

Sello de calidad “Alimentos Argentinos”

- 
- Mejoras hacia adentro,  
mejoras hacia afuera

Lic. Ciro Guillermo Negri  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

**C**on el criterio de desarrollar una “marca país” que acompañara a los productos argentinos en los mercados como estrategia nacional para agregar y comunicar valor, en el año 2005 la cartera agropecuaria creó el sello de calidad “**Alimentos Argentinos, una elección natural**”.

El distintivo acompaña las marcas comerciales de las empresas alimentarias argentinas a fin de asociar la imagen “**Producto - País de Origen - Calidad Diferenciada**” testimonio gráficamente los atributos diferenciales de los productos y la vinculación que guardan con su origen. Al mismo tiempo confiere a esos alimentos

mayor valor agregado por una doble vía: un aspecto tangible y cuantificable vinculado a los procesos de producción aplicados, su presentación, etc, y otro –intangible- relacionado con la confianza y reconocimiento que suscitan las condiciones naturales del lugar de origen.

Los siguientes testimonios han sido brindados por dos firmas elaboradoras de productos que obtuvieron el derecho a utilizar el sello de calidad “**Alimentos Argentinos, una elección natural**”, y resultan ilustrativos para apreciar los beneficios que implica obtener y utilizar esta herramienta de diferenciación.

## Productos El Artesano S.A.

**Res. SAGyP 96/2010.**

**Res. SAGyP 188/2010.**

**Productos: Jamones Crudos**

**Marca “El Artesano de Marcos**

**Paz**

“Respecto del valor agregado y los beneficios que nuestra empresa ve incrementados a partir de la obtención de *Sello Alimentos Argentinos*, pueden ser resumidos en los siguientes puntos:

En nuestra última participación en la Feria Caminos y Sabores realizamos varios contactos nuevos, de los cuales seleccionamos 50 potenciales clientes. Con muchos de ellos hemos coordinado una comunicación inmediata.

Nuestra presencia en la Ronda de negocios inversa internacionales, organizada por Bairexport y coordinada en conjunto con el Área del Sello Alimentos Argentinos, PROCAL, PROSAP

y PROARGEX, nos facilitó establecer relación con potenciales clientes del exterior, puntualmente de la República Federal de Brasil.

La tarea de nuestro equipo de ventas se ha visto favorecida por la obtención del Sello porque ha resultado una herramienta muy útil para fidelizar los actuales clientes y generar nuevos negocios.

Tanto nuestros jamones crudos como la planta industrial en sí misma, se han prestigiado por ser en la actualidad los únicos que pueden lucir el Sello de Calidad, y por eso podemos decir que, en definitiva, haberlo obtenido afianzó nuestra política de calidad e incrementó el reconocimiento que se logra en los clientes”.

**Sra. Jesica Boni**

**Lic. Hugo Báez**



## Nutrición Profesional S.R.L.

**Res. SAGyP 96/2010.**

**Productos: Preparaciones Culinarias Industriales**

**Marca “NUTPRO”.**

“Para nuestra empresa, obtener el *Sello de Calidad Alimentos Argentinos* implicó una serie de beneficios tanto hacia adentro de la misma como externamente. Por un lado, el hecho de comenzar a trabajar para la obtención del mismo, nos obligó a revisar nuestras normas de calidad ya certificadas:

IRAM 14102 de BPM; ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005, con lo cual afianzamos nuestro sistema de calidad y aseguramiento de la inocuidad de nuestros productos en general.

Los aportes realizados durante las auditorías efectuadas desde el Área del Sello Alimentos Argentinos, nos permitieron incorporar mejoras en los procesos de elaboración y los productos resultantes, y esto facilitó una clara diferenciación respecto a otros produc-

tos existentes en el mercado.

También recibimos el reconocimiento de parte de clientes, tanto del sector privado como del público, por el esfuerzo realizado por la firma para obtener el Sello de calidad. En esa línea, y tomando en consideración el esfuerzo realizado para utilizar este sistema de diferenciación, en septiembre de 2009, nos otorgaron el Premio ‘Día de la Industria’ instituido por el Gobierno de la Provincia de Córdoba en el rubro Productividad.

La distinción ‘Alimentos Argentinos, una elección natural’, también nos alentó a presentarnos en el ‘Programa Provincial de Fomento para la Excelencia en Gestión de PYMES’ que llevan adelante conjuntamente el Gobierno de la Provincia y la Unión Industrial de Córdoba, en el cual estamos inscriptos en el Nivel Plata.

A decir verdad, poseer el sello de calidad, nos permite posicionarnos favorablemente ante los mercados interno y externo. Y aunque no resulta sencillo, contemplamos posibilidades de exportar a diferentes mercados.”

**Sr. Eduardo Bossio  
Mgt. Pablo Carranza**



## **Sellos de Calidad: El rumbo pampeano**

Vinculados a través de un convenio de cooperación firmado en el año 2009, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y el Ministerio de la Producción de la provincia de La Pampa, se hallan trabajando en conjunto para que las empresas alimentarias pampeanas que obtengan el sello de calidad provincial accedan al uso del sello de calidad “*Alimentos Argentinos, una elección natural*”.

Cabe señalar que La Pampa decidió incorporar un Sello de Calidad para sus productos y servicios hace ya varios años, a través de una Ley provincial del año 2005 reglamentada en 2007. Desde entonces, a través del Instituto de Promoción Productiva de su Ministerio de la Producción, la provincia desarrolló un cúmulo de acciones dirigidas a promover entre las empresas provinciales el sello “*Producto de La Pampa*” y facilitar la gestión para obtenerlo.

Como cada firma interesada en acceder al uso del sello debe cumplir con protocolos de producción / elaboración y satisfacer auditorías que verifiquen su aplicación, resultó indispensable diseñar y ejecutar un Programa de capacitación y asistencia técnica en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que a su vez estableciera un contacto directo y cercano con aquellas PyMEs que tenían



mayor potencial de acceso al Sello. Simultáneamente, equipos de trabajo encararon la elaboración de los Protocolos de Calidad para los productos.

Los avances se expresan en datos significativos. Son 52 las empresas elaboradoras que asistieron a los talleres de sensibilización realizados en diferentes puntos de la provincia. Veinte de ellas reúnen las condiciones para ingresar a los programas de capacitación e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Está aprobado el Protocolo de Sal de Calidad Alimentaria –tradicional producto de La Pampa–, y en proceso de elaboración los de quesos; harina de trigo; aceite de girasol; chivito y cordero.

El Sello ya cuenta con su logotipo, que informa: “*Producto de La Pampa. Argentina. Calidad Certificada*”, y la provincia aspira a que comparta su presencia con el de “*Alimentos Argentinos, una elección Natural*”. El criterio que impulsa todas las acciones es el mismo: que el consumidor identifique y diferencie el producto con un sólo golpe de vista, dado que la calidad y la identidad están absolutamente garantizadas por “*el valor de nuestro territorio y su gente*”.