

Seminario Internacional de Estrategias de Diferenciación de Alimentos

Diferencias para ganar

Dirigido a productores, industriales, exportadores, profesionales, técnicos, docentes, investigadores, asociaciones de consumidores, y funcionarios relacionados con el sector alimentario, el 10 de noviembre de 2010 se realizó en un hotel céntrico de la ciudad Buenos Aires el Sexto Seminario Internacional: “*Estrategias de Diferenciación de Alimentos en el Mundo*”.

Estas reuniones de nivel internacional, que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca organiza desde hace varios años, han mostrado ser altamente eficaces no solo porque actualizan el panorama de los agronegocios, sino porque también alientan cambios y mejoras en las firmas del sector, multiplican los contactos y abren perspectivas para situar nuestros alimentos a la altura de los mercados más exigentes.

El encuentro fue organizado por la Dirección de Promoción de Calidad de Productos Agrícolas y Forestales y el Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II), en forma conjunta con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA-Argentina).

La apertura del evento estuvo a cargo del Subsecretario de Agricultura, Ing. Oscar Solís, del Representante de IICA en Argentina, Dr. Víctor Arrúa Maidana, y de la Senadora Nacional Nanci Parrilli, quienes destacaron con diferentes enfoques la importancia decisiva que ha cobrado en los competitivos mercados actuales la diferenciación de los alimentos a través de su calidad y de su origen, así como la importancia que tiene esto para numerosas actividades productivas regionales.

La reunión convocó a más de 450 asistentes que durante ocho horas siguieron con atención el desarrollo de un temario cuyo contenido estuvo centrado en el análisis y la descripción de las herramientas de diferenciación que viene perfeccionando el país, con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) en interacción con áreas provinciales y con la actividad privada.

El encuentro giró en torno de seis contenidos principales, desarrollados por siete especialistas que luego de su exposición respondían preguntas e intercambiaban opiniones con el público:

- ❑ La diferenciación de alimentos en Argentina.
- ❑ El rol de los sellos de calidad para promocionar atributos de valor diferenciales de los alimentos.
- ❑ Las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas en el mundo, en



El Ing. Agr. Oscar Solís, Subsecretario de Agricultura de la Nación, abre el Seminario junto con la Senadora Nacional Nanci Parrilli y el Dr. Víctor Arrúa Maidana, Representante del IICA en la Argentina.

- América Latina y en Argentina.
- ❑ Panorama mundial de la agricultura orgánica.
- ❑ Alimentos orgánicos: tendencias en el hemisferio occidental.

- ❑ La agricultura orgánica en Argentina.
- Los participantes también tuvieron oportunidad de escuchar los testimonios de cinco empresarios y dos profesionales que expusieron la experiencia recogida con la instru-

Reconocimientos

El Sello "Alimentos Argentinos – Una Elección Natural" fue creado en 2005 a fin de que las firmas del sector contaran con una herramienta diferenciadora que alinee los productos con las demandas de los mercados más exigentes. El uso del Sello se logra cuando el producto es elaborado cumpliendo rigurosos estándares fijados por protocolos específicos.

Exhibirlo permite que los consumidores locales y del exterior identifiquen con facilidad los mejores alimentos elaborados en nuestra tierra y como quien lo elabora está transitando el camino de la mejora continua, la SAGyP considera justo distinguir públicamente a los productores y empresarios que alcanzan ese nivel de

excelencia porque contribuyen, además, a jerarquizar en conjunto la imagen de los alimentos argentinos en el mundo. Esa es la filosofía con que se otorgaron distinciones a los siguientes productos, marcas y firmas elaboradoras:

- ◆ YERBA MATE, marcas "La Merced Campo-Monte" – "Taragüí y Suave Unión", ambas con bajo contenido de polvo – "Taragüí mas energía", Establecimiento Las Marías S.A.C.I.F.A.
- ◆ DULCE DE LECHE marca "La Paila". La Salamandra S.A.
- ◆ PREPARACIONES CULINARIAS INDUSTRIALES marca "Nutpro". Nutrición Profesional S.R.L.
- ◆ PASAS DE UVA marca "Tetengo". 3

MG S.A.

- ◆ PASAS DE UVA marca "Calle Mayor" y "Pasamar". Agrícola Comercial Sánchez Sánchez S.R.L.
- ◆ PASAS DE UVA marca "Frutandina" y "Pasandina". Frutandina S.A.
- ◆ CEBOLLA FRESCA marca "Quequén". Quequén S.A.
- ◆ JAMÓN CRUDO marca "El Artesano de Marcos Paz". Productos el Artesano S.A.
- ◆ SAL FINA, ENTREFINA Y GRUESA marca "Dos Ancas". Compañía Introdutora de Buenos Aires S.A.
- ◆ TÉ NEGRO marca "K & T". Koch Tschirsch S.A.C.I.F.E.I.

mentación de tres herramientas de diferenciación que viene impulsando el MAGyP: el Sello de calidad Alimentos Argentinos, las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, y la Producción Orgánica.

Una atmósfera de entusiasmo y emotividad se generó en el tramo de la reunión dedicado al otorgamiento de plaquetas honoríficas a diez firmas que obtuvieron la cesión de

uso del Sello Alimentos Argentinos. La entrega fue realizada por el Subsecretario de Agricultura, Ing. Oscar Solís, y como varios de los cesionarios son productores pequeños que realizaron grandes esfuerzos para obtenerlos, sus palabras de agradecimiento pusieron un toque de emoción que fue mucho más allá de las explicaciones técnicas.

Independientemente de la gran utilidad

que prestan estos encuentros para la actualización informativa y la difusión de los temas que se abordan, la realización de este nuevo Seminario Internacional es otra muestra de la importancia que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca otorga a la relación con la actividad privada para impulsar mejoras en la producción, la comercialización y la competitividad de todas las ramas de la industria alimentaria.

Especialistas y temas

Para desarrollar los contenidos previstos en el temario, se contó con la participación de calificados profesionales del país y del exterior:

Ingeniera María Teresa Oyarzún Macchiavelli. Magister en Ciencias de la Nutrición. Coordinadora Oficina de Asuntos Internacionales del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile.

Ingeniero en Alimentos Juan Manuel Alderete. Magister en Agrobnegocios y Alimentos. Coordinador del Programa de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II). Coordinador del Programa Nacional de Agregado de Valor (VALORAR) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Emilie Vandecandelaere. Experta en Calidad de los Alimentos, del Servicio de Calidad y Estándares de Alimentos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO-Roma).

Hernando Riveros. Especialista en Agroindustria Rural y Responsable del Programa para el Desarrollo de la Agroindustria Rural en América Latina y el Caribe-PRODAR, del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA-Perú).

Dra. Elena Schiavone. Coordinadora Regional del Proyecto Calidad de los Alimentos Vinculada al Origen y a las Tradiciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Ing. Pedro Cussianovich. Especialista Hemisférico de Agricultura Orgánica, del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Ing. Juan Carlos Ramírez. De la Dirección de Calidad Agroalimentaria del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).



La asistencia superó las 450 personas.

A su vez empresarios de la actividad privada y técnicos del sector oficial explicaron las enseñanzas que recogieron al aplicar las herramientas de diferenciación que promueve el MAGyP.

El Sr. Eduardo Bossio de la firma *Nutrición Profesional S.R.L.* se refirió al sello de calidad **Alimentos Argentinos, una elección natural**.

La denominación de Origen e Indicación Geográfica "*Chivito Criollo del Norte Neuquino*" fue explicada en detalle por el Ing. Zoot. Carlos Reising, en su condición de Jefe de la Agencia de Extensión Rural de Chos Malal perteneciente INTA Bariloche, provincia de Río Negro, y representante del Consejo de la Denominación de Origen: *Chivito Criollo del Norte Neuquino*; y el Sr. Valdemar Torres, Presidente del Consejo de la Denominación de Origen *Chivito Criollo del Norte Neuquino*.

El Dr. Sergio Vázquez y el Sr. Daniel Gallo, Gerente General y Gerente Comercial respectivamente, del establecimiento *Las Brisas*, abordaron el tema de los productos orgánicos transmitiendo una enriquecedora experiencia.