríguez, M. A., & López, C. G. (2022). Innovación y sostenibilidad en el sistema alimentario: desafíos para América Latina. Revista de Tecnología e Innovación Alimentaria, 15(2), 45-58. <https://doi.org/10.18779/rtia.v15i2.1893>
- › Torres, L., & Gómez, P. (2021). Valorización de subproductos agroindustriales: avances en la economía circular alimentaria. Revista Iberoamericana de Tecnología de los Alimentos, 10(3), 101-119.
- › Vidal, R., & Sánchez, M. (2023). Biodiversidad, identidad territorial y nuevos ingredientes en la industria alimentaria argentina. Cuadernos de Bioeconomía y Territorio, 8(1), 25-38.
- › Zamora, A., & Gutiérrez, E. (2020). Fermentaciones controladas y cultivos protectores en alimentos: avances en bioconservación. Food Science & Technology International, 26(7), 597-610. <https://doi.org/10.1177/1082013220923827>



Las Economías Regionales avanzan en competitividad y presencia internacional

| Por: **Lic. Marcia Palamara - C.P. Ambrosio Pons Lezica**

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SACyP
alimentos@magyp.gob.ar



Las economías regionales tienen un rol protagónico en el entramado productivo de las provincias: emplean mano de obra intensiva*, dinamizan mercados locales y consolidan la presencia argentina en cadenas globales de alimentos. Con esa visión, la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional dependiente de la Subsecretaría de Economías Regionales y de Pequeños y Medianos Productores, busca potenciar la competitividad, el arraigo territorial y la generación de mayor desarrollo productivo en origen.

Argentina está enfocada en políticas que tiendan a la mejora de la competitividad de las economías regionales como simplificación normativa, el déficit cero, baja del riesgo país, reducción de la inflación, baja de impuestos, aumento del crédito.

*Ejemplos: Mano de obra empleada según sector

Vitivinicultura

Este sector genera aproximadamente 150.000 puestos de trabajo fijos en viñedos y bodegas.

Citrícola

La producción de fruta cítrica involucra a 5.300 productores, generando en la producción primaria 6.000 empleos permanentes y 57.000 empleos transitorios (a razón de 27.000 para realizar tareas de poda, desmalezado y labores de pre cosecha y 25.000 para la cosecha), agregándose otros cargos permanentes para empaque (22.100) e industria (4.600). Es decir que en su conjunto se trata de 32.700 cargos permanentes y 57.400 transitorios.

Yerbatero

A mayo de 2025, la cadena cuenta con 14.880 operadores, de los cuales 13.965 son productores, reflejando una oferta primaria atomizada.

A modo ilustrativo se muestran, aquellas producciones regionales que tienen una **participación mayor al 60% de la producción total** de la misma:





Producciones consolidadas en los mercados internacionales

El análisis de las distintas producciones regionales argentinas relevadas, permite identificar un conjunto de cadenas que presentan una inserción significativa en los mercados internacionales, ya sea (i) por su perfil exportador, (ii) por la existencia de procesos industriales de alto valor agregado o (iii) por contar con atributos diferenciados que responden a las exigencias de calidad, trazabilidad y certificación que demanda el comercio global.

En este grupo se destacan **la vitivinicultura, la olivicultura, té, yerba mate y el complejo limón**, todas con encadenamientos robustos y productos de alto valor agregado.

Vitivinicultura:

Argentina se posiciona como:

7° país en superficie cultivada

8° productor mundial

9° consumidor

11° exportador de vinos en volumen

El vino, declarado bebida nacional por Ley 26.870, continúa consolidando su identidad cultural y su presencia en mercados externos.

Complejo Limón:

El país ocupa¹:

5° lugar como productor

7° en exportación como fruta fresca

1° exportador mundial de jugo concentrado de limón

Olivicultura

La región de Cuyo concentra el 99% de la producción nacional. La contraestación respecto al hemisferio norte brinda una ventaja estratégica.

11° productor mundial de aceite de oliva

8° exportador mundial de aceite de oliva

8° productor mundial de aceituna de mesa

5° exportador mundial de aceituna de mesa

En 2025, Argentina fue sede del Concurso Mario Solinas – Hemisferio Sur, organizado por el COI, posicionando al país en el mapa internacional de los aceites de oliva de calidad.

[Ver ganadores aquí](#)

1. Base datos FAOSTAT.



Yerba Mate

Actividad concentrada en Misiones (88%) y Corrientes (12%).



En 2024, las exportaciones crecieron 18,8%, alcanzando **45.734 tn** y **USD 101,4 millones**.

Siria lideró los destinos con **63,9%** del valor

A través de la Resolución N°13/2016 cuenta con el reconocimiento de la **INDICACIÓN GEOGRÁFICA Yerba Mate Argentina** donde las exportaciones con este sello de diferenciación representaron casi el 50% del total exportado alcanzando un valor FOB de **USD 51.072.032** y un volumen de **21.243 Tn²**.

Té Argentino

Reconocido por su comportamiento traslúcido en frío, sus polifenoles y su inocuidad.

92% de la producción se exporta.



Exportaciones 2024:
USD 75,4 millones

Destinos:
EE.UU. (71%), Chile (7,5%), Alemania (5,3%)

61% de la superficie certificada por Rainforest Alliance (930 productores).

Simplificación Normativa – Economías Regionales

Resolución N° 458/2025 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Aprueba un nuevo Manual de Procedimientos, Criterios y Alcances para la autorización de establecimientos y personas humanas o jurídicas que intervengan en la cadena de elaboración, importación, exportación, comercialización y distribución de productos fitosanitarios en la República Argentina. Esto se tradujo en una simplificación de trámites mediante la implementación de un sistema basado en declaraciones juradas (DDJJ) para quienes deseen iniciar actividades en la cadena de fitosanitarios, eliminando la necesidad de fiscalización previa y la obligación de renovar el registro periódicamente. [+info](#)

Decreto N° 273/2025

Se simplificaron los requisitos para la importación de bienes de capital usados mediante la eliminación del Certificado de Importación de Bienes Usados (CIBU) y de las Licencias No Automáticas (LNA).





Retenciones cero

El Gobierno Nacional ha implementado medidas para eliminar o reducir las retenciones a las exportaciones de productos provenientes de las economías regionales, con el objetivo de mejorar su competitividad y promover el desarrollo productivo nacional.

En septiembre de 2023, mediante el Decreto 462/2023, modificó los derechos de exportación para 371 posiciones arancelarias vinculadas a sectores como la citricultura, pesca y acuicultura, arroz, vitivinicultura, maní, tabaco y forestoindustria. Esta medida benefició a provincias como Entre Ríos, Corrientes, Misiones, Córdoba, Mendoza, San Juan, Tucumán, Salta, Jujuy, Buenos Aires, Santa Fe, Chaco, La Pampa y Catamarca.

Decreto N° 908/2024 - Reducción de aranceles de importación

Esta medida **redujo alícuotas de 89 productos** que contaban con aranceles elevados y constituían una traba al comercio y encarecían los precios de bienes utilizados de manera extendida en la economía.

Algunos ejemplos son: Reducción de aranceles de importación a productos e insumos utilizados en la agroindustria, como el plástico PET, los tubos de cobre, aspersores y equipos de riego por aspersión y goteo, antes entre 12,6% y 35% y bajaron a valores de entre 2% y 20%. Además, ciertos hornos industriales, calderas y motores sin producción nacional, que tenían un arancel de entre 12,6% y 35%, comenzarán a tener un arancel de entre 2% y 12,6%. (ver [aquí](#) lista completa de productos con baja de aranceles).

Resolución General N° 5604/2024 - Impuesto País

El Gobierno Nacional hizo efectiva la eliminación del Impuesto País. Este dejó de aplicarse el 23 de diciembre de 2024, cumpliéndose así el plazo de cinco períodos fiscales establecido desde su creación mediante la Ley 27.541 en diciembre de 2019.

RIGI

Régimen de Incentivo a las Grandes Inversiones (RIGI) incluido en el **Decreto de Necesidad y Urgencia 70/2023**, donde se busca atraer proyectos de gran magnitud (mínimo USD 200 millones) en sectores como tecnología, energía, minería, infraestructura y otros, ofreciendo beneficios tributarios (ganancias, IVA), acceso liberalizado a divisas y estabilidad fiscal de hasta 30 años.



El potencial exportador de las economías regionales

Además de las tradicionales de cada región, se destacan cadenas dinámicas como **arándanos, frutilla, kiwi y arroz**, caracterizadas

por altos estándares sanitarios, tecnología de postcosecha y posibilidad de abastecer mercados en contraestación.

La cadena arrocera en Argentina

- › La cadena del arroz abarca **producción primaria, industrialización y comercialización**, con uso intensivo de **riego por inundación**.
- › Es un cultivo **anual** que exige condiciones específicas de temperatura, agua y luminosidad.
- › La producción se concentra en el **Litoral: Corrientes y Entre Ríos aportan el 75%**, seguidas por Santa Fe, Formosa y Chaco.
- › El complejo industrial reúne **70 molinos**, con una capacidad de **3.400 tn/día y 1,14 Mt/año** de arroz cáscara.
- › Los rendimientos mejoraron por nuevas variedades y mejores prácticas, alcanzando **6.623 kg/ha** en 2023/24 (1,26 Mt en 191.000 ha).
- › La actividad genera **7 a 10 jornales cada 100 ha**, equivalentes a unos **15.000 empleos directos**, con **300 productores** y más de **200.000 ha implantadas**.
- › En 2024 se exportaron **310.000 tn** por **USD 212 millones FOB**, con fuerte concentración en **Chile, Brasil y la Unión Europea**.



La cadena del kiwi en Argentina

- › La producción de kiwi está en **expansión**, impulsada por el aumento del consumo interno asociado a su **sabor** y su **alto contenido de vitamina C**.
- › Entre **2019 y 2025** las exportaciones crecieron casi **200% en valor**, producto de un aumento del **81% en volumen** y **65% en precio promedio**.
- › El cultivo demanda entre **1 y 1,3 trabajadores por hectárea**, aportando empleo rural continuo a lo largo del ciclo productivo.
- › La superficie implantada alcanza **1.000 ha** según estimaciones sectoriales y una producción aproximada de **14.000 toneladas**, con rendimientos de **16 tn/ha**.
- › El país ocupa el **puesto 24°** entre los productores mundiales de kiwi y cuenta con un diferencial territorial destacado: la **Indicación Geográfica “Kiwi Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires” (Resolución SAGYP 33/2022)**, que reconoce la calidad y singularidad del producto.
- › En la provincia de Buenos Aires operan **8 empresas** con cámaras de frío y empaque, lo que permite **extender la disponibilidad de fruta nacional** hasta julio.
- › El abastecimiento del resto del año se complementa con importaciones de **contraestación** (Grecia, Italia, España y, eventualmente, Chile), mientras el volumen local continúa aumentando por nuevas plantaciones y la entrada en madurez de los montes existentes.





Frutas Finas en Argentina (Frutilla y Arándanos)



- › La cadena de frutas finas se compone de **producciones intensivas de pequeña y mediana escala**, con alta demanda de mano de obra, fuerte concentración territorial e integración creciente con agroindustrias (pulpa, mermeladas, congelados).
- › La producción de **frutillas** en Argentina abarca **aprox. 1.500 ha**, concentrada en **Coronda (Santa Fe), Lules (Tucumán), AMBA y Mar del Plata**, y en menor medida en **valles templados de Jujuy y Salta, litoral (Corrientes) y Patagonia (Neuquén)**. En 2024-2025, la frutilla alcanzó **45.000-50.000 tn** sobre **1.500-1.700 ha**, con rendimientos promedio de **34 tn/ha**, superiores en sistemas protegidos.
- › La frutilla es una de las frutas más apreciadas por los consumidores, con un ciclo productivo corto y flexible que permite una **rápida entrada y salida** de la actividad. Algunos productores cuentan con un diferencial de calidad destacado con el **Sello Alimentos Argentinos** (protocolo de calidad "Frutilla fresca y congelada" -Resolución SAGyP N° 866/2012).
- › Las principales variedades de frutilla utilizadas en el país son de **origen californiano** (Benicia, San Andrea, Albión, Frontera, Petaluma, Camino Real, Monterrey), con incorporación de materiales como **Rociera, Rábida y Rikas** para mejorar tamaño, calidad y precocidad.
- › La producción de **arándanos** mantiene altos estándares de calidad pese a la reducción de superficie (**1.800-2.800 ha**), con un volumen de **13-17,5 millones de kg** y rendimientos de **7-10 t/ha**, orientada a exportaciones de contraestación. Algunos productores diferencian la calidad de su producción por medio del **Sello Alimentos Argentinos** (protocolo de Calidad "Arándanos Frescos" -Resolución SAGyP N° 201/2007).
- › El sector arandanero se caracteriza por una **alta adopción de certificaciones**, incluida la producción orgánica, y una estrategia basada en la renovación varietal y en acciones para **fortalecer el consumo interno**.
- › La estacionalidad combinada de frutilla y arándanos permite contar con **oferta casi todo el año**, consolidando una cadena dinámica con creciente participación en mercados internos y externos..

Territorios innovadores: nuevas cadenas en crecimiento

La diversificación productiva está generando nuevas cadenas con potencial de escalar y consolidarse: **manzanilla, jengibre y citronela**.

Manzanilla

Actividad concentrada en el noroeste y centro-norte bonaerense, con una producción estimada de **462 toneladas (2024)** y un fuerte perfil exportador.



Con un rendimiento promedio de **2.200 kg/ha de material fresco**, equivalentes a **440 kg/ha de flor desecada**.

Las exportaciones crecieron **195% en volumen y 254% en valor**, con destinos principales en Europa y América Latina.

La innovación se orienta a mecanización, riego, secado y mejora genética.

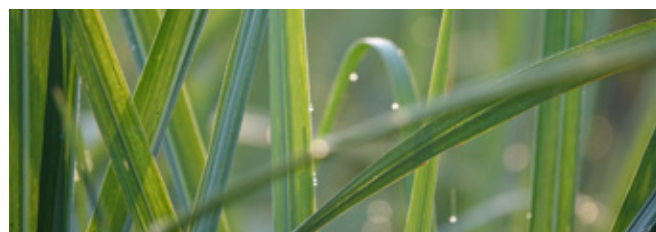


Jengibre

Misiones lidera la producción nacional, con rendimientos de **15-18 tn/ha**.

El mercado global alcanzó **USD 6.040 millones (2024)** y crecería a **USD 8.980 millones (2034)**.

En Gobernador López se encuentra la cuenca productora más importante del país, integrada por **27 productores**. La provincia sancionó en 2022 la **Ley VIII-N°88**, orientada a promover innovación, estandarización y competitividad.



Citronela

Desarrollada principalmente en El Soberbio (Misiones), con producción minifundista y bajo nivel de infraestructura.

Se obtienen **60 kg de aceite/ha** a partir de **5 tn** de hoja seca por hectárea.

El precio internacional del aceite muestra una tendencia creciente (**USD 126,8 millones en 2023; +5,5% anual**).

Los desafíos incluyen calidad, formalización comercial y mejora tecnológica.

Estas cadenas, aún heterogéneas en escala y tecnificación, tienen en común el potencial de generar empleo, agregado de valor y diferenciación territorial, consolidándose como nuevas alternativas de desarrollo para las provincias.

Reflexión final

Las cadenas analizadas evidencian que las distintas regiones argentinas cuentan con una base agroindustrial robusta, capaz de competir en mercados internacionales tanto por calidad intrínseca como por capacidades de transformación. El desafío ahora es continuar acompañando su crecimiento con políticas que fortalezcan la innovación, mejoren la calidad industrial y potencien la apertura de mercados, para transformar estas experiencias en verdaderos motores del desarrollo regional.

Se agradece al equipo de Economías Regionales de la Subsecretaría de Economías Regionales y de Pequeños y Medianos Productores, en particular a **Ornela Laspina, Valeria Albarracín, Karina Iñiguez, Laura Larocca, Mariana Anchubidart, Verónica Barrenechea, Marco Brenna, Diego Calderón, Patricio Moreno, Emiliano Descalzi y Martín Ottone** cuyo trabajo y compromiso fortalecen cada día nuestra mirada federal.



Competitividad

31

Sello Alimentos Argentinos en el sector pesquero

| Por: **Dr. Juan Antonio López Cazorla**

Subsecretario de Recursos Acuáticos y Pesca, SAGyP
jlopezcazorla@magyp.gob.ar

| Colaboración: **Equipo Sello Alimentos Argentinos**

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SAGyP
selloaa@magyp.gob.ar



Caracterización del sector, datos productivos, situación y prospectiva

El sector pesquero y acuícola: motor de desarrollo

Argentina cuenta con una vasta extensión marítima y una destacada actividad pesquera y acuícola que genera desarrollo territorial, el empleo y las exportaciones.

En los últimos años, la cadena de valor del sector pesquero y acuícola ha fortalecido su compromiso con la calidad, la inocuidad y la trazabilidad, consolidándose como un referente en la oferta de productos con alto valor agregado, tanto para el mercado interno como para la exportación.

Este proceso evidencia una clara evolución: las empresas del sector han incorporado protocolos de calidad, adoptado buenas prácticas de manufactura, y desarrollado productos premium que posicionan a la Argentina como un proveedor confiable y competitivo en los mercados internacionales.

Pesca marítima y acuicultura: sectores en expansión

La pesca marítima continúa siendo un motor exportador clave. A pesar de los desafíos logísticos y de la necesidad de una gestión eficiente de los recursos, el sector mantiene su dinamismo y un creciente interés en la certificación de origen y el cumplimiento de normas sanitarias internacionales.

La acuicultura evidencia un sólido crecimiento tanto en el plano institucional como productivo, con avances destacados en especies como la trucha arcoíris, el mejillón y el pacú. Estas variedades constituyen una fuente de proteína de alta calidad y un aporte estratégico que complementa la pesca extractiva. En los últimos años, la trucha arcoíris ha registrado un incremento sostenido en sus exportaciones, principalmente hacia Chile y Estados Unidos. En cuanto al mejillón, durante el presente año se han obtenido 130 toneladas, y para el próximo se proyecta una producción de entre 600 y 800 toneladas.

El valor de diferenciarse en el mercado internacional

En un escenario global altamente competitivo, las estrategias de diferenciación y de generación de atributos de calidad son esenciales para ganar mercados y consolidar reputación.

Especies como el calamar, el langostino y la merluza negra son considerados auténticos representantes de la pesca argentina en los principales mercados internacionales, donde los consumidores valoran la trazabilidad, la frescura y la calidad.

En este contexto, la congelación inmediata a bordo en buques factoría constituye una ventaja competitiva: permite conservar el



sabor, la textura y las propiedades nutricionales del producto, asegurando una calidad superior bajo la denominación “frozen at sea”, ampliamente reconocida en el segmento premium. Asimismo, el procesamiento en entornos controlados dentro del buque garantiza una trazabilidad completa desde la captura hasta el consumidor final, reduciendo pérdidas y fortaleciendo la confianza en la cadena de suministro.



El Sello “Alimentos Argentinos” como herramienta de diferenciación y promoción

Es una distinción oficial otorgada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca que reconoce a los productos que cumplen con protocolos de calidad específicos, auditados por entidades certificadoras independientes.



Cifras de Adopción y Proyección

En el caso del sector pesquero, los Protocolos de Calidad del Sello se han convertido en una herramienta clave para destacar los productos argentinos en mercados exigentes, fortaleciendo la imagen del país como proveedor confiable de alimentos de excelencia. Durante 2025, la pesca fue protagonista en la adopción de sistemas de calidad y certificación.

Se incorporaron 50 nuevos productos bajo los protocolos de calamar y langostinos enteros congelados a bordo, y se renovaron otras 13 cesiones del Sello Alimentos Argentinos.

Actualmente, unas 15 empresas tramitan la certificación para calamar, langostinos, merluza negra y trucha arcoíris, lo que demuestra el creciente interés del sector productivo en sumar valor y reconocimiento internacional.

Estos avances se integran a un sistema de calidad argentino que ya distingue más de 4.600 productos de nuestro país, correspondientes a más de 100 empresas, todas auditadas periódicamente para garantizar el cumplimiento de los Protocolos de Calidad “Alimentos Argentinos”.



Protocolos vigentes y futuros del Sello para el sector pesquero y acuícola

Los protocolos oficializados que hasta la fecha cuentan con 17 empresas pesqueras cesionarias, son:

- SAA 139** | Trucha Arcoíris Congelada
- SAA 154** | Langostinos Enteros Congelados
- SAA 155** | Calamar *Illex argentinus* congelado
- SAA 156** | Merluza Negra *Dissostichus eleginoides* congelada

Actualmente se encuentra en elaboración el **Protocolo de Calidad para Centolla Congelada a Bordo**, a partir de una propuesta del sector privado que recibió rápidamente el acompañamiento del sector público.

Este nuevo protocolo busca reconocer los métodos de captura selectivos, el procesamiento inmediato en buques factoría y la adhesión a normas internacionales de seguridad alimentaria reconocidas por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), elementos que elevan aún más los estándares de calidad y promueven un producto premium con identidad argentina.

El Sello “Alimentos Argentinos” establecido por la Ley 26.967, es una distinción de calidad para los alimentos y bebidas producidos en el país que cumplen con Protocolos específicos para productos representativos de Argentina. Actualmente ostentan este sello productos como yerba, dulce de leche, vinos, alfajores, carne vacuna, maní y pasta de maní, aceite de oliva, miel, pasas de uvas, peras, manzanas, arándanos, cerezas, cítricos, productos de la pesca y acuicultura, entre otros. Producidos a lo largo de todo el país, impulsan el desarrollo de las economías regionales, ofrece a las empresas agroalimentarias una ventaja competitiva y permite a los consumidores identificar alimentos argentinos de calidad diferenciada.



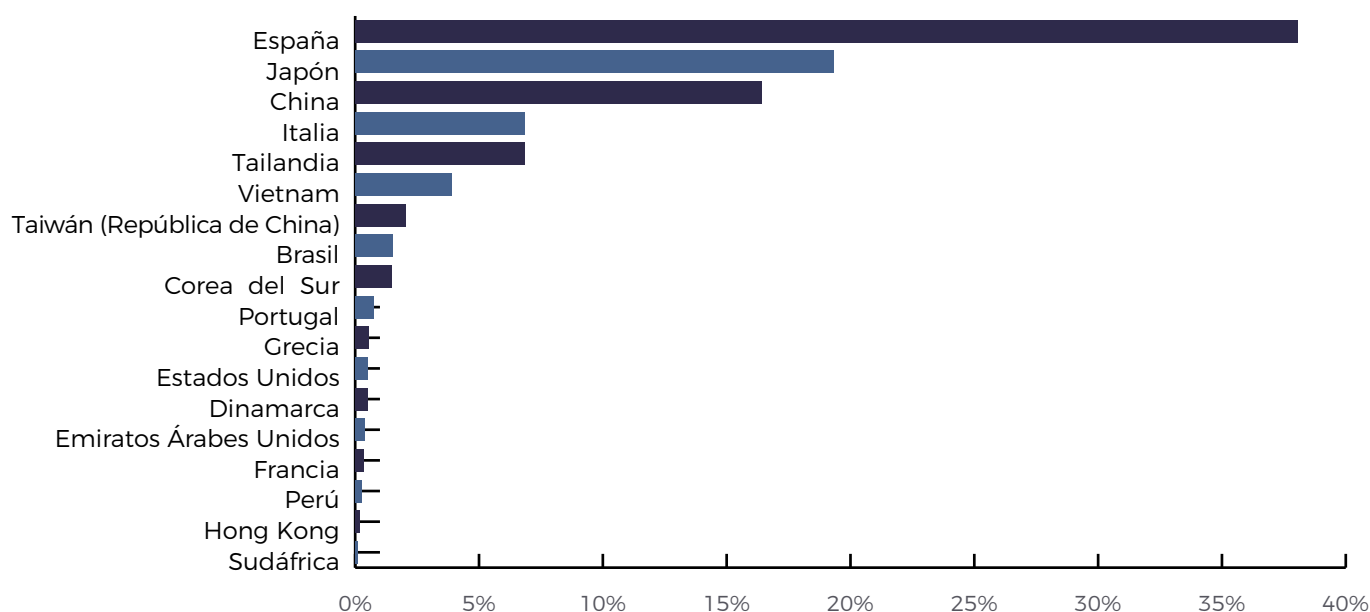
Datos de exportación con sello “alimentos argentinos”

Exportaciones de langostino y calamar congelados - Enero a octubre 2025

Productos	Valor FOB (millones de USD)	Toneladas (en miles)	Variación % interanual en valor FOB
Langostino congelado	45,29	6,26	21,42 ↑
Calamar congelado	32,99	10,79	81,67 ↑
Total	78,28	17,05	41,15

Fuente: Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional

Distribución porcentual del valor exportado por destino para los productos Langostino y Calamar congelados - Enero a octubre 2025



Fuente: Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional



Lechería argentina: innovación y proyección

| Por: **Sebastián María Alconada**

Director Nacional de Lechería, SACyP
smalconada@magyp.gob.ar



Con una cadena cada vez más integrada, tecnológica y eficiente, el sector lácteo nacional consolida su papel estratégico dentro del sistema agroalimentario argentino. La articulación entre el sector público, las empresas y las instituciones técnicas impulsa políticas, inversiones y desarrollos que fortalecen la competitividad, la diferenciación y la identidad de los productos argentinos en el mundo.

El sector lácteo argentino continúa consolidando su protagonismo como motor de agregado de valor dentro del sistema agroalimentario nacional, destacándose por la calidad de sus productos, la diversidad de su oferta y el avance en materia de buenas prácticas productivas, tecnológicas y de diferenciación.

La articulación entre organismos públicos, instituciones académicas y empresas privadas ha permitido impulsar políticas orientadas a fortalecer la competitividad, la innovación y la presencia internacional de los productos lácteos argentinos.

Un año de crecimiento y consolidación

En búsqueda de mejorar el nivel de ingresos de los productores y de la industria, a inicios del año 2024 se estableció la prórroga de la suspensión de los derechos de exportación y, paulatinamente, las exportaciones lácteas comenzaron un proceso de resurgimiento y crecimiento interanual en sus volúmenes. Finalmente, para el mes de agosto se dispuso la eliminación indefinida de los derechos

de exportación de los productos lácteos. A partir de dicha medida, se observó un incremento interanual del 8% en toneladas exportadas en 2024, así como una suba del 6% en términos de valor.

Así, comenzaron a aparecer inversiones que favorecieron tanto la producción como los procesos industriales, entendido ello como fundamental para el desarrollo de la cadena y la inserción de los productos lácteos de nuestro país en el mercado internacional.

Otro de los objetivos alcanzados en el año 2024 fue la entrega del Certificado IRAM en Buenas Prácticas Lecheras (BPL) a dos tambos; los primeros en recibir esta certificación en toda la República Argentina.

La norma correspondiente (IRAM 14400/22), había sido creada en el año 2022 a partir de un trabajo conjunto entre especialistas del sector lácteo nacional y el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM). Este estándar, de gran relevancia internacional, promueve la adecuada aplicación de las buenas prácticas lecheras como herramienta clave para la mejora de los indicadores productivos tranqueras adentro.



Financiamiento innovador para el desarrollo

Sumado a ello, se crearon líneas de financiamiento específicas para el sector lácteo, que marcaron un antes y un después. Gestionadas a través del Banco de Inversión y Comercio Exterior (BICE) y del Banco de la Nación Argentina (BNA), estas herramientas introdujeron una modalidad innovadora: los créditos a valor producto, que permiten que los productores tamberos planifiquen el repago de sus inversiones en función del precio de la leche, brindando previsibilidad y estabilidad financiera.

El Programa Más BICE, con su línea “Asistencia a la Cadena Láctea”, inauguró este esquema de financiamiento destinado a tecnificar tambos, mejorar la calidad de vida de los trabajadores y promover el bienestar animal, facilitando la adquisición de maquinaria, equipamiento y sistemas de ordeño automatizados. A esta iniciativa se sumaron la línea “Créditos en Litros de Leche UVA” y la línea “Financiamiento Valor Producto para el Sector Tambero en UVAs”, ambas orientadas a modernizar la infraestructura productiva, fomentar la innovación tecnológica y fortalecer la eficiencia económica de las PyMEs lecheras.

En este proceso, el sector público actuó como nexo técnico entre los productores y las entidades financieras, lo que reflejó que desde el esfuerzo coordinado se pueden brindar herramientas concretas para el desarrollo de los productores y las industrias.

El año 2024 se consolidó, sin dudas, como un año de grandes avances y logros para la lechería argentina.

Innovación, identidad y territorio

En este contexto, en el comienzo del año 2025, y como resultado de la etapa anterior y del dinamismo entre los actores público-privados de toda la cadena láctea nacional, la incorporación de tecnología e innovación, evidenciada en la expansión de los sistemas



de ordeño robotizado y de equipos rotativos, duplicó su presencia en el país.

A escala nacional, durante el segundo semestre, se trabajó articuladamente con la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional y representantes de organismos nacionales y provinciales - como el INTI y la ESIL - con el objetivo de continuar avanzando en aquella innovación tan deseada y en el desarrollo de productos lácteos.

Se inició así el proyecto de la Identificación de Origen (ID) del Dulce de Leche Argentino; un proceso que no sólo impulsará el reconocimiento de una calidad distintiva frente a productos similares de otros países, sino que también favorecerá la trazabilidad, la confianza del consumidor y la diferenciación y posicionamiento en los mercados internacionales con un sello propio.

En igual sentido, el proyecto de Denominación de Origen (DO) del Queso Banquete de Tandil continúa fortaleciéndose como caso modelo de diferenciación territorial, conjugando tradición y calidad certificada.

Estas iniciativas buscan posicionar productos emblemáticos del país bajo estándares de identidad y calidad que reflejen su historia y su arraigo cultural. Representan un camino estratégico hacia la valorización de productos regionales, generando reconocimiento y oportunidades en mercados internacionales.

Una lechería moderna

En paralelo, se observa un creciente interés por la incorporación de prácticas de bienestar animal, eficiencia energética y reducción de emisiones, lo que refuerza la proyección de una lechería moderna, alineada a la demanda del mercado.

Adicionalmente, la participación en distintas exposiciones sumó un atractivo especial con la presencia del “Patio Lechero”; una experiencia que reunió a empresas e industrias de gran trayectoria, lo que permitió visibilizar el entramado positivo de la relación público-privado del sector.





Las jornadas técnicas sobre ordeño robotizado y gestión de datos, donde se destacó la incorporación creciente de tecnología aplicada a la producción en los tambos argentinos, fue otro gran atractivo desarrollado en el año. Estas herramientas permiten mejorar la eficiencia, la calidad del producto y la trazabilidad, transformando la producción y posicionando a la innovación como un pilar clave en el agregado de valor de toda la cadena láctea nacional.

Por otra parte, a nivel internacional, abierto a nuevas oportunidades, la República Argentina volvió a formar parte de la Federación Internacional de Lechería (FIL / IDF); destacado organismo global fundado en el año 1903, que reúne a los actores clave de la industria láctea de todos los países que la conforman.

El nuevo Comité Nacional Argentino de Lechería, creado para canalizar esta participación, se consolidó como un ámbito plural y técnico que pretende impulsar un trabajo basado en la transparencia, la cooperación y la difusión del conocimiento, garantizando que la información generada en el ámbito internacional llegue a todos los actores de la cadena láctea argentina.

La vuelta de Argentina a la FIL fue celebrada durante el "IDF World Dairy Summit 2025", realizado en Santiago de Chile del 17 al 23 de octubre, donde los representantes del Comité Nacional participaron activamente en reuniones y mesas de trabajo junto a expertos de todo el mundo. Este encuentro marcó un nuevo comienzo para el país dentro de la comunidad lechera global.

La participación en la FIL no solo fortalecerá el posicionamiento del sector lácteo argentino a nivel internacional, sino que también facilitará el acceso a herramientas actualizadas y fomentará la colaboración con otros países miembros con amplia experiencia en la industria láctea, beneficiando al sector en su conjunto.



Fuente: Dirección Nacional de Lechería – SAGyP.



Proyección internacional y futuro del sector

La participación argentina en el World Cheese Awards 2025, con doce representantes, confirma el dinamismo, la proyección internacional del país en la producción quesera. Este evento, que se realizó en el mes de noviembre en Berna, Suiza permitió competir con 40 variedades elaboradas con leche bovina, caprina y ovina.

Es claro que Argentina se encuentra atravesando una etapa de crecimiento sostenido y modernización, reflejada en la mejora de los indicadores productivos, el avance tecnológico y el fortalecimiento del vínculo entre los sectores público y privado.

El trabajo articulado entre los distintos actores de la cadena continúa impulsando la consolidación de una lechería argentina más competitiva e innovadora, capaz de generar productos con identidad, calidad certificada y alto valor agregado.

A ello se suma la renovada participación del sector en el plano global, que abre nuevas oportunidades de intercambio, cooperación y posicionamiento internacional, enriqueciendo la experiencia y las capacidades de toda la cadena láctea.

De cara al futuro, la lechería argentina se proyecta como un sector estratégico y competitivo, capaz de generar empleo, innovación y exportaciones de alto valor, con un enfoque integral que combina eficiencia productiva y desarrollo territorial.

Mercado externo

44.442 tns

Septiembre 2025

vs. agosto 2025

+ 22%

vs. sep 2024

+ 43%

288.571 tns

Ene - Sep 2025

vs. ene-sep 2024

+7%

Principales destinos por producto (Tns)

Destinos (Tns 2025 / vs. Ene - Sep 2024)



127.357
+1%



22.277
+41%



41.739
+58%



21.686
+2%

Fuente: Dirección Nacional de Lechería – SAGyP.



Competitividad

42

Calidad y origen: avances en productos argentinos

| Por: Natalia Bonvini – María José Cavallera

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SAGyP
dorigen@magyp.gob.ar



El país cuenta con 13 Indicaciones Geográficas (IG) y 6 Denominaciones de Origen (DO) reconocidas oficialmente, que reflejan la diversidad, riqueza cultural y excelencia de nuestros productos agroalimentarios.

En el marco del fortalecimiento de los alimentos argentinos con identidad territorial, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación lleva a la fecha **19 productos con reconocimiento oficial**. Estos sellos consolidan un sistema de protección del origen que agrega valor, mejora la competitividad y potencia las economías regionales.

Las IG reconocen atributos únicos vinculados al territorio de origen, su entorno natural y los saberes transmitidos de generación en generación. Están amparadas por la Ley N° 25.380, modificada por la Ley N° 25.966, que establece el régimen legal de protección

para productos agrícolas y alimentarios con características diferenciadas asociadas al origen.

Estos reconocimientos, impulsados por el trabajo articulado con los sectores productivos, los gobiernos provincial, municipal y nacional (SAGYP-INPI-INTA), benefician de manera directa a más de **600 productores/elaboradores**, con potencial de alcanzar a **más de 2.000** en el mediano plazo. Además, promueven el desarrollo de las regiones productivas, abriendo nuevas oportunidades comerciales, donde estos alimentos ya comienzan a posicionarse por su calidad y autenticidad.

----- Logotipos que identifican los 19 productos reconocidos con IG o DO -----





Reconocimientos en 2025

Indicación Geográfica Orégano de San Carlos - Mendoza

Resolución 28/2025 - representante legal Sociedad Rural del Valle de Uco.



Las condiciones precordilleranas de riego con agua de deshielo y el clima son responsables de la intensidad de su aroma y su color verde brillante, entre otras características excepcionales del orégano sancarlino. La zona delimitada es el departamento de San Carlos con sus 5 distritos: La Consulta, Eugenio Bustos, Villa de San Carlos, Chilecito, Pareditas, donde se da la mayor concentración de producción de orégano.

Gonzalo Apiolazza, productor y fraccionador de orégano en San Carlos (Mardegan) "Hoy lo que se ha logrado con la producción de orégano es enorme, somos productores de pequeña escala poco conocidos, y con esta certificación de impacto a nivel mundial nos permite ser reconocidos por nuestra manera de producción local y la calidad del orégano de San Carlos. Para destacar a partir de la IG fue definir y poner a punto las catas de orégano, algo impensado años atrás y que hoy a los productores nos permite, entre las variedades que producimos, identificarlas por el color, aroma, sabor, se presenta una manera de demostrar y proteger la calidad del orégano local. Ya no queda asociado solo al vino, al aceite de oliva, y esto abre un montón de abanicos para proyectarnos, como en turismo y gastronomía regional. Agradecido a todos los que formamos parte después de tres años de trabajo, los productores obviamente y también los distintos niveles de gobierno que nos ayudan a difundir. Ojalá que este inicio sea a futuro un crecimiento para todos".

Denominación de Origen Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia

Resolución SAGYP N° 49/2025 - representante legal Asociación Civil del Consejo de DO.



La DO certifica la calidad y el origen de las cerezas, que crecen en un valle rodeado de Estepa patagónica con un microclima particular y con suelos fértiles, lo que les confiere un sabor dulce e intenso, jugoso y con una textura inigualable.

Según datos del sector privado, actualmente, la localidad de Los Antiguos cuenta con 200 hectáreas bajo producción de cerezas, siendo la principal zona productora de cerezas de Argentina. En la campaña 2024/25, registró un récord en producción, con 1.900.000 kg, de los cuales más del 60% tuvo como destino los mercados externos.



Denominación de Origen Pimentón del Valle Calchaquí de Salta

Resolución SAGYP N° 52/2025 - representante legal Asociación Civil del Consejo de DO.



Este pimentón se distingue por su color rojo intenso con matices anaranjados, un aroma suave y característico a pimiento puro, sabor dulce y una textura ligeramente gruesa. Estas cualidades sensoriales son el resultado de las condiciones particulares de la zona de origen: gran altitud, marcada amplitud térmica y el uso de métodos tradicionales como el secado al sol y la molienda artesanal.

La zona geográfica delimitada para esta DO abarca los municipios de Angastaco, Animaná, Cachi, Cafayate, La Poma, Molinos, Payogasta, San Carlos y Seclantás, donde el cultivo y la elaboración del pimentón están profundamente arraigados en la identidad cultural de las comunidades rurales.

- Daniel Fabián, productor y presidente de la Asociación Civil del Consejo de DO: “Para nosotros la DO no es solo un sello. Es la forma de demostrar que lo que hacemos acá, con nuestro clima, nuestro suelo y nuestra manera de trabajar, tiene un valor único que nos permite mejorar el precio, organizarnos mejor como grupo y asegurar que nuestros hijos puedan seguir viviendo de este producto en el territorio.”

Indicación Geográfica Aceite de Oliva Virgen Extra de San Juan

Resolución SAGYP N° 77/2025 - Cámara de Olivicultores de San Juan.



Se distingue por ser un blend con predominancia de la variedad Arbequina, complementado con otras variedades. Su perfil sensorial es “Frutado Verde Ligero a Medio”, con amargos y picantes equilibrados, aromas a hojas verdes, tomate y alcaucil, y una complejidad que lo hace único en su tipo. San Juan cuenta con más de 15.000 hectáreas de olivos y alberga la fábrica más grande de Argentina.

Desde el 2019 hasta la actualidad, San Juan es el principal productor y exportador nacional de aceite de oliva virgen extra, representando más del 30% de las exportaciones argentinas en este sector, con ventas por USD 74 millones FOB.



Acciones de promoción

Desde la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional se acompañan y gestionan acciones de promoción orientadas a visibilizar y posicionar las IG/DO. Entre las principales líneas de trabajo se destacan:

1. Piezas de comunicación digital

Diseño de placas y contenidos para redes sociales elaborados en articulación con los grupos titulares, destinados a difundir hitos claves de cada reconocimiento, promover el uso correcto del sello y consolidar un relato común sobre el vínculo producto-territorio.

2. Herramientas de gestión comercial

Se elaboró una guía para el posicionamiento de productos con IG/DO, puesta a disposición de los grupos beneficiarios y gobiernos locales, propone un recorrido práctico para llevar el reconocimiento al mercado. Esta herramienta traduce los atributos diferenciales del origen en propuestas de valor medibles y competitivas.

3. Programa Gustar - Gusto Argentino

Entre la SAGyP, la Secretaría de Cultura y la Subsecretaría de Turismo se desarrollaron acciones conjuntas y coordinadas tendientes a fortalecer la cadena de valor agroalimentaria, promocionar el turismo y la cultura gastronómica. Durante este año se realizaron 8 eventos entre abril y diciembre de 2025, lo que permitió visibilizar a 126 MiPyMEs, dando prioridad a productos con Sellos IG/DO.



Acuerdos internacionales

Los acuerdos internacionales en materia comercial y de propiedad intelectual incorporan disposiciones específicas para la protección recíproca de las indicaciones geográficas, lo que permite resguardar los sellos de IG en mercados estratégicos.

Desde el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto junto con la participación de la SAGyP, entre los Acuerdos negociados a destacar se encuentran:

- › Acuerdo para la Protección Mutua de las Indicaciones Geográficas Originarias en los Territorios de los Estados Parte del Mercosur. *+ info*
- › Acuerdo MERCOSUR-EFTA, es un Tratado de Libre Comercio (TLC) integral firmado en septiembre de 2025 entre los países del MERCOSUR y los de la Asociación Europea de Libre Comercio (EFTA). El acuerdo busca crear un área de libre comercio, mejorar el acceso a mercados para el 97% de las exportaciones, y armonizar normativas en áreas como servicios, inversión, propiedad intelectual y medidas sanitarias. La entrada en vigor está sujeta a la ratificación parlamentaria de cada país miembro. *+ info*



Estos Acuerdos implicarán la protección efectiva y exclusiva de las IGs entre MERCOSUR y los territorios de sus países miembros (Argentina, Bolivia, Brasil, Paraguay y Uruguay), de Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza (EFTA), generando mejores condiciones de acceso y diferenciación para las producciones regionales de los países.

Distinción que impulsa mercados

Cabe destacar el valor y potencial de desarrollo de las IG/DO, como mencionamos estos reconocimientos distinguen productos de excelencia y fortalecen la identidad local, además preservan especies nativas, consolidan los distintos eslabones del grupo productivo, y a mediano plazo abren nuevas oportunidades en los mercados nacionales e internacionales.

Desde la SAGyP tenemos como desafío junto con los gobiernos provinciales, municipales y el sector productivo generar alianzas estratégicas con actores claves (turismo-gastronomía) en la promoción de estos sellos de distinción.

+ info: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/igdo/>



Novedades

En septiembre se exportó por primera vez Miel de flores de atamisqui de Santiago del Estero a Japón. El producto, con la marca Wayra y la Indicación Geográfica argentina, fue envasado en origen y etiquetado especialmente para el mercado japonés, buscando consolidarse como un referente de calidad mundial y abriendo nuevas oportunidades para otros productos locales. La exportación refleja el trabajo de 300 familias de apicultores organizados en la red Wayra y la Cooperativa Coopsol.

<https://www.instagram.com/coopsol.argentina/#>

Desde el reconocimiento en junio del 2022 al 2025, se sumaron a las 5 almazaras iniciales, 18 empresas olivícolas al sello IG Aceite de Oliva virgen extra (AOVE) de Mendoza.

La Asociación Olivícola de Mendoza (ASOLMEN) ha realizado este año varias acciones de promoción, informando las cualidades del AOVE con IG dirigido al sector gastronómico y a consumidores. Entre ellas, presentaciones en el Evento GustAR Edición Malbec, en el Aula taller de INET en la feria Caminos y Sabores, en el 6to Foro Origen e Identidad Gastronómica de Mendoza, en las Primeras Jornadas Nacionales de Oleoturismo en Mendoza, así como la reciente iniciativa de convenios de cooperación e intercambio para promover la cultura del olivo y la IG con la Fundación Olivar de Jaén -España.

<https://www.instagram.com/olivamdz.ig/#>



Sistemas
Agroalimentarios
Eficientes

48

Valoremos los alimentos: 10 años del Plan Nacional



| Por: Mariana Brkic

| Colaboración: Equipo Plan Nacional de Reducción de Pérdidas

y Desperdicio de Alimentos

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SACyP

valoremosalimentos@magyp.gob.ar



Hace diez años, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP) impulsó el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PNRPDA), con el objetivo de abordar un desafío estructural del sistema agroalimentario: optimizar el uso de los alimentos a lo largo de toda la cadena. Desde su creación, el Plan se desarrolló como una herramienta de gestión técnica que promueve prácticas más eficientes, impulsa la sensibilización sobre el aprovechamiento de los recursos y fomenta la cooperación entre actores públicos, privados y el tercer sector. A lo largo de esta década, el PNRPDa se consolidó como un espacio de trabajo conjunto que facilita soluciones concretas y promueve una mejora continua en el sector.

Una década de trabajo sostenido y visión estratégica

En 2013, la Revista Alimentos Argentinos abordó por primera vez el tema de la pérdida y desperdicio de alimentos (PDA), marcando un punto de partida para la reflexión sobre cómo articular mejor las acciones impulsadas de cara a un sistema agroalimentario eficiente.

En este marco, en 2015 el país avanzó en la primera estimación nacional de PDA, que reveló que el 12,5% de la producción agroalimentaria se perdía y desperdiciaba a lo largo de la cadena, especialmente en frutas y hortalizas. Este dato sirvió como punto de partida para el desarrollo de una política integral orientada a revertirlo. Así se creó el Programa Nacional de Reducción de PDA, y se construyó la identidad comunicacional que unificó esfuerzos públicos y privados bajo una misma identidad: **VALOREMOS LOS ALIMENTOS**.

Con la sanción de la Ley N° 27.454 en 2018, el Programa se transformó en el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, dándole una mayor jerarquía al abordaje de esta problemática.

Desde entonces, la política evolucionó como un proceso articulado entre gestión pública y gestión privada, de trabajo conjunto y generación de conocimiento técnico.

Bajo el Compromiso Argentina “Valoremos los alimentos” definimos cinco ejes estratégicos que guían las acciones para el cumplimiento de su objetivo principal: reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha y reducir el desperdicio de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores.





Relacionamiento y vinculación: Red Nacional para la Reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos

La complejidad del sistema agroalimentario argentino exigía un espacio de coordinación amplio y permanente. La creación de la Red Nacional tuvo como propósito promover el relacionamiento y vinculación entre distintos actores del sistema agroalimentario para aunar esfuerzos, compartir conocimiento y promover acciones conjuntas que favorezcan el trabajo en pos de la reducción de las PDA.

Hoy en día, la Red Nacional está integrada por más de 180 entidades, entre las que se encuentran organismos públicos nacionales, gobiernos e instituciones provinciales y municipales, industrias agroalimentarias, supermercados, PyMEs, cámaras sectoriales, universidades, asociaciones civiles y organismos internacionales tales como la

FAO, el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y el Banco Mundial, que acompañan con asistencia técnica y cooperación estratégica. En la página web del Plan Nacional se puede encontrar un [listado de integrantes de la Red Nacional](#), que se actualiza de manera mensual, con la finalidad de fortalecer la transparencia y la accesibilidad a la información sobre las organizaciones participantes, facilitando la vinculación y el trabajo colaborativo con nuevos miembros interesados en sumarse a este compromiso.

Dada la diversidad de actores que integran la Red, se impulsó la creación de grupos de trabajo sectoriales, para poder abordar la problemática teniendo en cuenta las particularidades de cada sector:

Grupo de Trabajo de Universidades	Integrado por 27 instituciones educativas argentinas y una uruguaya. Impulsa investigaciones aplicadas y proyectos educativos que integran la temática en la formación profesional. +info
Grupo de Trabajo de Industria y Retail	Integrado por 10 de las empresas de alimentos y del sector retail más grandes del país. Promueve la sistematización de datos de mermas y la gestión de acciones concretas para abordaje de la problemática. +info
Grupo de Trabajo de Provincias y Municipios	Integrado por más de 60 municipios y 10 organismos provinciales. Promueve la federalización del Plan, fortaleciendo capacidades locales y adaptando estrategias a las realidades de cada región. +info
Grupo de Trabajo del Sector Público	Integrado por 10 organismos nacionales del sector público. Constituye un espacio de articulación entre organismos nacionales, ubicados en distintas regiones, con el objetivo de aunar los esfuerzos realizados de cara a esta problemática en distintos ámbitos de la APN. +info



Innovación y Tecnología: innovar para conocer, conocer para actuar

Uno de los mayores aprendizajes del Plan fue que “sin datos, no hay transformación”. La generación de información confiable fue clave para promover el diseño de herramientas y políticas efectivas. Entre ellas, el Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas, vigente desde el 2021, es quizá el hito más emblemático que posiciona al país como referente regional y demuestra capacidad del Estado para impulsar procesos de innovación, en articulación con el sector privado.

Este Tablero de Mermas es producto de la articulación y trabajo conjunto entre el sector privado, el sector público y GS1 Argentina, y desde 2024 se sostiene con la colaboración del Grupo de Trabajo de Industria y Retail. Este Grupo cuenta actualmente con un Plan de Acción 2025-2026, fundamentado en los datos del Tablero de Mermas, y que tiene por objetivo generar acciones concretas a fin de reducir la pérdida y desperdicio de alimentos en el sector del retail y en la industria de alimentos.



[Ver tablero](#)

Producción y logística: herramientas que generan cambios

El Plan Nacional generó herramientas, como la Guía para PyMEs, la Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas y la Guía para Comedores Universitarios, que no sólo sirven como herramientas de gestión para la prevención de las PDA, sino que también fortalecen las capacidades técnicas y acercan nuevas oportunidades de negocio.



[Ver guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas](#)



[Ver guía para PyMEs](#)



[Ver guía para Comedores Universitarios](#)

La Guía PyMEs Agroalimentarias constituye una herramienta diseñada para que las pequeñas y medianas empresas puedan identificar puntos críticos de pérdida de



alimentos, y comprender sus causas, a fin de elaborar soluciones que permitan atenuar el impacto de la problemática, aprovechando las oportunidades que genera la revalorización de los subproductos. A través de este instrumento, más de 70 PyMEs agroalimentarias fueron asistidas en la aplicación de esta guía, validando su metodología y fortaleciendo su competitividad dentro del sector.

En paralelo, el Plan avanzó en el sector de comercio mayorista con la Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas, cuya primera aplicación en 2024 permitió a ocho mercados realizar autodiagnósticos orientados al desarrollo de planes estratégicos para la gestión de las PDA.

El abordaje de esta la problemática también implica trabajar en el desarrollo de estrategias locales; por ello, a través de guías, programas y encuentros federales, el Plan promueve la implementación de estrategias integrales en todo el país.

En este marco, el **Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de PDA en Provincias y Municipios**, se brindó asistencia a 30 municipios, generando como producto final cinco modelos de estrategias para la reducción de PDA. Desde entonces, el grupo de municipios mantiene un espacio activo para intercambiar experiencias, compartir nuevos conocimientos y difundir noticias y actividades relacionadas con políticas que atiendan la reducción de las PDA.

A partir de esta conformación, se han generado más de 10 encuentros de capacitación e intercambio de experiencias de abordaje de la temática en territorio.

Consumidor y sociedad: generar conocimiento para transformar hábitos

A lo largo de sus diez años, el Plan promovió una nueva cultura de consumo responsable para la consolidación de un sistema agroalimentario más eficiente. Generar conciencia sobre el impacto de la pérdida y el desperdicio de alimentos se convirtió en un aspecto clave. Por eso, en 2019, Argentina instituyó, mediante la Resolución MAGyP 44/2019, al 29 de septiembre como el Día para la Concientización sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.

En el año 2024 el Plan Nacional realizó la primera medición del desperdicio alimentario en hogares urbanos de Argentina. Este trabajo marcó un punto de inflexión que permitió conocer mejor los hábitos de consumo y las causas y el volumen de alimentos desperdiciados en los hogares. Los datos obtenidos abrieron un campo de acción para profundizar la educación y el desarrollo de acciones que promuevan hábitos de consumo más responsables.



Marco Institucional y Normativo

Las acciones impulsadas por los diversos actores del sector agroalimentario también requieren de apoyo de un marco normativo que acompañe y promueva la reducción de las PDA. Por ello, el Plan Nacional ha contribuido a identificar oportunidades de mejora normativa y a fortalecer el entramado legal que sustenta estas políticas.

Un ejemplo clave fue la sanción de la Ley Nacional 27.454/2018, que restituyó el artículo 9 de la Ley Donal, garantizando un resguardo legal para los donantes de alimentos, deslindándolos de responsabilidades siempre que se cumplan las exigencias del Código Alimentario Argentino (CAA). Asimismo, el Plan promueve la incorporación de nuevos subproductos de la industria agroalimentaria al CAA, favoreciendo el aprovechamiento integral de las materias primas, la optimización de la gestión de subproductos y el desarrollo de nuevos productos con agregado de valor. Ejemplo de ello es el bagazo cervecero, el orujo de uva y el orujo de manzana.

Valoremos los alimentos: una iniciativa de aprendizaje continuo

El balance de estos 10 años de trabajo articulado entre el sector público, el sector privado y el acompañamiento de organismos internacionales demuestra que la cooperación es el camino para transformar de manera eficiente nuestro sistema agroalimentario. La colaboración sostenida entre el sector público, las entidades del sector académico, el sector empresarial y la sociedad civil ha permitido avanzar en los objetivos trazados de reducción de pérdida y desperdicio de alimentos, generando conocimiento técnico, desarrollando metodologías de medición y validando herramientas aplicables a distintas escalas productivas.

El Plan Nacional encara una nueva etapa como una política que evoluciona a partir de cada aprendizaje y de cada alianza construida. Los desafíos que se abren son tan significativos como los avances alcanzados: mejorar la generación de datos de pérdidas en cadenas priorizadas, fortalecer el marco normativo para promover la prevención y reducción de las PDA, ampliar el compromiso empresarial, escalar las buenas prácticas y fortalecer las capacidades institucionales en todo el territorio nacional.

El futuro invita a seguir fortaleciendo el trabajo en red, con la convicción de que cada oportunidad para reducir las PDA es también una mejora en eficiencia productiva y competitividad.



Podcast especial:

Cocineros y referentes gastronómicos de la talla de Madame Papin, El Gordo Cocina y Maru Botana comparten consejos prácticos para prevenir el desperdicio y aprovechar al máximo los alimentos en el hogar y en la gastronomía comercial.

[Acceso aquí](#)

Visitá el recorrido del Plan Nacional para conocer los hitos de diez años de trabajo articulado para la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos.

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/29s-2025.php>





Tecnología

55

Competitividad 4.0 en PyMEs alimentarias

| Por: C.P. Ambrosio Pons Lezica

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SAcyP

alimentos@magyp.gob.ar



Cómo las pequeñas y medianas empresas del rubro alimentos en Argentina pueden dar el salto hacia la era digital, integrar inteligencia artificial y consolidar su rol en el comercio global.

Un sector que cambia: por qué la digitalización ya es imprescindible

El universo de las PyMEs de Alimentos y Bebidas muestra y ha mostrado un fuerte y permanente dinamismo en las últimas décadas a partir de la globalización de los mercados, mundialización de las cadenas de suministros, aparición de nuevas tecnologías, mayor demanda de productos diferenciados, nuevas tendencias respecto al consumo y diversas formas de comercialización.

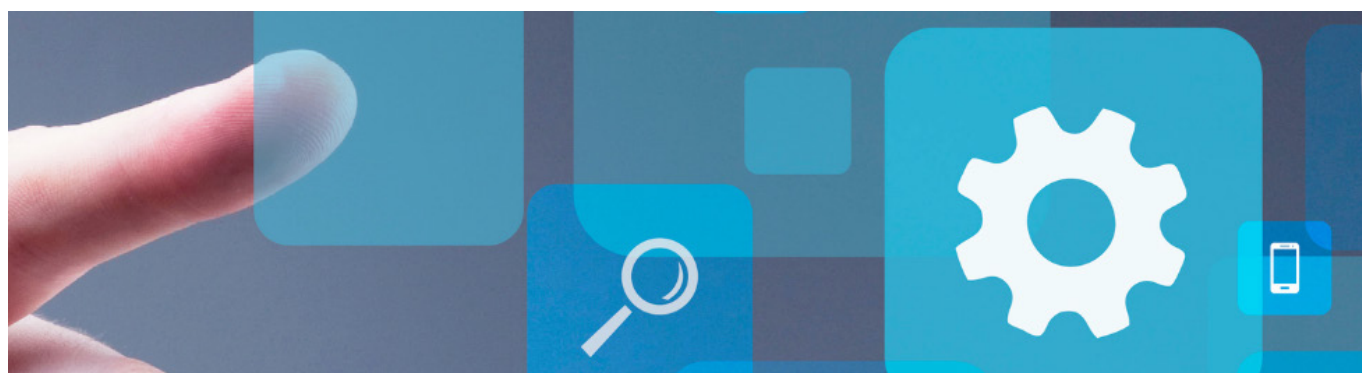
En Argentina, el 99% de la estructura de la producción de alimentos y bebidas está conformada por micro, pequeñas y medianas empresas- que promueven empleo, innovación en procesos y productos y desarrollo local. Estos alimentos llegan a más de 130 destinos. Argentina ocupa el puesto 10 como productor y el número 12 como exportador, lo que genera 600.000 empleos y un mercado nacional cercano a 50 millones de consumidores.

Según la Cámara Argentina de Comercio Electrónico (CACE)¹ el eCommerce mostró en 2024 un crecimiento en la facturación del 181% que corresponde a \$22.025.462 millones de pesos, donde los Alimentos y Bebidas se encuentran en segundo lugar por detrás de pasajes y turismo.

1. https://cdn.shopify.com/s/files/1/0598/0176/3934/files/2024_anual_prensa.pdf?v=1750347976



En ese contexto, las PyMEs alimentarias argentinas enfrentan un entorno donde la productividad, la trazabilidad, la perdurabilidad y la relación con el consumidor se definen en torno a lo digital. Actualmente la transformación tecnológica es un aliado para sostener la competitividad de las PyMEs en los mercados, pero la digitalización ya no es una opción.



Tecnologías que potencian a las PyMEs: de la automatización a la IA

En los últimos años, el debate sobre la digitalización del sector alimentario argentino se ha definido. El desafío actual pasa por llevar esa digitalización a la práctica en el universo PyME, donde cada decisión tecnológica impacta en costos, calidad y eficiencia.

Algunos ejemplos de digitalización en la industria de alimentos:

- › Sensor de temperatura/humedad con datalogger en Cámara o depósito con Sistema de alarmas por email/WhatsApp.
- › Tablero OEE básico (Excel/Google Sheets): tiempos de parada, causas y acciones; reunión quincenal de mejora.
- › Mantenimiento preventivo con calendario compartido y checklists con códigos QR pegados en equipos.
- › Loteado digital con código QR gratuito por producto/lote que linkea a fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
- › Control de cadena de frío con termómetro Bluetooth y reporte semanal.
- › Ruteo de entregas con Google Maps/MyMaps y ventana horaria por cliente.
- › Remitos y comprobantes digitales enviados al momento de la entrega.
- › Catálogo online simple (Tiendanube/Shopify/Mercado Shops) con 10-20 SKUs prioritarios.
- › WhatsApp Business con catálogo, respuestas rápidas, etiquetas por estado (pedido, pago, despacho).
- › Tablero en Looker Studio/Power BI: ventas por canal, rotación, mermas, OTIF y cobranza.
- › Rentabilidad por SKU/canal para decidir mix y precios.
- › Chatbot interno de preguntas frecuentes (procedimientos, fichas técnicas, alérgenos, reclamos).
- › Análisis de comentarios de clientes para detectar motivos de devolución o mejora.



¿Por qué importa? Para las PyMEs de alimentos, digitalizar es condición de perdurabilidad. La automatización y la digitalización permiten optimizar procesos, eliminar ineficiencias operativas y mejorar la productividad de manera significativa. Demostrar trazabilidad cumple con la exigencia cada vez mayor de parte de los consumidores sobre lo que compran. Por lo tanto, las PyMEs que adoptan tecnología tienden a reducir costos, optimizar procesos, vender más y mejor.

La transformación digital no solo impulsa eficiencia: sino prepara a las empresas para contextos cada vez más competitivos.

La inteligencia artificial se convierte en el eje que multiplica el impacto de la transformación digital. Desde la predicción de la demanda o el mantenimiento preventivo hasta la atención al cliente automatizada o el diseño de nuevos productos, la IA redefine la competitividad del sector. La IA no viene a reemplazar a los humanos, eventualmente reemplazará a aquellos que no la utilizan al servicio de su PyME. Podría considerarse como un copiloto de la empresa.

Desafíos y oportunidades para consolidar la competitividad 4.0

Como toda transformación, la adopción enfrenta desafíos: costos de inversión inicial, escasez de talento digital, limitaciones de conectividad y culturas organizacionales poco innovadoras. La clave está en empezar con diagnósticos claros, objetivos realistas y apoyo de programas público-privados (ver recuadro) que reduzcan brechas tecnológicas.

La transformación digital implica la integración de tecnologías digitales en todas las dimensiones de la empresa, desde la producción hasta la comercialización. Se apoya en pilares: datos y analítica, automatización e IoT, trazabilidad digital, e inteligencia artificial. No se trata sólo de incorporar tecnología, sino de repensar la forma de producir, vender y relacionarse con el consumidor, es decir repensar el modelo de negocios en un entorno digital.





Programa de Transformación Digital para PyMEs de Alimentos en San Juan, Salta, Río Negro y Mar del Plata.

La transformación no es un proyecto aislado: es un proyecto permanente de mejora.

El objetivo general de este Programa fue aumentar la eficiencia y la rentabilidad a través de mejoras en la comercialización de las PyMEs agroalimentarias beneficiarias, potenciando sus capacidades de gestión económica y financiera, con herramientas de aplicación práctica e inmediata y bajo el principio rector del diseño de un Modelo de Negocio perdurable. Por eso, junto a la FAO y los gobiernos de las Provincias de San Juan, Salta, Río Negro y el Municipio de General Pueyrredón (Mar del Plata), este programa se diseñó no solo para aprender sobre tecnologías digitales, sino sobre cómo gestionar, liderar e innovar en el mundo de los negocios de la era digital y obtener herramientas para impulsar el cambio.

Metodología: Durante 4 meses y de manera intensiva las PyMEs seleccionadas han participado en 6 módulos, 5 virtuales y el último de manera presencial donde la finalidad fue trabajar en nuevos modelos de negocios basados en las herramientas digitales.

Contó con una carga horaria de más de 70 horas de cursada con una periodicidad semanal con un enfoque estrictamente práctico y sobre los casos de los participantes.

Más de 90 PyMEs finalizaron el Proyecto, adquiriendo herramientas clave de gestión del negocio.





En palabras de las PyMEs

La participación en el Programa de Transformación Digital, fue una experiencia muy enriquecedora para nosotros. Somos CHIPANCITO ARGENTINO del partido de General Pueyrredón, una PyME en crecimiento, y este programa nos permitió repensar la forma en que gestionamos y proyectamos nuestro negocio. Pienso que la capacitación nos ayudó a entender el valor real de la digitalización, no sólo como una herramienta operativa, sino como un motor de crecimiento y profesionalización. Destaco la claridad de los contenidos, la calidad de los docentes y, sobre todo, la aplicabilidad práctica de todo lo que aprendimos, adaptado a la realidad de las PyMEs. A partir del programa, implementamos mejoras en la gestión interna y en la organización de procesos, y hacia el futuro queremos avanzar con la automatización. Hoy trabajamos principalmente de forma directa con el consumidor final, pero estamos comenzando a incorporar intermediarios mayoristas, por lo que contar con una estrategia digital sólida será clave para esta nueva etapa de expansión. Barbara PIÑEIRO Chipancito Argentino
https://www.instagram.com/chipancito_argentino?igsh=cG1mYnJ5czl3bm9q

Somos Cerveza Artesanal WAYNA, una empresa de Santiago del Estero que participó en el Programa de Transformación Digital para PyMEs de Alimentos. Consideramos que esta iniciativa representa una oportunidad estratégica para incorporar herramientas digitales que mejoren la eficiencia, la trazabilidad y la gestión integral de nuestra producción y comercialización del producto. A través del programa pudimos analizar en profundidad nuestros procesos internos, identificar puntos a mejorar y diseñar un plan de digitalización adaptado a las necesidades de la empresa. La formación brindada nos permitió comprender el impacto de la tecnología en la optimización de recursos, la toma de decisiones basada en datos y la mejora en la comunicación con proveedores y clientes. Entre los principales avances destacamos la implementación de un sistema de monitoreo en línea de la administración tanto de la fábrica como del bar y la planificación de una mejora en la plataforma web existente orientada tanto a la venta directa en nuestra provincia como a la expansión comercial. Valoramos especialmente el enfoque práctico de los contenidos y la posibilidad de aplicar los conocimientos de manera inmediata a nuestra operación. Esta experiencia nos impulsa a continuar el proceso de transformación, con el objetivo de consolidar una gestión más profesional y eficiente en el tiempo. Di Meglio Anabella
 @Waynacervezaartesanal

Soy Gastón Larran de Beefriendly elaborador de envoltorios con materiales innovadores y Miel Pura, la participación del programa nos permitió ampliar canales de venta a través del comercio digital, lo que más destaco del programa son las grandes oportunidades que ofreció el mundo digital, no solo para ingresar a nuevos mercados virtuales sino para conocer mejor la competencia y aprender lo que oferentes hacen en distintas plataformas.





Tecnología

61

Tecnología alimentaria: innovación y mercados

| Por: Ing. Alim. Daniel Franco - Ing. Alim. Margarita Henríquez

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SACyP

alimentos@magyp.gob.ar



La industria de alimentos evoluciona continuamente. En la actualidad se observan innovaciones tecnológicas superadoras que abarcan toda la cadena productiva: desde la producción primaria y el procesamiento, hasta la conservación, el transporte y la distribución. Trazabilidad, envases inteligentes, robótica, automatización y soluciones orientadas a la eficiencia conforman un ecosistema que redefine la forma de elaborar y ofrecer alimentos.

Las empresas agroalimentarias incorporan estas innovaciones y las amalgaman a sus producciones fortaleciendo su competitividad y ampliando sus oportunidades en mercados cada vez más exigentes.

Desde la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (SAGyP) se acompaña a las empresas agroalimentarias a través del diseño de Guías de Tecnologías, brindando un análisis integral del uso, disponibilidad y legislación aplicable nacional e internacional. A continuación, se presenta un extracto de las 9 guías publicadas a la fecha, en el portal [Alimentos Argentinos](#):

Irradiación de alimentos

El proceso de irradiación de los alimentos involucra su exposición, ya sea envasado o a granel, a un determinado nivel de radiación ionizante. La radiación ionizante interactúa con el material irradiado e ioniza las partículas creando iones positivos y negativos por transferencia de energía a los electrones. Las principales aplicaciones de la irradiación en alimentos son desinfección, extensión de la vida del producto, reducción de carga microbiana y eliminación de patógenos. Esta tecnología también se emplea para

mantener la calidad de los alimentos, mejorar su inocuidad microbiológica o reducir su desperdicio.

Otras aplicaciones se basan en los efectos fisiológicos de la irradiación en las plantas, por ejemplo: inhibición de la germinación; retraso de la senescencia y retraso de la maduración.

Se encuentra legislado a nivel nacional en el Código Alimentario Argentino, como así también en varias normativas internacionales tales como Codex Alimentarius, Canadá, Estados Unidos (FDA) y la Unión Europea.



[Ver publicación](#)

Altas presiones hidrostáticas

El desarrollo de métodos de conservación de alimentos que no requieran la aplicación de altas temperaturas es uno de los principales desafíos de la industria alimentaria.



Existen diversos tratamientos de conservación no térmicos, como altas presiones, ultrasonido, pulsos eléctricos de alta intensidad, campos magnéticos oscilantes, entre otros. De todos ellos, la tecnología de pasteurización por altas presiones hidrostáticas (HPP por sus siglas en inglés), es la que ha tenido mayor aplicación industrial y se aplica en diversos sectores alimentarios.

La técnica consiste en aplicar muy elevadas presiones sobre el alimento ya envasado, con el objetivo de eliminar los microorganismos patógenos y alteradores, e inactivar enzimas, manteniendo las características del producto fresco y garantizando su seguridad alimentaria.

La tecnología HPP se emplea en una amplia variedad de productos, entre ellos: Jugos y bebidas, Pescados y mariscos, Leche y productos lácteos, Platos preparados, Alimentación infantil y purés de fruta, Salsas, productos vegetales y de frutas, Productos cárnicos, Guacamole y productos con palta.

Además de la industria de alimentos para consumo humano, la tecnología HPP tiene aplicaciones en alimentos para mascotas además de farmacia y cosmética.



[Ver publicación](#)

Extracción por fluidos supercríticos

Los fluidos supercríticos poseen propiedades híbridas entre un líquido y un gas: capacidad para disolver solutos, miscibilidad con gases permanentes, alta difusividad y baja viscosidad, lo cual los convierte en sustancias muy adecuadas para muchos procesos.

Esta forma de extracción se utiliza a escala comercial desde hace más de dos décadas, aplicada fundamentalmente a la industria de alimentos en productos como el descafeinado de granos de café y hojas de té, o la extracción de sabores amargos (α -ácidos) de lúpulo.

El CO_2 es el fluido supercrítico más utilizado no solo por su baja toxicidad y por su alta disponibilidad, sino también debido a su baja temperatura crítica.

La extracción con CO_2 supercrítico sustituye a los disolventes orgánicos, no contamina los extractos y respeta su pureza. Es de bajo costo, es un proceso de baja energía y reutilizable; se recupera de los residuos de las industrias.



[Ver publicación](#)



Luz ultravioleta

La luz ultravioleta (UV) tiene aplicaciones importantes en la industria de alimentos, especialmente en la desinfección y conservación.

La radiación UV como tecnología no térmica de conservación es un tratamiento simple, limpio, se realiza a bajas temperaturas y sin humectación del producto, requiere menos espacio que otros métodos, poco mantenimiento y tiene un bajo costo.

Esta técnica se emplea para desinfectar aire, purificación de aguas, superficies de materiales con posible contaminación biológica. En la industria alimentaria se utiliza para eliminar la contaminación microbiológica superficial en el producto, envases, frascos, tapas y de esta manera, ampliar la vida del producto.

En alimentos sólidos entre los que se pueden mencionar frutas, verduras, pescados y en líquidos como jugos y agua.

Se encuentra legislado a nivel nacional en el Código Alimentario Argentino, como así también en varias normativas internacionales tales como Colombia, Estados Unidos y la Unión Europea.



[Ver publicación](#)

Liofilización de Alimentos

Se basa en el desecado de determinados materiales por medio de la sublimación del agua contenida en éstos. Se realiza congelando el producto y se remueve el hielo aplicando calor en condiciones de vacío, de esta forma el hielo sublima evitando el paso por la fase líquida.

Por medio de esta tecnología se puede extraer más del 95% del agua contenida en un alimento, lo que se traduce en un gran beneficio con relación al costo del transporte, ya que permite cargar mayor cantidad de mercadería sin necesidad de cadena de frío (se logra un producto más estable microbiológicamente).

Al finalizar el proceso, el alimento se convierte en una estructura rígida que conserva la forma y el volumen, pero con peso reducido, preservando sus características nutritivas y organolépticas. Al rehidratarlo se recuperarán la textura, el aroma y el sabor original.

Los alimentos pueden ser liofilizados en diferentes formatos: cubos, deshilachado, tiras, picado, granulado o polvo, y luego pueden ser utilizados como ingredientes industriales en

la fabricación de snacks, sopas instantáneas, salsas, caldos en polvo, caldos en cubos, cup noodles, puré instantáneo, mezclas para risotto, entre otros.



[Ver publicación](#)



Atmósferas modificadas y controladas en la conservación de alimentos

Esta tecnología se basa en la manipulación de la atmósfera interna de los envases. Se sustituye el aire con una combinación precisa de gases (nitrógeno, dióxido de carbono) que inhiben el crecimiento microbiano y ralentizan los procesos de deterioro. Permite extender la vida útil de productos frescos y procesados sin comprometer su calidad sensorial ni sus propiedades nutricionales. Constituye una alternativa eficaz al uso de conservantes químicos.

Las experiencias iniciales buscaban prolongar la vida útil de algunas frutas y carnes frescas. Luego, esta tecnología fue extendiéndose, primero para la conservación de alimentos a granel tanto en almacenes como en el transporte y más tarde en el envase final de los productos. Tras años de desarrollo, las técnicas de envasado en atmósfera modificada y controlada se han perfeccionado. Actualmente se aplica en los más diversos sectores alimentarios: carnes, pastas, panificados, frutas y hortalizas.



[Ver publicación](#)

Fermentación en sustrato sólido

Una fermentación puede entenderse como la transformación de un sustrato en un producto de interés por la acción de microorganismos. Se denomina fermentación en sustrato sólido (FES) a cualquier proceso fermentativo ejecutado sobre un medio no sumergido, en ausencia de agua libre. Se usan sustratos naturales que sirven como fuente de nutrientes y son a su vez el soporte físico para los microorganismos.

A diferencia de la fermentación sumergida, la FES ofrece varias ventajas, como cantidad limitada de agua empleada, la fácil recuperación del producto, el bajo costo, la reducción de los procesos posteriores y la reducción de los requisitos energéticos.

Se han realizado estudios sobre su viabilidad para ser aplicado en obtención de aromas, enzimas, biosurfactantes, biofertilizantes, ácidos orgánicos, hongos comestibles y otros compuestos de interés para la industria. También se emplea en técnicas de biorremediación.



[Ver publicación](#)



Películas y recubrimientos comestibles

El uso de películas y recubrimientos comestibles surgió como resultado de la búsqueda de alternativas para mejorar la vida útil de los alimentos sin alterar sus propiedades organolépticas.

Se componen de capas delgadas de polímeros naturales como polisacáridos o proteínas pudiendo emplearse también lípidos.

Constituyen una barrera selectiva al O_2 , CO_2 y al etileno y reducen la pérdida de humedad, los procesos oxidativos como el pardeamiento enzimático, limitan la penetración de microorganismos y contribuyen a la reducción de su desarrollo; asimismo aumentan la resistencia mecánica de frutas y hortalizas mínimamente procesadas.

El uso de películas comestibles se ha extendido a muchos alimentos debido al desarrollo de formulaciones innovadoras respecto a los biopolímeros utilizados para su composición. Actualmente se emplea en productos cárnicos, pescados y carne aviar tanto frescos como congelados. También se utiliza en frutas

y hortalizas enteras o en trozos, quesos y platos preparados, entre otros.



[Ver publicación](#)

Legumbres. Industrialización y alternativas de consumo

Las legumbres, constituyen una materia prima versátil con múltiples posibilidades de industrialización a lo largo de toda la cadena de valor.

Los porotos o frijoles secos, las lentejas, las arvejas o guisantes, las habas, la soja y los garbanzos son los tipos de legumbres más comúnmente conocidos y consumidos.

La industria seleccionadora, que clasifica a los granos en función de su calidad, constituye un primer paso previo al envasado para la comercialización de granos secos.

La actividad de las plantas enlatadoras, congeladoras y molineras permite diversificar las presentaciones comerciales.

Por su parte, el desarrollo de alimentos con mayor agregado de valor, como panificados, sopas instantáneas, snacks o mezclas cárnicas,

amplía las opciones de consumo y promueve una mayor incorporación de estas especies en la dieta cotidiana.



[Ver publicación](#)

Las guías de tecnologías completas las pueden encontrar en nuestra página web, e iremos sumando nuevas ediciones periódicamente.



Promoción
Comercial

67

Legumbres argentinas: fuerza productiva, alimento saludable

| Por: Jorge Gambale

Director Nacional de Agricultura, SACyP

jgambale@magyp.gob.ar

| Colaboración: Ing. Agr. Martin Rosenkjaer

Gerente de la Cámara de Legumbres de la República Argentina (CLERA)

gerencia@clera.com.ar



La campaña 2024/25 marcó un antes y un después para las legumbres en Argentina. Con casi un millón de hectáreas sembradas y 1,3 millones de toneladas producidas, el país alcanzó su máximo histórico, impulsado por el crecimiento del poroto, el garbanzo, la arveja y la lenteja. Una radiografía de un sector estratégico, en expansión y con oportunidades globales en auge.

Las legumbres no son cultivos nuevos, su historia en la agricultura argentina se remonta a mediados del siglo pasado y actualmente en el país se producen porotos, garbanzos, lentejas y arvejas. De todas estas especies, el poroto, en sus distintos colores, es la principal en cuanto a superficie y volumen.

La campaña 2024/25 confirmó una tendencia que venía gestándose: las legumbres consolidaron un crecimiento sostenido y alcanzaron niveles récord, incluso después de varios ciclos condicionados por eventos climáticos adversos.

Un nuevo récord de producción para las legumbres

Según datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP), la superficie sembrada llegó a 956.000 hectáreas y la producción total rozó los 1,3 millones de toneladas, cifras nunca antes registradas.

La zona de producción es muy amplia y aunque cada cultivo tiene una regionalización propia, se destacan las provincias de Salta y Santiago del Estero; seguidas por Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, Tucumán, Jujuy, Entre Ríos y Catamarca.



La zona porotera se ubica principalmente en el Noroeste Argentino, abarcando Salta, el oeste de Santiago del Estero, Jujuy y Tucumán. En este territorio se concentra el cultivo de mayor peso del complejo de legumbres: el **poroto**. En la campaña 2024/25 alcanzó 666.000 hectáreas sembradas y un volumen récord de 810.000 toneladas. Salta fue la principal impulsora del crecimiento, con 240.000 toneladas adicionales, mientras que Santiago del Estero sumó otras 100.000. 2025 marcó un récord absoluto en cuanto a superficie y a producción con 810 mil t logradas como volumen total de todos los tipos de poroto. De las 335 mil t adicionales alcanzadas en el último ciclo, Salta aportó 240 mil y Santiago del Estero se destacó con otras 100 mil t adicionales respecto a 2023/24.



Un aspecto relevante es el cambio en la composición de los tipos de porotos sembrados que se percibe en los últimos años. El alubia ha ido perdiendo posiciones en el ranking de los tipos producidos en el país y, de figurar con el 39% de la superficie sembrada con poroto un quinquenio atrás, actualmente representa el 32%, siendo que esta reducción se debe más bien a la estabilización del área destinada a su cultivo y al fuerte incremento de los porotos de color producidos en los últimos ciclos. Estos últimos, de rondar el 20% o menos del área porotera que presentaba nuestro país hace cinco campañas atrás, pasaron a ocupar el 28% de la superficie en 2024/25, con un crecimiento neto entre puntas de unas 50 mil ha y 90 mil t. Este fenómeno se dio principalmente en la provincia de Salta que es la que concentra las producciones tanto de poroto alubia como las de los porotos de color (entre otros, adzuki y mungo).

El poroto negro, con una distribución más plástica que involucra a las provincias de Santiago del Estero, Tucumán, Jujuy, Córdoba y Catamarca, además de la consabida Salta y que también se destaca en su producción, muestra un performance que también ha ido mejorando a lo largo del tiempo con un incremento neto de 60 mil ha en las últimas cinco campañas.

La **arveja** presenta una regionalización diferente, con predominio en la zona núcleo. Aunque el cultivo se está expandiendo en distintos partidos de Buenos Aires y departamentos de Santa Fe y Entre Ríos, las

áreas productivas más consolidadas siguen siendo Pergamino y Arrecifes en Buenos Aires y Constitución en Santa Fe. En la última campaña la arveja alcanzó 258.000 toneladas y registró un crecimiento cercano al 20%. Buenos Aires explicó la mayor parte del incremento (+33.000 t), seguida por Santa Fe (+19.000 t), mientras que Entre Ríos mostró una baja (-10.000 t) que no alteró la tendencia general al alza.

El **garbanzo** comparte una distribución similar a la del poroto, con fuerte presencia en el NOA y un núcleo productivo destacado en la región central de Córdoba, que en los últimos años se consolidó como un área clave. Este patrón territorial se refleja en los resultados de la campaña 2024/25, que cerró con 194.000 toneladas producidas —61,5 mil t más que el ciclo inmediato anterior—. A su vez, el crecimiento constante del cultivo en la provincia de Salta explica otro incremento de 25.000 t (65,7 mil t). Estos aportes permitieron compensar los menores niveles de producción en Santiago del Estero (-15.000 t).



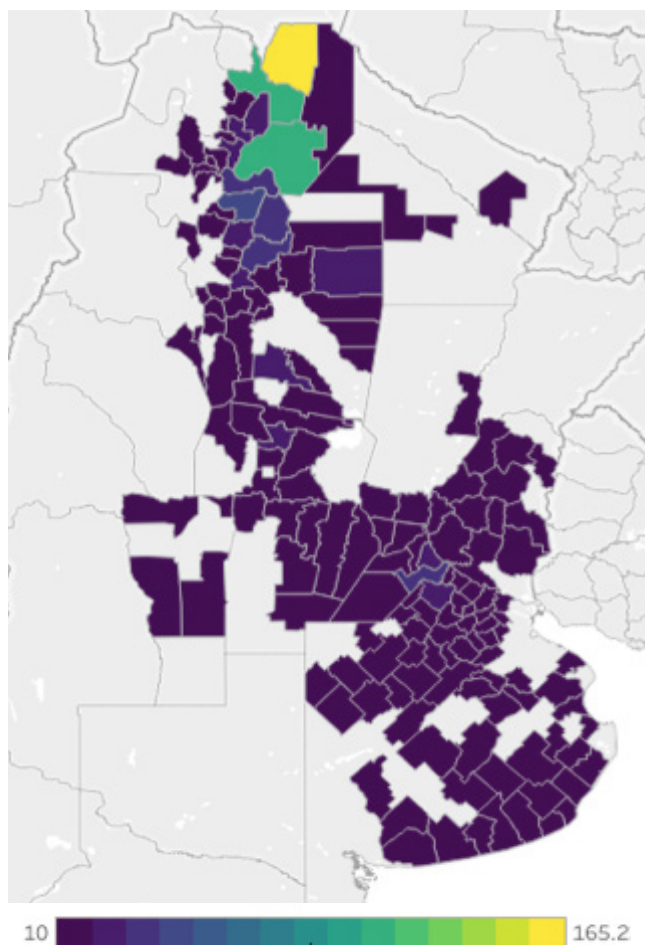


El cultivo de **lentejas** es el más pequeño del complejo y promedia unas 30.000 hectáreas en los últimos años. Su regionalización se concentra en el sur de Santa Fe —principalmente en los departamentos Rosario y Constitución— y en la zona norte de Buenos Aires, con eje en Pergamino. En 2024/25 la lenteja totalizó 31.000 toneladas. Santa Fe encabezó la producción con 21 mil t incrementando la producción en 11.000 t, respecto a los magros resultados obtenidos en la campaña previa. Junto a la no menor suba de 3.000 t en Buenos Aires, la producción se incrementó el 90% respecto al ciclo inmediato anterior, con casi 15 mil t de diferencia a favor del último ciclo de producción.

La producción de legumbres argentinas está distribuida en distintas regiones:

- › **Porotos:** 810.000 tn. Noroeste Argentino (Salta, Jujuy, Tucumán, Santiago del Estero).
- › **Garbanzos:** 194.000 tn (+65,5%). En Salta, Córdoba, Tucumán y Buenos Aires.
- › **Lentejas:** 31.000 tn (+90%). En Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba.
- › **Arvejas:** 258.000 tn (+19,8%). Principalmente en la región pampeana.

Mapa 1 - Superficie sembrada con legumbres, campaña 2024/25



Fuente: Dirección Nacional de Agricultura - SAGyP



Un sector con fuerte proyección internacional

Nuestro país exporta legumbres a 85 destinos diferentes y con respecto a su evolución, se percibe un cambio en los patrones de exportación. Hasta el año 2023, el comercio estuvo dominado por la exportación de porotos alubia y negros. En 2024, se ve un despegue de las exportaciones de arvejas y garbanzos, ambos a niveles de 110.000 t, lo que representa el 23% del total para cada una de las especies señaladas, con Venezuela como principal mercado para la arveja mientras que el garbanzo tiene a Pakistán, Turquía y a países de la Unión Europea como principales compradores.

Respecto al poroto exportado durante el 2024, la sumatoria de todos los tipos alcanza el 51% del total, con México y Venezuela como destinos relevantes para el poroto negro y, España y Brasil se destacan para el alubia.

Desafíos y oportunidades de una cadena en expansión

Argentina posee excelentes condiciones agroclimáticas para incrementar su producción de legumbres y ampliar su oferta exportable abasteciendo a los mercados más exigentes. Las legumbres son cultivos con amplias posibilidades de ganar posicionamiento en la agricultura local ya que abarcan un conjunto de especies que presentan probados beneficios agronómicos en las rotaciones con otros cultivos lo que explica también la expansión que se observa en el país en los últimos años, siendo muy notorio para las legumbres de invierno (arvejas, garbanzos y lentejas).

El desarrollo de la demanda interna es otro desafío y una gran oportunidad dadas las excelentes características nutricionales que presentan, pudiendo tener también este sector un gran protagonismo para atender las nuevas tendencias en la alimentación.

Planificación estratégica y articulación público-privada

El Plan Estratégico de Legumbres, elaborado por la SAGyP y CLERA con participación de provincias, organismos técnicos y actores de la cadena, define la agenda común para impulsar la producción, la competitividad y la inserción internacional del sector.

Su implementación se canaliza a través de la Mesa Nacional de Legumbres, ámbito en el que confluyen todos los eslabones de la cadena, autoridades nacionales y provinciales, y organismos como INTA, SENASA, INTI y universidades, para acordar prioridades y avanzar en políticas sectoriales. Las líneas de trabajo incluyen:

- › Actualización de normas de calidad.
- › Incorporación de genética y mejora varietal.
- › Información técnica para la toma de decisiones.
- › Articulación comercial para abrir y consolidar mercados.



CLERA analiza los desafíos y el potencial de la cadena de legumbres

En tiempos en los que la alimentación saludable y la producción responsable ganan relevancia, las legumbres emergen como protagonistas silenciosas pero poderosas. Lentejas, garbanzos, porotos y arvejas no solo son accesibles y versátiles en la cocina, sino que también ofrecen beneficios que impactan directamente en el bienestar humano y su aporte a las economías regionales.

Salud en cada grano

Diversos estudios nutricionales coinciden en que las legumbres son una fuente excepcional de proteínas vegetales, fibra, vitaminas del grupo B y minerales como hierro, magnesio y zinc. Su consumo regular contribuye a:

- › Reducir el colesterol y proteger el corazón.
- › Controlar el azúcar en sangre, son ideales para personas con diabetes.
- › Mejorar la digestión gracias a su alto contenido de fibra.
- › Favorecer el control del peso, por su efecto saciante y bajo contenido graso.



Un cultivo que regenera

Desde el punto de vista productivo, las legumbres también tienen mucho que ofrecer. Su cultivo requiere menos agua que otras actividades agropecuarias y tienen la capacidad de fijar nitrógeno en el suelo, lo que mejora la fertilidad de la tierra y reduce la necesidad de fertilizantes químicos.

Cultivar legumbres es una forma de regenerar el suelo y diversificar los sistemas agrícolas, explican técnicos del sector.

Beneficios nutricionales respaldados por la ciencia

Las legumbres son ricas en:

- › Proteínas (20-25 g por cada 100 g)
- › Fibra dietética, que mejora la digestión y ayuda a controlar el colesterol
- › Minerales esenciales como hierro, magnesio, zinc y potasio
- › Vitaminas del complejo B, clave para el metabolismo energético





Más consumo, más desarrollo

A pesar de sus beneficios, el consumo en Argentina sigue siendo bajo y refleja barreras culturales. Campañas de promoción como la del programa del Banco de Alimentos Buenos Aires buscan revertir esta tendencia a través de la educación alimentaria y la incorporación de legumbres en comedores, escuelas y programas sociales, ya que su versatilidad permite incorporarlas fácilmente en la dieta diaria (guisos, ensaladas, medallones vegetales o pastas).

Aumentar su consumo no solo mejora la salud, sino que impulsa la producción nacional y la agregación de valor en las provincias productivas.

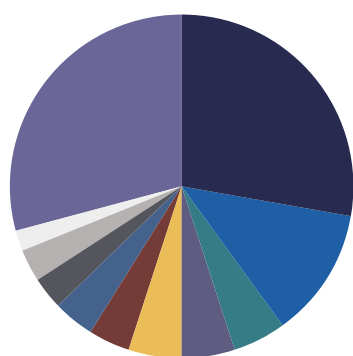
Panorama global de la producción y consumo de legumbres

A nivel mundial, la producción de legumbres creció más de 20% en la última década, alcanzando 96 millones de toneladas en 2022 (FAO), impulsada por el aumento de la demanda de proteínas vegetales y la adopción de dietas más conscientes.

El consumo mundial per cápita promedio ronda los 8 kg/habitante anual, mientras que en Argentina apenas supera los 800 gramos. Esto representa una oportunidad para fortalecer el mercado interno y avanzar en una alimentación más equilibrada.

En cuanto a los principales actores del mercado mundial, India es el principal

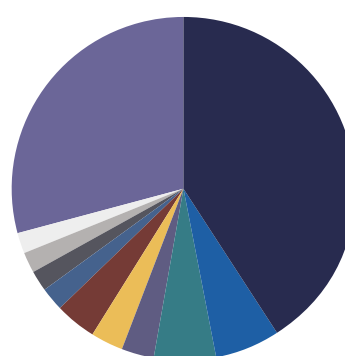
Legumbres - Producción mundial.
Principales países



India - 28%	Estados Unidos - 4%
Canadá - 12%	Australia - 3%
Myanmar - 5%	Etiopía - 3%
Rusia - 5%	Tanzania - 2%
China - 5%	Resto del mundo - 29%
Brasil - 4%	

Fuente: FAO

Legumbres - Superficie cosechada.
Principales países



India - 41%	Estados Unidos - 2%
Canadá - 6%	Australia - 2%
Myanmar - 6%	Etiopía - 2%
Rusia - 3%	Tanzania - 2%
China - 3%	Resto del mundo - 29%
Brasil - 4%	

Fuente: FAO



productor y consumidor. Canadá, con una producción que supera los 6,2 millones de toneladas, lidera las exportaciones, seguido por Australia, Estados Unidos, Birmania y China que también contribuyen significativamente al abastecimiento internacional.

Este contexto global plantea desafíos y oportunidades para países como Argentina, que, si bien tiene una producción creciente y orientada a la exportación, aún presenta un bajo nivel de consumo interno. La promoción de las legumbres como fuente de proteína vegetal, junto con políticas de incentivo y educación alimentaria, podría contribuir a revertir esta tendencia y fortalecer el mercado local.

Sembrar conciencia, cosechar futuro

Las legumbres argentinas representan una oportunidad estratégica para fortalecer la producción nacional, generar empleo en las regiones y promover una alimentación saludable. Cada hectárea cultivada moviliza una cadena de valor integrada por productores, cooperativas, pymes e industrias que aportan desarrollo federal y consolidan al país como proveedor confiable en los mercados internacionales.

El desafío hacia adelante es aumentar su consumo interno, incorporarlas a la dieta cotidiana y continuar impulsando la innovación y el agregado de valor. Apostar por las legumbres es invertir en más producción nacional, más trabajo argentino y una alimentación equilibrada y accesible.



CLERA, 50 años de historia

La Cámara de Legumbres de la República Argentina fue fundada en 1975. Su creación respondió a la necesidad de agrupar a los productores, acopiadores, procesadores y exportadores de legumbres para defender sus intereses y promover el crecimiento del sector en el mercado interno y externo.

Es una entidad que representa a toda la cadena de valor de las legumbres secas, que involucra a las arvejas, garbanzos, lentejas y porotos.

Hace medio siglo, esos visionarios decidieron unir esfuerzos para impulsar el desarrollo de un sector que, aunque muchas veces silencioso, ha sido fundamental para la economía, la nutrición y el desarrollo productivo argentino.

La historia de CLERA está marcada por una serie de momentos y acciones que han contribuido al crecimiento del sector. Este año, para la celebración de sus 50 años, se realizó un evento en la Bolsa de Cereales de Buenos Aires donde se reunió a los principales referentes de la cadena y fue transmitido por streaming para facilitar la participación federal.

La conclusión de este importante encuentro fue clara: cinco décadas después, el balance es de orgullo. La Argentina pasó de tener cultivos incipientes a una industria dinámica que exporta más del 85% de su producción a destinos como India, China, Pakistán, Turquía y la Unión Europea, consolidándose como un proveedor confiable y competitivo.

Pero más allá de los números, CLERA celebró el compromiso, la dedicación y el trabajo conjunto de todos los que forman parte de esta industria: productores, técnicos, exportadores, investigadores y por supuesto, nuestros consumidores. Cada uno es protagonista de esta historia.

Durante estos 50 años, el sector enfrentó desafíos que fortalecieron su capacidad de respuesta, como las variaciones climáticas, los cambios en los mercados internacionales y la necesidad permanente de innovar y adaptarse constantemente.

Porque si algo se aprendió en este recorrido es que el futuro se construye con conocimiento, tecnología, cooperación y con diálogo. Por eso, desde CLERA se sigue apostando a la investigación genética, la trazabilidad, la diversificación de mercados y una comunicación clara y efectiva que acerque las legumbres a cada mesa argentina.





Acciones de promoción del consumo de Legumbres, de la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional - SAGyP

En Argentina, el consumo de legumbres se encuentra muy por debajo de las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina. Las lentejas son las legumbres más aceptadas por el consumidor argentino (paradójicamente las lentejas son las legumbres de producción menos sostenida); luego le siguen las arvejas y finalmente los porotos y garbanzos.

Para promover la industrialización, la diferenciación y el mayor consumo interno de legumbres, integrándolas a estrategias que favorecen una alimentación de calidad en distintos segmentos de la población, se diseñan acciones tales como:

- ▶ Jornada de Ciencia, Innovación y Mercados de Alimentos a Base de Plantas, destinada a difundir los avances tecnológicos y las innovaciones del sector, y a fortalecer su posicionamiento como una tendencia en crecimiento. La última edición, la segunda, se realizó en junio pasado y fue coorganizada junto con la Asociación de Productores de Alimentos a Base de Plantas, en colaboración con la Universidad Argentina de la Empresa (UADE). Participaron 360 personas representando empresas elaboradoras y comercializadoras, cámaras sectoriales, integrantes de la Mesa de Legumbres y actores vinculados al Plan Estratégico. El encuentro permitió presentar perfiles de consumidores, tendencias de mercado y el potencial innovador de la industria argentina, además de consolidar la articulación público-privada y favorecer la creación de nuevas redes comerciales.
- ▶ Materiales de difusión
 - › **Ficha nutricional** [+ Ver ficha nutricional](#)
 - › **Recetario Hoy comemos legumbres!** [+ Ver recetario](#)
 - › **Ficha de Tecnología para la Industria Alimentaria. Legumbres. Industrialización y alternativas de consumo** [+ Ver ficha de tecnología](#)



Banco de Alimentos Buenos Aires se suma en la promoción del consumo de legumbres



Este año, el Banco de Alimentos de Buenos Aires puso en marcha un programa destinado a **promover el consumo de legumbres** en organizaciones sociales, con el objetivo de mejorar la calidad nutricional de las raciones de las poblaciones que acompañan. En este marco, se desarrollaron ciclos formativos presenciales que combinaron talleres de nutrición y de cocina, orientados a brindar herramientas prácticas y generar conocimiento colectivo. Durante este primer año de implementación, se dictaron 20 talleres que alcanzaron a 180 organizaciones sociales, con un impacto estimado en 35.000 personas.

El programa también impulsó la originación y entrega de legumbres a gran escala: lleva distribuidos a la fecha 85.000 kilos. Asimismo, se encuentra en elaboración un recetario específico para facilitar el uso cotidiano de las legumbres, brindando herramientas concretas para que las organizaciones puedan integrarlas en preparaciones simples, nutritivas y accesibles.

De cara a 2026, el Banco proyecta una expansión significativa del programa. Se prevé distribuir 450 toneladas de legumbres y ampliar las instancias de capacitación a través de los ciclos formativos, con el propósito de llegar a nuevas organizaciones sociales y consolidar el impacto nutricional en las comunidades acompañadas.





Promoción
Comercial

78

Camino y Sabores 2025: vidriera agroalimentaria



| Por: María Laura García

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SACyP

capacitaciondna@magyp.gob.ar



Del 3 al 6 de julio, La Rural de Palermo volvió a llenarse de aromas, colores y sabores en la 19ª edición de **Caminos y Sabores**, la feria federal que celebra la identidad productiva, cultural y gastronómica de nuestro país.

Una vez más, la **Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca** (SAGyP) fue protagonista con un espacio institucional que reunió a **44 PyMEs argentinas** del sector de alimentos y bebidas con productos diferenciados y con atributos de calidad.

Con más de **550 expositores**, **9 caminos temáticos**, **300 reuniones** en las Rondas de Negocios BNA y **100.000 visitantes**, el evento se consolidó como un punto de encuentro clave para que pequeñas y medianas empresas de todo el país mostraran lo mejor de su producción: desde alimentos orgánicos y artesanales hasta innovadoras propuestas plant-based.

Selección estratégica y acompañamiento a las PyMEs

La inscripción estuvo abierta desde el 12 hasta el 30 de mayo en el sitio web plataformapyme.magyp.gob.ar.

La convocatoria recibió **92 postulaciones** de todo el país. Finalmente, se seleccionaron 44 empresas bajo criterios de **diferenciación, calidad y variedad**, priorizando aquellas que cuentan con herramientas de **calidad certificada** como el **Sello Alimentos Argentinos**, **Indicaciones Geográficas**, **Denominaciones de Origen** o **certificaciones orgánicas**.

Se acompañó a las empresas en todo el proceso: desde la acreditación y verificación de la documentación hasta la asistencia durante los cuatro días de feria. Este acompañamiento fue clave para que las PyMEs pudieran concentrarse en lo más importante: **dar a conocer sus productos y generar nuevos vínculos comerciales**.



La oferta de productos incluyó: vinos orgánicos, aderezos, chocolates, alfajores, cerveza artesanal, yerba mate orgánica, aceite de oliva virgen extra, harina orgánica, miel, salames y chacinados, quesos, chipa, mermeladas, pulpas de frutas y jugos congelados, nueces pecan, arroz, legumbres y semillas orgánicas, mezclas de especias, galletitas orgánicas para niños, chips deshidratados de manzana libres de gluten, dulce de membrillo rubio



de San Juan, licores artesanales, agua tónica y otras bebidas sin alcohol, productos plant-based, entre otros.

Un compromiso que sigue creciendo

La participación de la SAGyP en Caminos y Sabores 2025 reafirma el compromiso con el fortalecimiento del sector agroalimentario, la federalización de la producción y la promoción de alimentos argentinos de calidad.

Cada edición de esta feria demuestra que detrás de cada producto hay historias de esfuerzo, innovación y trabajo conjunto.

Y mientras se apagan las luces de esta edición, ya comienza a gestarse la próxima. Porque los caminos y los sabores de la Argentina siguen encontrándose, cada año, para mostrar al mundo lo que somos capaces de crear.





Inserción
Internacional

81

Alianzas público-privadas para exportar alimentos

| Por: **Darinka Anzulovich**

Gerente de COPAL
institucional@copal.org.ar



Una mirada estratégica sobre cómo el sector alimentario y los actores de las cadenas productivas, acompañados por el sector público, trabajan para potenciar su competitividad, abrir nuevos mercados y consolidar una presencia sostenida en el escenario internacional.

La industria de alimentos y bebidas argentina es una de las más dinámicas, federales y diversificadas del país. Con presencia en todas las provincias, genera valor agregado, empleo formal y una oferta exportable que representa a la Argentina en más de 180 destinos del mundo. Desde hace más de 50 años, la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL) acompaña este sector, representando a 33 cámaras sectoriales y más de 14.700 empresas de las cuales el 97% son PyMEs.

La industria de alimentos y bebidas (IAB) en números

La IAB, motor productivo del país

- › Aporta el 30% del PBI industrial.
- › Genera 33% del empleo industrial registrado con más de 416.000 empleos formales en todo el país.
- › Superávit comercial superior a USD 30.000 millones anuales.

Distribución geográfica y principales polos productivos



Empleo (2024): A nivel federal, la industria de alimentos y bebidas es preponderante en la generación de empleo formal en todas las provincias argentinas. Según el promedio de 2024 (último año completo), la provincia de Buenos Aires alcanzó 134 mil empleos IAB (32% de participación en el total de empleo IAB), encabezando el ranking de puestos de trabajo por provincia. Siguió Santa Fe (47 mil puestos, 11%), Córdoba (45 mil, 11%) y CABA (39 mil, 9%), en orden de importancia.

Empresas (2023): En cuanto a la distribución geográfica de las empresas, la IAB (informada como "Alimentos") concentra el 34% de sus establecimientos en la provincia de Buenos Aires. Siguen en orden de importancia: Capital Federal (12%), Córdoba (11%), Santa Fe (9%) y Mendoza (8%).

Esto refleja el impacto federal y la diversificación territorial de la industria.



Desde su creación, COPAL impulsa la articulación público-privada como pilar del desarrollo productivo, la competitividad y la inserción internacional de la industria.

Hoy, esa articulación se vuelve más necesaria que nunca. Los cambios en los mercados, los hábitos de consumo y las exigencias normativas necesitan una agenda común que combine competitividad, innovación y buenas prácticas productivas. Las oportunidades para los alimentos argentinos están, pero requieren un entorno que acompañe con reglas previsibles, infraestructura eficiente y políticas que fortalezcan la capacidad exportadora de las empresas, especialmente las PyMEs.

Más competitividad para conquistar mercados estratégicos

El mundo demanda alimentos seguros, trazables y producidos de manera responsable. En este contexto, la industria nacional tiene ventajas comparativas únicas, como diversidad productiva, capital humano y un tejido empresarial que ha sabido adaptarse incluso en contextos adversos. Sin embargo, consolidar una presencia estable en nuevos mercados implica superar barreras logísticas, arancelarias y regulatorias que muchas veces exceden el esfuerzo individual de las empresas. De allí la importancia de una acción coordinada entre el sector público y el privado.

Exportaciones

Argentina cuenta con un universo exportador compuesto por alrededor de 9.500 empresas, un entramado diverso donde conviven pymes y grandes firmas que participan activamente en el comercio internacional.

La IAB es el segundo sector en importancia con el 14% del total de firmas exportadoras, detrás de Comercio Mayorista (19%). Esto significaría cerca de 1300 empresas IAB con actividad exportadora.

A pesar del incremento de las exportaciones IAB, la cantidad de compañías que exportan permanece estable profundizando la concentración y la falta de dinamismo internacional.

En 2022, los 20 mayores exportadores argentinos explicaron el 57,5% del total exportado. 9 de estas empresas pertenecen a la IAB.





Una política comercial moderna debe promover acuerdos internacionales, armonizar normativas y facilitar el acceso a mercados estratégicos. Del mismo modo, una agenda de competitividad sistémica requiere simplificar la carga impositiva, modernizar el marco laboral y avanzar en infraestructura que conecte mejor la producción con los puertos y centros de consumo global. Cada mejora en estos frentes se traduce en más oportunidades de empleo, inversión y desarrollo federal.

En paralelo, las nuevas herramientas digitales y los espacios de promoción internacional abren caminos para que las empresas muestren su potencial. Plataformas de e-commerce, ferias internacionales y marketplaces sectoriales se vuelven aliados importantes para ampliar la visibilidad de la oferta argentina y conectar con consumidores en distintos mercados.

En esta línea, COPAL trabaja de manera continua en sus Agendas de Acceso a

Mercados, un instrumento que identifica oportunidades, barreras y prioriza el trabajo en el área regulatoria para productos con valor agregado. Actualmente, estas agendas abarcan destinos estratégicos como Australia, Brasil, China, Estados Unidos, El Salvador, Emiratos Árabes, Jordania, India, México, Mozambique, Panamá, Paraguay, Reino Unido, Rusia, Unión Europea, Uruguay, entre otros. Esta visión integral permite anticipar tendencias, acompañar procesos de apertura y facilitar el posicionamiento de la oferta argentina en contextos altamente competitivos.

Argentina Alimenta 2026: una vidriera global para la agroindustria

Con esa mirada de futuro, COPAL, junto a La Rural S.A., la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional y Fira Barcelona, anunció la Feria Argentina Alimenta 2026, un evento internacional que será una plataforma





global para la producción nacional. La feria busca promover la internacionalización de la agroindustria argentina, facilitar la generación de contactos comerciales y posicionar al país como proveedor confiable de alimentos con valor añadido.

La iniciativa refleja la convicción de que la inserción internacional no se construye sólo a partir de acuerdos comerciales, sino de la capacidad de mostrar al mundo un sector organizado, innovador y comprometido.

Hacia una política de Estado para la inserción internacional

El desafío es sostener en el tiempo una política de Estado que consolide esta estrategia. La previsibilidad, el diálogo y el consenso son condiciones indispensables para que la Argentina aproveche su potencial agroindustrial y se posicione como protagonista mundial en la alimentación.

Desde COPAL, se mantiene el compromiso de seguir promoviendo esa articulación entre empresas, cámaras, organismos públicos y socios internacionales. Solo a través del trabajo conjunto será posible llevar más alimentos argentinos al mundo, con la calidad, la innovación y la capacidad productiva que distinguen a nuestra industria.

Documentos COPAL

El trabajo de COPAL se apoya también en análisis y propuestas técnicas que buscan mejorar el entorno operativo del sector. Entre los documentos recientes se destacan los relevamientos sobre los saldos a favor de Ingresos Brutos —que, a partir del estudio de 28 empresas de alimentos y bebidas, muestran su impacto sobre la competitividad, la liquidez y la capacidad de inversión— y las propuestas de reforma fiscal orientadas a reducir distorsiones y avanzar hacia un esquema impositivo más competitivo. A ello se suma el documento de simplificación y desregulación, entre otros aportes técnicos que complementan esta agenda.





Estadísticas

86

Exportaciones en alza con certificaciones oficiales

| Por: **Lic. Marina Strunc**

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SACyP
reintegros@magyp.gob.ar



Los productos argentinos distinguidos con el Sello Alimentos Argentinos, Indicaciones Geográficas, Denominaciones de Origen y Producción Orgánica consolidan un crecimiento sostenido en los mercados internacionales. Entre enero y octubre de 2025, todos registraron incrementos de dos dígitos, reafirmando el valor de la calidad, la trazabilidad y el origen como motores de competitividad y expansión exportadora.

Certificaciones que fortalecen la competitividad internacional

En un contexto global donde la diferenciación, el origen y la calidad se consolidan como factores decisivos de competitividad, los productos argentinos con certificaciones oficiales continúan ganando terreno en los mercados internacionales.

De acuerdo con datos de la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, dependiente de la Subsecretaría de Economías Regionales y de Medianos y Pequeños Productores, las exportaciones de productos con Sello Alimentos Argentinos, con Indicación Geográfica o Denominación de Origen o de Producción Orgánica exhibieron un desempeño destacado durante el período enero-octubre de 2025, registrando un crecimiento de dos dígitos en todos los casos.

El impulso exportador de estos productos se apoya en un conjunto de sellos y certificaciones oficiales que garantizan su trazabilidad, autenticidad y calidad.

El Sello Alimentos Argentinos, establecido por la Ley N° 26.967¹, distingue aquellos alimentos elaborados en el país que cumplen protocolos de calidad específicos, otorgándoles una identidad diferenciada. Por su parte, las Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO), amparadas por la Ley N° 25.380¹, certifican el vínculo entre el producto y su territorio, resaltando atributos únicos asociados a su origen. Finalmente, la Producción Orgánica, definida por la Ley N° 25.127¹, promueve un sistema basado en el manejo holístico y eficiente de los recursos, cada vez más valorado por consumidores y compradores internacionales.

Sello Alimentos Argentinos: más empresas, más valor agregado



Las exportaciones bajo el Sello Alimentos Argentinos alcanzaron USD 1.046,68 millones entre enero y octubre de 2025, lo que representa un aumento del 21,95% interanual. En términos de volumen, se exportaron 547,92 mil toneladas, con una suba del 19,54% respecto al mismo período del año anterior.

¹ <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/agregado-de-valor.php>

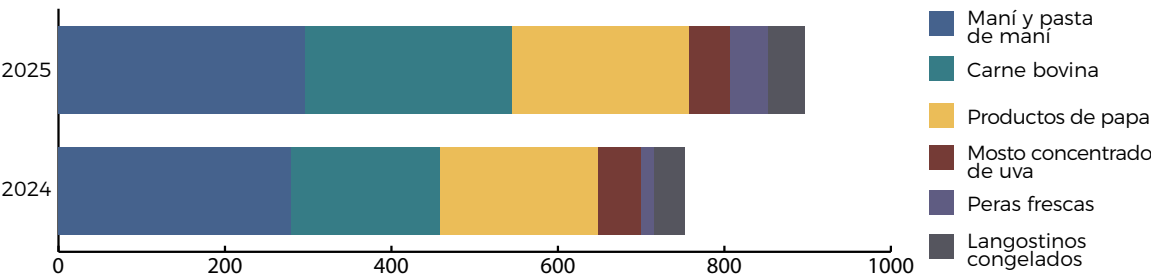


Este crecimiento evidencia la incorporación de nuevas empresas y productos a esta herramienta, lo que contribuye a diversificar la oferta exportable y a impulsar la presencia de alimentos con mayor valor agregado.

Seis productos concentraron el 85,65% del valor total exportado: maní y pasta de maní (28,31%), carne bovina enfriada y envasada al vacío (23,71%), productos de papa prefritos

y congelados (20,35%), mosto concentrado de uva (4,59%), peras frescas (4,36%) y langostinos enteros congelados (4,33%). En cuanto a los mercados de destino, se destacaron Brasil, Países Bajos y Alemania, que concentraron en conjunto el 38,51% de las exportaciones, seguidos por Chile y Estados Unidos. Este patrón reafirma el posicionamiento de Argentina en mercados tradicionales de alta demanda.

Ranking de principales productos exportados con Sello Alimentos Argentinos.
Enero a Octubre -en millones de USD-



Ranking de productos exportados con Sello Alimentos Argentinos - Enero a Octubre					
Productos	Valor FOB (millones de USD)		Participación % sobre el total de las exportaciones		Variación porcentual %
	2025	2024	2025	2024	2025/2024
Maní y pasta de maní	296,33	279,31	28,31	32,54	6,09
Carne bovina enfriada y envasada al vacío	248,20	178,32	23,71	20,78	39,19
Productos de papa prefritos y congelados	213,04	190,17	20,35	22,16	12,03
Mosto concentrado de uva	48,06	51,96	4,59	6,05	-7,51
Peras frescas	45,67	15,42	4,36	1,8	196,17
Langostinos enteros congelados	45,29	37,3	4,33	4,35	21,42
Limón fresco	36,06	35,49	3,45	4,13	1,61
Calamar	32,99	18,16	3,15	2,12	81,66
Vino	18,34	14,05	1,75	1,64	30,53
Pasas de uva	18,02	12,41	1,72	1,45	45,21
Otros	44,68	25,67	4,28	2,98	74,06
Total de exportaciones	1046,68	858,26	100,00	100,00	21,95

Fuente: Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional

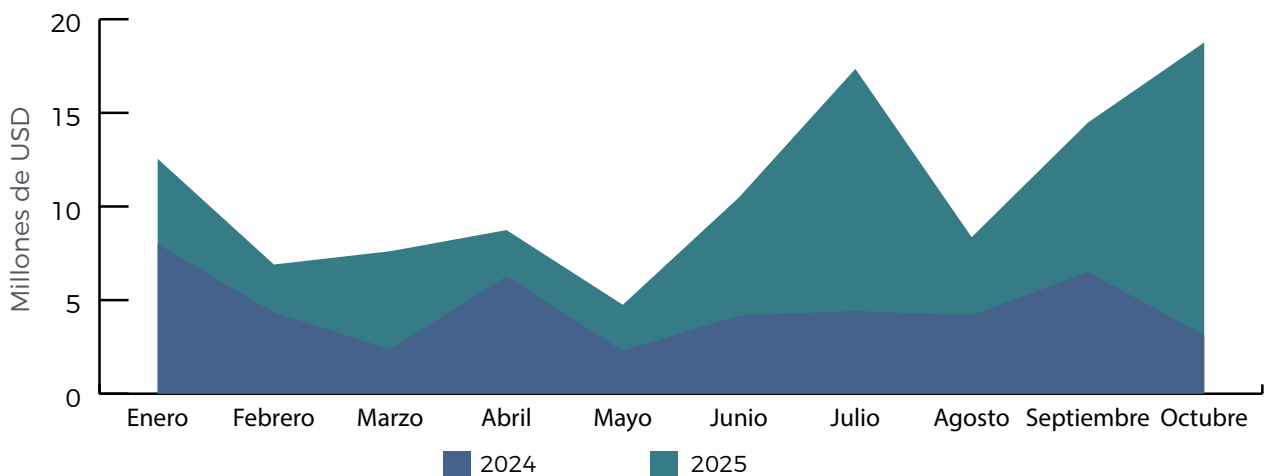


IG y DO: el crecimiento sostenido de los productos con identidad territorial

Las exportaciones de productos con IG y DO totalizaron USD 64,33 millones entre los meses de enero y octubre de 2025, lo que supone un incremento del 40,84% interanual. El volumen exportado alcanzó 34,42 mil toneladas, con una suba del 76,95% frente al año anterior, lo que evidencia un crecimiento fuerte y sostenido de la oferta vinculada al origen.

La yerba mate fue la gran protagonista, con el 96,21% del valor total exportado, seguida por la carne de cordero y el té. En términos de destinos, Siria concentró el 87,44% de las exportaciones, seguida por España (6,54%).

Evolución de las exportaciones de productos con Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO). Enero a Octubre



Fuente: Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional



Boom orgánico: un sector en expansión récord impulsado por la demanda global

El sector orgánico argentino atraviesa una etapa de expansión récord. Durante los primeros diez meses de 2025, las exportaciones totalizaron 332,33 mil toneladas, lo que representa un aumento interanual del 193,32%. El azúcar de caña fue el motor de este crecimiento, al concentrar el

79,84% del volumen total exportado y exhibir un incremento del 463,62% respecto al mismo período de 2024. Este desempeño se explica por la fuerte demanda internacional de productos con estas características productivas, en especial en los mercados de América del Norte y Europa.



Otros productos destacados fueron la pera, la manzana y el vino, los cuales representan cerca del 10% del total de las exportaciones, consolidando una inserción internacional en mercados de alto valor. En cuanto a los destinos, Estados Unidos se mantuvo como

el principal comprador, seguido de Canadá y Países Bajos. En conjunto, estos tres países concentraron el 89,48% de las exportaciones orgánicas, confirmando la fortaleza del posicionamiento argentino en el segmento Premium internacional.

Ranking de productos exportados con Certificación Orgánica - Enero a Octubre					
Productos	Toneladas (en miles)		Participación % en volumen de exportaciones		Variación porcentual %
	2025	2024	2025	2024	2025/2024
Azúcar de caña	265,35	47,08	79,84	41,55	463,62
Pera	16,26	20,32	4,89	17,93	-19,98
Manzana	7,12	4,82	2,14	4,25	47,72
Vino	7,01	8,09	2,11	7,14	-13,35
Puré de pera	6,68	5,12	2,01	4,52	30,47
Limón	2,95	0,31	0,89	0,28	851,61
Trigo	2,83	1,79	0,85	1,58	58,10
Ajo blanco	2,34	1,82	0,70	1,60	28,57
Arroz	2,01	3,03	0,61	2,68	-33,66
Zapallo Anco Butternut	1,82	1,67	0,55	1,47	8,98
Otros	17,96	19,25	5,41	17,00	-6,70
Total de exportaciones	332,33	113,30	100,00	100,00	193,32

Una estrategia basada en calidad, diferenciación y desarrollo regional

Los resultados del período enero-octubre de 2025 evidencian una tendencia sólida: los productos argentinos con certificaciones oficiales de calidad no solo crecen en volumen, sino que también consolidan su reputación internacional.

La expansión del Sello Alimentos Argentinos, el fortalecimiento de las IG y DO, y el salto exponencial del sector orgánico reflejan un

modelo exportador basado en la calidad y la diferenciación, que agrega valor y proyecta la identidad de los alimentos argentinos en el mundo.

En un escenario global cada vez más exigente, la estrategia nacional de certificaciones se confirma como un instrumento clave para el desarrollo de las economías regionales.

Plataforma para PyMEs de alimentos y bebidas



*Cursos virtuales
asincrónicos y tutoriales*

*Encuentros de formación
profesional sincrónicos*

*Instructivos de trámites
para comercializar
alimentos.*

*Buscador de líneas de
financiamiento,
ofrecidas por entidades
bancarias*

*Carnet de Manipulador de
Alimentos*

Ya está disponible el buscador de **líneas de financiamiento** ofrecidas por entidades bancarias privadas y públicas, en:

- inversión,
- capital de trabajo,
- adquisición de bienes de capital
- comercio exterior.

Encontrá más de 300 líneas de crédito y préstamos en un solo lugar.

Rápido. Simple. Actualizado.



alimentos@magyp.gob.ar

Acceso
a la
plataforma





Novedades

92

Formación que potencia a las PyMEs alimentarias

| Por: **María Laura García**

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SACyP
capvirtual@magyp.gob.ar



La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca impulsó un ciclo de capacitaciones técnicas para fortalecer la competitividad y la innovación en pequeñas y medianas empresas del sector alimentario argentino.

Se llevó adelante un ciclo de formación profesional destinado a PyMEs de alimentos y bebidas, cooperativas, cámaras sectoriales y organismos provinciales vinculados al desarrollo productivo, que tuvo como objetivos promover el acceso a conocimientos técnicos clave para la mejora continua, fomentar la adopción de herramientas que fortalezcan la diferenciación, calidad e innovación y facilitar espacios de formación y actualización con referentes técnicos especializados.

La propuesta consistió en 6 encuentros mensuales, bajo una modalidad híbrida (presenciales y virtuales), sincrónicos a cargo de reconocidos especialistas, con abordaje en 3 ejes principales: Intangibles como atributos diferenciales (marcas y Denominaciones de Origen),

Ciclo de formación profesional

Herramientas para agregar valor y competitividad

- Seis encuentros virtuales sincrónicos con especialistas
- Dirigidos a PyMEs, cooperativas, técnicos y actores del sector agroalimentario
- Acceso sin costo con inscripción previa
- Entrega de certificados

Ministerio de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Transformación Digital y Certificación de Calidad y requerimientos del mercado.

El ciclo, que inició el 10 de junio y finalizó el 5 de noviembre, contó con la asistencia de **962 participantes**.

Temas abordados

Encuentro 1

Propiedad intelectual, Marcas y Denominaciones de Origen como estrategias competitivas,

a cargo del Dr. Carlos María Gallo (INPI)

Cómo la propiedad intelectual —especialmente marcas, indicaciones geográficas y denominaciones de origen— funciona como un activo estratégico para diferenciar productos alimenticios en mercados locales e internacionales. Se explicaron los beneficios competitivos de proteger atributos de origen y calidad, su impacto en la expansión comercial y los criterios legales clave para su gestión, con énfasis en oportunidades para pymes en contextos de apertura comercial.





Encuentro 2

Indicaciones Geográficas: Diferenciales para empresas en el contexto internacional,

por Carol O'Donnell (Estudio Marval O'Farrell Mairal)

Se presentó el rol estratégico de las indicaciones geográficas como herramienta de diferenciación y posicionamiento competitivo en mercados internacionales. Se explicaron los criterios legales para su protección, los beneficios para pymes y productores territoriales, y cómo estos sellos fortalecen valor, reputación y trazabilidad frente a consumidores globales.

Encuentro 3

Etiquetado inteligente en alimentos,

a cargo de Martín Catalano (GS1 Argentina)

Se introdujeron los conceptos y aplicaciones del etiquetado inteligente, destacando tecnologías y estándares que permiten mejorar trazabilidad, transparencia y gestión de datos en productos alimentarios. Se compartieron experiencias y soluciones impulsadas desde GS1, orientadas a optimizar procesos logísticos y asegurar información confiable a lo largo de la cadena.



Encuentro 4

Industria 4.0 en alimentos y bebidas,

por el Ing. Gabriel García (SmartWay SRL)

Un análisis de las tecnologías para la industria aplicadas al sector de alimentos y bebidas, incluyendo Inteligencia artificial, Big Data, automatización de procesos, y analítica de datos. Se expusieron modelos de implementación, beneficios operativos y desafíos para pymes que buscan modernizar sistemas productivos, mejorar eficiencia y avanzar hacia una gestión más integrada y tecnológica.



Encuentro 5

Tendencias en la industria alimentaria. Oradores:

Guillermina Urriza (La Dupla & Co.) y Juan Martín Oteiza (CIATI)

Las presentaciones abordaron la manera en la que las tendencias de consumo y los avances científicos están transformando la industria alimentaria. Se presentaron perspectivas de investigación de mercado para explicar la evolución de las preferencias de los consumidores, las nuevas exigencias en materia de seguridad y las oportunidades que esto abre para desarrollar productos más competitivos. Desde lo técnico, se expusieron los desafíos vinculados a las nuevas fuentes de proteínas y al crecimiento de los alimentos funcionales, junto con los mayores estándares de calidad e inocuidad que acompañan estas innovaciones.



Encuentro 6

Certificaciones de calidad clave para la industria alimentaria, a cargo de Jacqueline Zeitouni Levy (Living Jewish Lifestyle) y Paula Troya (FIDA)

Certificaciones con impacto en el comercio exterior y en la diferenciación de alimentos y bebidas, que integran requisitos técnicos (inocuidad, calidad, trazabilidad) con enfoques de identidad territorial y oportunidades para la internacionalización. Se mencionaron las certificaciones kosher y los programas de certificación reconocidos por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) como BRC, FSSC 22000, SQF, etc., y su importancia en la garantía de la seguridad de los alimentos, la inserción en diferentes mercados y el aumento de la lealtad del consumidor.

Un compromiso compartido para fortalecer la producción y el valor de los alimentos argentinos

Esta iniciativa se enmarca entre las acciones que desde la SAGyP se impulsan para fortalecer el desarrollo productivo y mejorar el acceso a los mercados, con una mirada federal, participativa y orientada a la competitividad, a través del acceso al conocimiento con información valiosa y actualizada. Agradecemos

especialmente a los ocho disertantes que compartieron su experiencia y conocimientos, y a todos los participantes que formaron parte de cada encuentro. Esperamos volver a encontrarnos en nuevas instancias de formación y trabajo conjunto para seguir potenciando los alimentos argentinos.



Novedades

96

Monitores de Impacto Normativo 2025

| Por: **Patricia Doreste**

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SACyP
normasaa@magyp.gob.ar



El sistema alimentario atraviesa un proceso de transformación que exige marcos regulatorios que sean dinámicos y simples, capaces de adaptarse a los cambios tecnológicos, productivos y sociales y que no generen obstáculos al sector productivo. En este contexto, los Monitores de Impacto Normativo, son una herramienta que analiza cómo las actualizaciones del Código Alimentario Argentino repercuten en la innovación y la competitividad.

La legislación alimentaria como pilar del sistema agroalimentario

El concepto de “legislación alimentaria” se refiere al conjunto de normas que regulan la producción, la manipulación y el comercio de los alimentos. Incluye, por lo tanto, las disposiciones que rigen la inocuidad, la calidad y los aspectos vinculados al control a lo largo de toda la cadena alimentaria.

En la actualidad, el sistema alimentario atraviesa un escenario de transformaciones profundas, donde el concepto de “simplificación” emerge como principio rector de todas las modificaciones. Este principio, junto al de “adaptación”, implica revisar y actualizar las normas alimentarias en respuesta a las necesidades de la industria, del sector productivo y los cambios coyunturales.

Este enfoque concibe al marco normativo como un sistema dinámico, capaz de evolucionar junto con la producción, sociedad, la ciencia y el mercado.

En Argentina, el marco jurídico alimentario se encuentra contemplado en el Código

Alimentario Argentino (CAA) establecido por la Ley 18.284 -reglamentada por el Decreto 2126/71 y sus modificatorias-. Dicho Código se actualiza constantemente con el fin de asegurar que las normativas acompañen:

► Cambios en los hábitos alimentarios

- › *Nuevas tendencias de consumo:* Como el incremento de dietas vegetarianas, veganas, dietas proteicas, sin gluten, entre otras.
- › *Mayor demanda de:* Probióticos, suplementos y productos que suponen beneficios específicos para la salud.
- › *Preferencia por alimentos con propiedades nutritivas destacadas:* Los consumidores exigen transparencia en los ingredientes y procesos.

► Avances tecnológicos en la industria alimentaria

- › *Innovaciones en producción y conservación:* Como nanotecnología, impresión 3D de alimentos y envases inteligentes.
- › *Nuevos ingredientes y procesos:* Sustitutos de carne, proteínas alternativas, fermentaciones controladas, etc.
- › *Necesidad de regulación específica:* Para garantizar la inocuidad y trazabilidad de los productos emergentes.



► Comercio internacional

- › *Facilitación de importaciones y exportaciones:* Requiere armonizar normas con estándares internacionales (ej. Codex Alimentarius).
- › *Competitividad de la industria nacional:* Un marco actualizado permite que los productos argentinos cumplan con exigencias de la demanda global..

► Protección de la salud pública

- › *Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs):* Requiere controles más eficaces y actualizados.
- › *Etiquetado claro y declaraciones nutricionales:* Para empoderar al consumidor en sus decisiones alimentarias.

Bajo estas dimensiones, y con el propósito de evaluar los efectos generados por la implementación de las normas que modifican

el CAA, la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional desarrolla y pone a disposición los “Monitores de Impacto Normativo”. A través de los mismos, se analiza el impacto en determinados productos, sectores, procesos e innovaciones en el CAA. A partir de indicadores específicos, este análisis revela cómo las actualizaciones influyen en la I+D de las empresas, favorecen su crecimiento, impactan en la producción, la inversión, la generación de empleo y el acceso a mercados, entre otros aspectos.

Acceso a los Monitores publicados en 2025

Los Monitores publicados durante 2025, junto con la normativa correspondiente y sus impactos destacados, se encuentran disponibles en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/marco-regulatorio/monitor-normativo.php>

Monitores 2025	Normativa:	Principales impactos traccionados por la normativa:
Orujo de manzana seco	RESFC-2025-39-APN-SGS#MS	› Aprovechamiento de recursos naturales
Orujo de uva seco	RESFC-2025-39-APN-SGS#MS	
<i>Butia yatay</i>	RESFC-2025-30-APN-SGS#MS	› Agregado de valor en territorio
Bebidas Analcohólicas fortificadas, adicionadas y con agregado de electrolitos	RESFC-2025-38-APN-SGS#MS	› Mayor competitividad › Satisfacción de necesidades de un mercado en crecimiento › Diferenciación de productos › Agregado de valor
Ciruela deshidratada	RESFC-2025-34-APN-SGS#MS	
Harina de maíz	RESFC-2025-26-APN-SGS#MS	
Maní y productos derivados	RESFC-2025-23-APN-SGS#MS	
Harina de arroz	RESFC-2025-20-APN-SGS#MS	
Sidra	RESFC-2025-17-APN-SGS#MS	
Incorporación postres lácteos	RESFC-2025-11-APN-SGS#MS	
Té	RESFC-2025-2-APN-SGS#MS	



Seguidamente, se analizarán dos casos de gran impacto regional.

1. *Butia Yatay*

Mediante de la Resolución Conjunta 30/2025 se incorporó el fruto de la palmera yatay (*Butia yatay*) en el CAA otorgándole a este fruto nativo un marco normativo para su uso alimentario y comercialización en todo el territorio argentino.

Entre los principales impactos producidos por la normativa se destacan:

► **Aprovechamiento de recursos naturales:**

La palmera yatay posee una distribución subtropical endémica de Sudamérica, en Argentina se distribuye en las provincias de Corrientes, Entre Ríos y Santa Fe. Si bien, ancestralmente el fruto de esta especie fue utilizado para la producción de aguardiente, vino, vinagre y alcohol, el único uso (doméstico) que se mantuvo en el siglo XX fue la elaboración de licor con el fruto y como ingrediente de mermeladas multifrutas.

El establecimiento de un marco legal, abre nuevas posibilidades para el aprovechamiento de este recurso, dado que se posibilita el registro de productos derivados. Esto otorga grandes perspectivas de poder ampliar su uso y la gama de productos que se pueden obtener a partir de esta materia prima. Entre los nuevos productos generados a partir de



la normativa se pueden mencionar: licor elaborado por la empresa “Licores Bard” y yogur producido por el “Establecimiento La Angélica” que saboriza yogur bebible con base de mermelada de yatay.

- #### ► **Agregado de valor en territorio:** este concepto alude a la transformación de un recurso local, en este caso natural como el fruto de la palmera Yatay, en productos con un valor diferencial en el mercado gracias a su vínculo en el territorio de origen. Ello implica, no solo la elaboración de nuevos productos, sino el fortalecimiento de la identidad y economía de las provincias productoras.

De esta manera, se contribuye a preservar la biodiversidad de estas especies nativas, revalorizando las tradiciones y la cultura alimentaria de las regiones donde forma parte del paisaje natural y del patrimonio local.



2. Aceto balsámico y aceto balsámico tradicional

Por medio de la Resolución Conjunta 13/2025 se incorporaron exigencias específicas para la producción y comercialización del Aceto Balsámico y del Aceto Balsámico Tradicional, un producto gourmet de alto valor agregado que hasta ahora carecía de marco legal definido. A su vez, la normativa define: sus características, procesos productivos —incluidos la composición, los parámetros analíticos y de inocuidad —, así como las pautas de identificación comercial y rotulación.

La ausencia de un marco legal se daba en el contexto de un mercado local que registraba un creciente consumo, acompañado por una mayor oferta de variedades de aceto que diferían en composición y calidad, debido a la falta de definiciones precisas que ordenaron la competencia en el mercado.

Entre los principales impactos producidos por la normativa se destacan:

- **Mayor competitividad:** La resolución incorpora estándares de calidad equiparables a normativas internacionales, lo que permite el acceso a nuevos canales de venta, tanto en el mercado interno como externo e impulsa el desarrollo de una industria local de productos premium.

En Argentina, existe una empresa productora de aceto balsámico tradicional que cuenta con la “Certificación del Consorcio del Aceto Balsámico de Módena”, lo que garantiza la excelencia del producto al elaborarse bajo procedimientos y métodos de producción muy precisos. Fuera de Europa, únicamente tres empresas cuentan con la certificación otorgada por el Consorcio: en Toronto (Canadá), Tokio (Japón) y la mencionada en Mendoza (Argentina).



- ▮ **Satisfacción de necesidades de un mercado en crecimiento:** El aceto balsámico ha ganado popularidad en la gastronomía argentina, especialmente en sectores gourmet y saludable, lo que impulsa la demanda de productos de calidad diferenciada.
- ▮ **Diferenciación de productos:** la normativa formaliza y reconoce legalmente al producto como categoría diferenciada y permite al sector productivo fortalecer su identidad y la oportunidad de generar reconocimiento del consumidor local y profundizar el posicionamiento del aceto argentino como un alimento de alta gama.
- ▮ **Agregado de valor:** la resolución otorga visibilidad y agrega valor simbólico al producto elaborado de manera tradicional, al tiempo que agrega valor a la producción vitivinícola nacional.

Estos ejemplos ponen de manifiesto que, las modificaciones al Código Alimentario Argentino no solo actualizan normas técnicas, sino que reflejan una visión estratégica del Estado frente a los desafíos alimentarios de un mercado global cada vez más exigente, donde la demanda de alimentos altamente calificada requiere contar con una regulación eficaz y eficiente. Dicha visión integra las dimensiones sanitaria, productiva y comercial, así como las nuevas tendencias de consumo y producción, promoviendo una economía más competitiva y el fortalecimiento de la confianza en el mercado.

Fuentes consultadas:

- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Estación Experimental Agroforestal INTA Esquel, "Agregado de Valor: Compartiendo conceptos"
- Organización las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), "Food safety and quality: Legislación y reglamentos alimentarios"



Novedades

102

Semana de la Producción Orgánica 2025



| Por: Área de Producción Orgánica

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional, SACyP
organicos@magyp.gob.ar



Jornadas de intercambio, capacitación, articulación público-privada y reconocimiento a los protagonistas de la producción orgánica marcaron la edición 2025, consolidando un espacio necesario dentro del Plan Estratégico de la Producción Orgánica Argentina.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, en articulación con instituciones públicas y privadas que integran el sector orgánico argentino, organizó la Edición 2025 de la **Semana de la Producción Orgánica** con el objetivo de fortalecer y posicionar este sistema productivo y consolidar un espacio de encuentro para todos los actores del sector.

Esta iniciativa se desarrolla anualmente desde 2018, en el marco del *Día Nacional de la Producción Orgánica* y constituye una acción central dentro del **Plan Estratégico de la Producción Orgánica Argentina**. Su propósito es fortalecer el desarrollo del mercado interno de alimentos orgánicos mediante estrategias de comunicación, impulsando el agregado

de valor en las PyMEs agroalimentarias y acompañando el crecimiento territorial del sistema en todo el país.

La edición 2025 tuvo lugar entre el 3 y el 5 de diciembre, donde se desarrollaron las siguientes actividades:

V Encuentro Federal de Producción Orgánica (3/12): dicho encuentro tuvo dos momentos importantes. En primer lugar, se desarrolló por la mañana en el salón auditorio de CAME, la tercera edición de los Premios Argentina Orgánica, que contemplan ocho categorías y seis menciones especiales que abarcan todo el espectro productivo y de servicios del sector. En la siguiente tabla se citan a los ganadores de esta edición:



Ganadores

Producción primaria vegetal POSADA RURAL LA MATILDE <small>SIN SECRETO TIERRA ADENTRO</small>	Producción primaria animal FUHRMAN	Procesamiento o elaboración S.A. VERACRUZ <small>Alimentos para el mundo</small>
Valor agregado e innovación SILVA TEAM	Desarrollo cooperativo, de clúster, consorcio o grupo asociativo ECCO ARGENTINA	Programa Municipal, Provincial o Biodistrito MISIONES GOBIERNO <small>Ministerio del Agro y la Producción</small>
Servicio de acompañamiento técnico y/o comercial ArgenMieles <small>MIELES ARGENTINAS</small>	Bioinsumo Agro Advance Technology	



Menciones especiales

Comercio Minorista



Supermercado o Hipermercado



Restaurante, servicio de gastronomía o chef



Trabajo final de carrera de grado, pregrado o posgrado

Juan Marcos Aragona



Iniciativa inspiradora



Trayectoria

Mario Clozza



Por la tarde, en las instalaciones de la Casa de Santa Fe en CABA, se complementó con una serie de actividades para el sector tales como una ronda de negocios nacional con la colaboración del CFI, conversatorios y entrevistas de contenido mediático, exposición de bioinsumos y un show gastronómico con productos orgánicos santafesinos.

Del V Encuentro Federal de Producción Orgánica participaron más de 163 asistentes, representando a 64 empresas y 18 provincias, además de instituciones públicas y privadas vinculadas al sector.

El día 4 de diciembre se realizó la 84^a Reunión de la **Comisión Asesora para la Producción Orgánica**, ámbito público-privado que, desde 1999 desarrolla sus reuniones ininterrumpidamente. Siendo la tercera y última reunión del año, durante la misma se presentaron los resultados de la Agenda 2025 pertenecientes a las Mesas de Exportación, Comunicación, Tecnología y Desarrollo Territorial del Plan Estratégico

Nacional, como así también las acciones realizadas por las provincias e instituciones del sector.

Por la tarde, la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI) organizó una ronda de negocios virtual de alimentos orgánicos destinada a compradores internacionales de Estados Unidos, Canadá y Brasil, principalmente. De la misma participaron 30 empresas orgánicas argentinas y 10 compradores internacionales y se estima que se concretaron 70 posibles nuevas oportunidades de negocio.





Finalmente, el viernes 5 de diciembre se realizó una gira técnica dirigida a los integrantes de la Comisión Asesora e invitados especiales, donde se visitaron establecimientos certificados productores de hortalizas y tambo en la provincia de Buenos Aires.

La **Semana de la Producción Orgánica** promueve una mirada integral sobre los desafíos y oportunidades del sector y refuerza la continuidad de un trabajo colectivo orientado a fortalecer al sector orgánico mediante espacios interinstitucionales, intercambio comercial y reconocimiento a los actores de la cadena, consolidándose como una estrategia para la visualización y reseña del trabajo anual llevado a cabo en el marco del Plan Estratégico del Sector de la Producción Orgánica Argentina.

Implementadores y Auditores de la Normativa Orgánica Argentina

La Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional organiza cada año Cursos de Formación de Implementadores de la Normativa Orgánica oficial. Los mismos son organizados en el marco del Plan Estratégico por los gobiernos provinciales en colaboración con otras instituciones del sector (CFI, SENASA, INTA, INTI, CPIA, CACER, MAPO, entre otros) y están dirigidos a profesionales universitarios graduados en ingeniería agronómica, de la alimentación, 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, aplicada en cada caso a una cadena particular, con el objetivo de mejorar la gestión de las PyMEs agroalimentarias de la región.

Este año se realizaron los siguientes Cursos con su correspondiente resultado en el Registro Público Nacional de Implementadores (Res. Ex SAGPYA 61/2005):

- › Implementadores y Auditores Cadena Ovina (Zapala, Neuquén): 14 profesionales.
- › Implementadores Cadena Apícola (Villa de Soto, Córdoba): 17 profesionales.
- › Implementadores Cadena Yerba Mate y Té (Oberá, Misiones): 60 profesionales.
- › Implementadores Cadena Vitivinícola (Luján de Cuyo, Mendoza): 32 profesionales.
- › Implementadores Cadena Cultivos Andinos (Santa María, Catamarca): XX profesionales.

Catálogos de Productos Orgánicos

Desde SAGYP se promocionan dos Catálogos de Productos Orgánicos, uno destinado a Mercado Interno y el otro, a la Oferta Exportable. Los mismos surgen como iniciativas en el marco del Plan Estratégico y constituyen una acción continua fundamental de difusión y posicionamiento de la producción orgánica argentina.

Más información o consultas: organicos@magyp.gob.ar





Aplicación de Enzimas Pectolíticas en la Elaboración de Aceite de Oliva: Impacto en Rendimiento, Calidad Funcional y Perfil Antioxidante

| Por: Miráble, Mónica¹ - Camiruaga, Francisco² - Rousseau, Iván³

1. Facultad de Ciencias Agrarias - Universidad Nacional de Cuyo (Argentina)
2. Global Foods SpA. - Representante de Biocatalysts en Latinoamérica a través de la línea Foodzyme (Chile)
3. INTI - Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Sede Mendoza (Argentina)



Resumen

El estudio evaluó la aplicación de enzimas pectolíticas en la extracción de aceite de oliva virgen extra (AOVE) de la variedad arauco, comparando su desempeño frente al uso de microtálco y a la extracción convencional sin coadyuvantes. Los resultados mostraron que las enzimas no solo aumentaron el rendimiento graso (20,96% sobre materia húmeda), sino que también potenciaron la calidad funcional del aceite, con un incremento del 15% en polifenoles y del 39% en la capacidad antioxidante ORAC respecto al control. Además, el uso enzimático mejoró las propiedades reológicas de la pasta, facilitando el malaxado, el bombeo y la separación, lo que se tradujo en una mayor eficiencia operativa y en una reducción del consumo ener-

gético. En contraste, aunque el microtálco favoreció el rendimiento extractivo, generó una pérdida significativa de compuestos antioxidantes, limitando la calidad del aceite. En conjunto, la investigación valida a la biotecnología enzimática como una herramienta eficaz para optimizar simultáneamente rendimiento, estabilidad y valor nutricional del AOVE. El trabajo, fruto de la colaboración entre universidad, instituto tecnológico y empresa, abre la puerta a ensayos industriales a mayor escala bajo condiciones controladas de pH y temperatura, orientados a maximizar la competitividad de la industria olivícola, validando la biotecnología enzimática como una herramienta robusta y eficaz para la industria.

1. Introducción

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es considerado un pilar fundamental de la dieta mediterránea, apreciado no solo por su perfil lipídico saludable, sino también por su elevada concentración de compuestos fenólicos y antioxidantes naturales. Estos compuestos no solo influyen en la estabilidad oxidativa del producto final, sino que también determinan en gran medida sus atributos organolépticos —amargor, picor y persistencia— así como su valor nutricional y funcional (1, 2)

La eficiencia del proceso extractivo en la elaboración de AOVE juega un rol crítico

tanto en el rendimiento como en la calidad final del producto. En este contexto, el uso de enzimas pectolíticas representa una estrategia biotecnológica de alto valor agregado. Estas enzimas, que actúan sobre los polisacáridos de la pared celular del mesocarpo, facilitan la liberación del aceite retenido en la matriz vegetal y aumentan la disponibilidad de compuestos fenólicos solubles, contribuyendo así a un mejor desempeño extractivo y a una mejora significativa del perfil funcional del aceite. (3,4)

Diversos estudios han demostrado que la aplicación de enzimas pectolíticas durante el



malaxado permite optimizar las condiciones reológicas de la pasta de oliva, reducir la viscosidad, incrementar el fraccionamiento de micelas lipídicas y maximizar la liberación de compuestos bioactivos. Esto no solo se traduce en una mayor eficiencia industrial—medida como mayor recuperación de aceite respecto del contenido graso total de la fruta—, sino también en un aceite de oliva enriquecido en antioxidantes, más estable y con un perfil sensorial más intenso y complejo (5)

El presente estudio surge de una colaboración entre la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo (Mendoza, Argentina), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) de Mendoza y la empresa chilena Global Foods SpA., representante en Latinoamérica de Biocatalysts a través de su línea de productos enzimáticos Foodzyme.

Su objetivo fue evaluar de manera integral el efecto del uso de enzimas pectolíticas en la extracción de AOVE, considerando indicadores clave de rendimiento, calidad funcional y parámetros técnicos comparados frente a tratamientos con coadyuvantes inertes y sin intervención tecnológica.

2. Materiales y métodos

La tecnología de procesamiento fue a partir de una línea Olio Mío con una capacidad de 280 kg/ hora en las instalaciones de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo. La misma está compuesta por una tolva de recepción,

lavadora y deshojadora, molino de martillos, 2 amasadoras en batch con doble camisa para circulación de agua caliente, decanter de dos salidas (aceite por un lado y alperujo por otro lado), tamiz y centrífuga vertical.

La materia prima utilizada fueron aceitunas de la variedad arauco de la zona de Luján de Cuyo, Mendoza. La misma fue caracterizada por las determinaciones de índice de madurez, contenido de grasa y contenido de humedad.

En el caso del microtalco se agregó en una cantidad de 0.6% en el amasador. El auxiliar tecnológico es un Silicato de Magnesio hidratado natural fabricado a partir de Talco natural, física y químicamente inerte de estructura laminar. Libre de Asbesto y Alérgenos. Tamaño medio de partícula de 9.80 μm . La temperatura de la masa fue de 28°C.

La enzima aplicada, FOODZYME® BIOMAX Ultra, es un complejo de pectinasa producido a partir de cepas seleccionadas de microorganismos. Contiene una amplia gama de actividades, como pectinasas y hemicelulasas. Es una preparación enzimática eficiente que incrementa el rendimiento de extracción de jugo, por ejemplo, a partir de arándanos, aceitunas u otros vegetales.

El análisis de polifenoles, fue desarrollado en el Laboratorio de Antioxidantes del INSTITUTO DE NUTRICION Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (INTA), perteneciente a la Universidad de Chile.



Metodologías empleadas:

Medio de Extracción/Disolución: Hexano y Metanol/Agua bidestilada ultrapura (60/40 V/V).

- › Contenido de Polifenoles Totales. Fueron ensayados según se describe en el procedimiento interno del Laboratorio de Análisis de Antioxidantes (MME-Pro-001), el cual se basa en el método de Wu et al. (J. Agric. Food Chem. 52: 4026-4037; 2004). La técnica empleada no sólo cuantifica el contenido de polifenoles en la muestra, sean estos últimos de origen endógeno o adicionado, sino también a otros compuestos capaces de reducir el reactivo Folin-Ciocalteu, tales como azúcares reductores, tioles, ácido ascórbico, ciertos péptidos y aminoácidos.
- › Actividad Antioxidante ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity). Fue ensayada según se describe en el procedimiento interno del Laboratorio de Análisis de Antioxidantes (MME-Pro-002), el cual se basa en el método de Wu et al. (J. Agric. Food Chem. 52: 4026-4037; 2004). Este método cuantifica no solo el aporte de polifenoles (flavonoides y no flavonoides) a la actividad antioxidante ORAC, sino además el de otros compuestos capaces de reaccionar con radicales libres peroxilo y alcoxi, tales como ascórbico, tocoferoles y carotenoides.
- › Para la determinación del porcentaje de humedad se utilizó el método oficial 320.09/AOAC 930.09, y en el caso de

contenido graso AOAC 920.151. Las metodologías fueron aplicadas en los laboratorios del INTI.

Las muestras fueron analizadas en duplicados independientes, cada uno de ellos en tres réplicas. Los métodos empleados no distinguen entre los compuestos antioxidantes endógenos (que constituyen parte natural del alimento) y exógenos (aquellos adicionados durante el procesamiento, y que hayan sido destinados a la conservación del alimento, y/o a su mejoramiento en términos nutricionales/funcionales).

- › Índice de madurez (IM): La estimación del MI se realizó de acuerdo al método propuesto por Uceda y Frias (1975) basado en la evaluación del color de la piel y pulpa en una escala que va de 0 (color de cáscara verde intenso) a 7 (color de cáscara todo morado o negro con toda la pulpa morada). La determinación fué realizada en la fábrica experimental de la FCA.

3. Resultados

3.1. Evaluación Técnica: Humedad y Contenido Graso de materia prima

Se analizaron seis muestras de aceitunas variedad arauco (pasta y alperujo) tratadas con y sin coadyuvantes, evaluando su IM, humedad y contenido graso para caracterizar el momento inicial de cada tratamiento y estimar el rendimiento potencial de extracción y la eficiencia del proceso:



Muestra Aceitunas variedad arauco	Tipo	Coadyuvante	Humedad (%)	Materia Grasa (%)	Materia Grasa SSS	Indice de Madurez (IM)
Muestra 1	Pasta	Ninguno	56,6	20,6	47.46	1.8
Muestra 1A	Alperujo	Ninguno	70,4	3,7	12.5	-
Muestra 2	Pasta	Enzimas	58,7	18,6	45.27	1.6
Muestra 2A	Alperujo	Enzimasco	67,3	3,9	11.92	-
Muestra 3	Pasta	Microtalco	53,5	21,5	46.23	1.5
Muestra 3A	Alperujo	Microtalco	67,3	4,3	13.14	-

3.2. Rendimiento graso

Muestra	Tipo	Coadyuvante	Rendimiento graso (% SMH)	Rendimiento Graso (%SSS)
Muestra 1	Aceite salida de decanter	Ninguno	19.4	44.7
Muestra 3	Aceite salida de decanter	Enzimas	20.38	49.34
Muestra 5	Aceite salida de decanter	Microtalco	20.96	45.07

3.3. Evaluación Funcional: Polifenoles y Capacidad Antioxidante

Muestra de aceite obtenido	Tratamiento aplicado	Polifenoles Totales (mg EAG/100 g)	ORAC (μmol)
Muestra 1	Sin coadyuvantes	76,6 ± 0,5	1.178,3 ± 4,8
Muestra 2	Con enzimas	88,3 ± 0,5	1.639,4 ± 5,3
	Con microtalco	56,8 ± 0,3	925,1 ± 3,5

Los resultados demostraron que el uso de enzimas pectolíticas incrementó significativamente el contenido de polifenoles (+15% respecto al testigo) y la capacidad antioxidante ORAC (+39%). Esto implica una mejora sustancial en la calidad funcional del aceite, aumentando su vida útil y valor nutricional.

La muestra 1 (Sin coadyuvantes) representa la extracción estándar sin intervención externa. Su nivel de polifenoles (76,6 mg EAG/100 g) es consistente con un AOVE de buena calidad funcional. En el tiempo, se espera que este aceite presente una buena estabilidad oxidativa inicial, aunque



no máxima; Reducción paulatina de amargor y picor en almacenamiento; Apto para conservación entre 12-18 meses si se mantienen condiciones adecuadas ($T < 20^{\circ}\text{C}$, sin luz ni oxígeno).

Valor comercial: Intermedio. Atractivo para consumidores que valoran equilibrio sensorial sin sabores intensos.

Muestra 2 (con microtalcó): El microtalcó actúa como agente físico que reduce la emulsión agua-aceite, mejorando el rendimiento extractivo. Sin embargo, no participa en la hidrólisis de compuestos de la pared celular. Se observó una Reducción significativa de polifenoles (-26% respecto a control); Menor actividad antioxidante (925,1 $\mu\text{mol ET}$). En el tiempo, se espera un aceite con menor estabilidad oxidativa, un perfil sensorial más plano. Puede ser útil si se prioriza el rendimiento sobre la calidad funcional, pero no recomendado para aceites de alta gama.

Muestra 3 (con pectinasas): Las pectinasas son un complejo enzimático que incluye poligalacturonasas, pectinesterasas y pectato liasas. Estas enzimas degradan las pectinas de la pared celular del mesocarpio, liberando polifenoles y compuestos volátiles lipofílicos que normalmente quedarían retenidos en la fase acuosa o fracción sólida. Se observó una mayor concentración de polifenoles (88,3 mg EAG/100 g); Máxima capacidad antioxidante (1.639,4 $\mu\text{mol ET}$). Se espera una mayor vida útil (>18 meses). Ideal para consumidores que valoran propiedades funcionales y organolépticas marcadas.

3.4. Características reológicas de la pasta

En el caso del agregado de enzimas en los amasadores, se observó que la pasta era más fluida y manejable, experimentando una menor fricción interna y con las superficies de los equipos (bombas, malaxadores y decanters). La pasta se bombeó con mayor facilidad, se mezcló de manera más homogénea durante el batido y fluyó sin inconvenientes a través de los sistemas, disminuyendo el desgaste mecánico de la maquinaria y reduciendo el consumo energético asociado al movimiento y procesamiento de una masa más densa. Este efecto reológico positivo optimiza la eficiencia operativa de toda la línea de extracción, desde la molienda hasta la separación final.

4. Conclusiones

La investigación confirma que la aplicación de enzimas pectolíticas durante la extracción de aceite de oliva virgen extra (AOVE) es una estrategia biotecnológica altamente efectiva para mejorar la eficiencia del proceso y la calidad del producto final. Los resultados demuestran la superioridad de las enzimas frente al uso de microtalcó y la ausencia de coadyuvantes, validando su potencial como una herramienta versátil y eficaz.

› Rendimiento y Calidad Funcional:

El uso de enzimas incrementó de manera notable el rendimiento graso y, más importante aún, mejoró significativamente la calidad funcional



del producto final al aumentar el contenido de polifenoles y la capacidad antioxidante. Este incremento no solo mejora el valor nutricional del aceite, sino que también contribuye a su mayor estabilidad y a una vida útil más prolongada, superior a los 18 meses si se mantienen las condiciones adecuadas.

- › **Optimización del Proceso:** Más allá de los beneficios en el producto final, la adición de enzimas optimizó las propiedades reológicas de la pasta de oliva, lo que se tradujo en una mayor eficiencia operativa, una menor fricción y un consumo energético reducido.
- › **Comparación de Coadyuvantes:** A diferencia de las enzimas, el uso de microtalco, si bien puede mejorar el

rendimiento, debe ser considerado con cautela debido a la pérdida significativa de la calidad antioxidante del aceite.

- › **Validación y Proyección:** Este estudio, resultado de la colaboración entre la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, el INTI y Global Foods SpA., valida estos resultados en un entorno de producción real, confirmando que la biotecnología enzimática es una herramienta clave para mejorar la eficiencia y competitividad de la industria olivícola.

Del análisis de los resultados de este pre ensayo, surge la necesidad de realizar futuros ensayos industriales con pectinasas bajo condiciones controladas de pH y temperatura para optimizar aún más sus beneficios y adaptarlos al proceso y objetivo de cada almazara

5. Bibliografía

1. Riolo, R., De Rosa, R., Simonetta, I., & Tuttolomondo, A. (2022). Olive Oil in the Mediterranean Diet and Its Biochemical and Molecular Effects on Cardiovascular Health through an Analysis of Genetics and Epigenetics. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(24), 16002. <https://doi.org/10.3390/ijms232416002>
2. Ussia, S., Ritorto, G., Mollace, R., Serra, M., Tavernese, A., Altomare, C., Muscoli, C., Fini, M., Barillà, F., Indolfi, C., Perrone Filardi, P., Mollace, V., & Macrì, R. (2025). Exploring the Benefits of Extra Virgin Olive Oil on Cardiovascular Health Enhancement and Disease Prevention: A Systematic Review. *Nutrients*, 17(11), 1843. <https://doi.org/10.3390/nu17111843>
3. Nardella, M. et al. (2023). Impact of traditional and innovative malaxation techniques and technologies on nutritional and sensory quality of virgin olive oil – A review, *Food Chemistry Advances*, Volume 2, 2023, 100163. ISSN 2772-753X, <https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100163.4>.
4. Chih, H. J., et al. (2012). Addition of enzymes complex during olive oil extraction improves oil recovery and bioactivity of Western Australian Frantoio olive oil. *International Journal of Food Science & Technology* 47(6). DOI: 10.1111/j.1365-2621.2012.02962.x
5. Ranalli, A., y Serraiocco, A. (1996). Efectos cuantitativos y cualitativos de una enzima pectolítica en la producción de aceite de oliva. *Grasas y Aceites*, 47 (4), 227-236. <https://doi.org/10.3989/gya.1996.v47.i4.863>



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**