INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial

PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina

Edición 10 • **Marzo 2021**

Potencial Exportador

- **KWEZI S.A.,** productor de harina teff ____ pág. 1
- **LA TROJA S.R.L,** el desafío de expandir los beneficios de las harinas de legumbres ____ pág. 2
- **ARGENCROPS S.A.,** legumbres del norte argentino hacia el mundo ____ pág. 4
- **PEREZ MERCADER S.A.,** verdaderos especialistas en producción de arroz ____ pág. 5

Cooperación Internacional ____ pág. 7

KWEZI S.A., productor de harina teff

Ubicada en la ciudad de Lincoln, provincia de Buenos Aires, Kwezi es una empresa elaboradora de alimentos funcionales libres de gluten, tales como harinas integrales, premezclas y snacks.

Entre sus productos se destacan el sorgo blanco integral, arroz yamaní integral, harina integral de teff, de sorgo blanco, de arroz yamaní, premezcla universal integral (con harina integral de sorgo blanco y arroz yamani), premezcla Brownie de teff, sorgo pop y premezcla medallón vegetal con harina y trozos de sorgo blanco. Poseen una capacidad productiva de 50 toneladas anuales. ***Todos sus productos cuentan con la certificación "Libre de Gluten", emitida por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.***

Cultivan con conciencia y producen inteligentemente, cuidando cada detalle del proceso, por ejemplo, luego de limpiar y clasificar los cereales se muelen en un molino diseñado especialmente siguiendo la antigua ingeniería de molinos de piedra, el que, con movimientos lentos, evita el calentamiento, preservando los nutrientes y el sabor de la harina.

El INTI les brindó asistencia técnica en el desarrollo de la harina a base de teff, un cereal de la familia del mijo, muy antiguo, de origen africano, con variadas propiedades nutricionales. También se trabajó en el desarrollo de harina de sorgo, sorgo popeado, harina integral de arroz yamaní y el descascarado del grano integral de sorgo blanco.

Carina Margaria, directora de Kwezi destaca que ***son prácticamente los únicos en América Latina que producen harina teff, la cual es muy demandada por sus propiedades nutricionales. Una de sus principales características es que aporta carbohidratos de absorción lenta, que permite tener energía duradera, por eso lo utilizan mucho los deportistas, por su efecto de saciedad.*** "Por otro lado, es uno de los pocos cereales, que tiene vitamina C", agrega Margaria.

Actualmente están trabajando para ingresar sus productos en Estados Unidos, Europa y Asia.

Y agrega: "Buscamos satisfacer a clientes cada vez más comprometidos con el cuidado del medio ambiente, que buscan un estilo de vida saludable y que se preocupan por el origen y el proceso de los alimentos que consumen".

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)
- 1102.90.00.900D / Harina integral de Teff
- 1102.90.00.400B / Harina integral de Yamani
- 1102.90.00.900D / Harina integral de Sorgo blanco

LA TROJA S.R.L, el desafío de expandir los beneficios de las harinas de legumbres

El mercado de los alimentos sustentables es una tendencia global. La harina de legumbres lidera el mercado por sus grandes beneficios para la salud, como el mantenimiento del nivel de glucosa en la sangre, mejora la digestión y ayuda a la regulación del peso. En esa dirección, ***La Troja, ubicada en la ciudad de Oncativo, provincia de Córdoba, elabora una amplia gama de alimentos con valor agregado a base de legumbres.***

Entre sus productos, se destacan las harinas nativas, harinas precocidas, extrusados, proteínas vegetales modificadas, selección de granos, soja desactivada y alimentos a base de legumbres. ***Todos sus productos están certificados "Sin Gluten" por la Secretaría de Alimentos de la provincia de Córdoba.***

La firma se acercó al INTI con el interés de desarrollar dos productos a base de harina de legumbres, uno relacionado con la aplicación en la industria cárnica y otro con el desarrollo de una bebida. Esto les permitió ampliar su oferta de productos y actualmente está en permanente contacto con el instituto a fin de potenciar capacidades en próximos desarrollos.

"Con el fin de poder sumar valor agregado a nuestra producción nos hemos convertido en los únicos en América Latina en trabajar con un equipo de selección de granos integrado con un molino que fabrica la harina y un extrusor doble tornillo para fabricar extrusados y precocidos" explica Lucas Marinsalda – Socio Gerente de la empresa.

Recientemente, han exportado a Chile y sobre esta experiencia, Lucas Marinsalda expresa: "Fue una muy grata experiencia, porque con nuestro aliado, (una empresa distribuidora de ingredientes), realizamos desarrollo de productos como mayonesa y medallones veganos y sopas instantáneas, que junto con nuestras notas de aplicación fueron presentados a sus clientes para poder comenzar a trabajar".

Actualmente La Troja proyecta formar alianzas comerciales estratégicas en todos los países del continente americano.

Su aspiración es aportar valor a las empresas de Latinoamérica y brindar soluciones para producir alimentos de forma sustentable, con foco en el cuidado del medio ambiente, los animales y la salud de las personas.

"Somos una empresa con una gran oportunidad, pero a su vez con un gran desafío: mostrar al mundo los beneficios de nuestras materias primas a base de legumbres", concluye Marinsalda.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)
- De los extrusados
- 1106.10.00.200B / De garbanzos
- 1106.10.00.400M / De lentejas
- 1106.10.00.100 W / De arvejas
- 1106.10.00.500T / De porotos

- Harinas
- 1106.10.00.100W / Harina de arveja
- 1106.10.00.200B / Harina de garbanzo
- 1106.10.00.300G / Harina de habas
- 1106.10.00.400M / Harina de lenteja
- 1106.10.00.500T / Harina de porotos

ARGENCROPS S.A., legumbres del norte argentino hacia el mundo

Argencrops, ubicada en Perico, localidad de Las Pampitas, provincia de Jujuy, produce más de 9.000 toneladas anuales de legumbres, de las cuales exporta el 95% a más de 45 países de América, Europa, África, Medio Oriente, Australia y Sudeste Asiático.

Se especializan en todas las variedades de porotos como alubia, negro, colorado, mungo, gran berry, canela, redondo, adzuki y además producen maíz pisingallo, garbanzo y semillas de chía.

Especialistas del INTI brindaron a la empresa capacitaciones en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos (BPM) y en alimentos libres de gluten. También se hicieron auditorías de diagnóstico para obtener la certificación de HACCP ante el Bureau Véritas y la certificación “Libre de Gluten” expedida por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) de Jujuy.

Actualmente Argencrops trabaja junto con una empresa inglesa-española en el desarrollo de ingredientes con diversas formulaciones como harinas para preparar sólo con agua y al microondas, muffins, magdalenas y diversos productos panificados con base en la proteína vegetal.

La incorporación de las hijas de los fundadores, permitió promoverla a través de las redes sociales y así comenzaron a recibir notificaciones de Irak, Siria, Libia, y todo Medio Oriente. Gracias a esta modalidad, un 30% de su exportación se destina hoy a esa región del globo, un mercado nuevo para esta firma del norte argentino.

Argencrops proyecta ampliar sus exportaciones al Sudeste Asiático, un mercado que este año comenzó a abrirse a las legumbres argentinas.

“Nuestra empresa está habilitada para consolidado en planta, lo que implica que el producto sale envasado y precintado desde el origen. Somos la única productora en la región NOA de Argentina que procesa legumbres con certificación de inocuidad”, precisa Rita Villafañe - Gerente Comercial.

“Nos definimos como una empresa emprendedora que apuesta a nuevos proyectos y productos. Gracias a tener la trazabilidad garantizada, nuestros productos poseen garantía de alta calidad”, suma Agustina Villafañe, Responsable de Administración y Recursos Humanos de la empresa.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)
- 0713.33.29.111Z / Poroto Alubia H.190
- 0713.33.29.112B / Poroto Alubia 191/220
- 0713.33.29.113D / Poroto Alubia de 221 EN +
- 0713.33.29.190Y / Poroto Alubia
- 0713.33.29.210C / Poroto Oval
- 0713.33.99.119K / Poroto colorado light red kidney
- 0713.33.99.129N / Poroto colorado dark red kidney
- 0713.33.99.929G / Poroto Cranberries
- 0713.33.99.999E / Poroto Canela / Bayo / Palmeña
- 0713.31.90.900N / Poroto mungo
- 1005.90.10.219X / Maíz pisingallo embolsado en envase superior a 2 Kg.
- 0713.20.90.110X / Garbanzos
- 0713.20.90.911T / Garbanzos Superior o igual a 9 mm
- 0713.20.90.912V / Garbanzos Superior o igual a 8 mm pero inferior a 9 mm
- 0713.20.90.913X / Garbanzos superior o igual a 7 mm pero inferior a 8mm
- 0713.32.90.100G / Poroto Adzuki
- 1207.99.90.300Q / Semillas de Chia

PEREZ MERCADER S.A., verdaderos especialistas en producción de arroz

Hace 25 años que Pérez Mercader S.A. -una empresa familiar ubicada en la ciudad de San Salvador, Capital Nacional del Arroz, de la provincia de Entre Ríos- se dedica al procesamiento de arroz.

Con una capacidad productiva de 2.000 toneladas mensuales de materia prima, industrializa tres calidades diferentes de arroz pulido, que se comercializan con diferentes marcas:

El Galeón, calidad Grado 1, se clasifican las semillas por color, tamaño, sin defecto y una sola variedad. Se encuentra en góndola en presentaciones de 500g-1kg-1lb-2lb-5lb-10lb-25lb-50lb. En segundo lugar, ***el Mesonero, Chapetón*** calidad grado 2, en presentaciones de 500g-1kg. Por último, ***el Remolón,*** de segunda calidad que se vende en el mercado interno.

También comercializa dos tipos de harina de arroz convencional y una harina pregelatinizada bajo la marca El Galeón, inscriptas como Alimentos Libre de Gluten (ALG) por el Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (ICAP).

Junto al INTI trabajaron en diferentes proyectos para desarrollar la gelatinización de la harina, extracción de aceite de arroz y formulación de premezcla de harina. Actualmente llevan adelante un proyecto de alimentos balanceados para animales.

La firma posee certificación de calidad de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) expedida por la Organización Internacional Agropecuaria (OIA) y certificación KOSHER, emitida por UK Kosher. Actualmente está trabajando para obtener la certificación de Norma Global equivalente a GFSI.

En el exterior, su principal mercado es Estados Unidos, Brasil y Chile. Actualmente proyecta ampliar su presencia en Europa, Canadá y Australia.

En relación a sus exportaciones, Claudia Mercader, gerente de marketing relata: “En mercados donde hay alto consumo de arroz, los compradores saben seleccionar, y es donde nos diferenciamos, porque somos verdaderos especialistas en arroz.”

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)
-10062031 / Arroz descascarillado
-11029000 / Las demás harinas de cereales
-10063011 / Arroz Pulido o Glaseado

• Cooperación técnica internacional

En el marco de la European Association of National Metrology Institutes (EURAMET), alianza de colaboración de organizaciones europeas de metrología, el INTI forma parte del Proyecto Quantum traceability for AC power standards - “QuantumPOWER”, coordinado por el Justervesenet (Jv), Instituto Nacional de Metrología de Noruega, que busca ampliar la capacidad técnica para realizar las mediciones precisas necesarias para redes eléctricas inteligentes.

El proyecto diseñará y construirá un estándar de potencia cuántica práctico basado en estándares de voltaje programables de Josephson (PJVS) junto con software para su funcionamiento. También se desarrollarán y validarán nuevos métodos para la medición de la energía eléctrica mediante sistemas cuánticos.

La industria de la energía está en transición hacia fuentes de energía renovables. Para evitar la inestabilidad, la mala calidad de la energía y los cortes, se requieren mediciones precisas para garantizar que el suministro coincida con la demanda variable. Cuando se complete el proyecto en 2023, estos resultados ayudarán a proporcionar las mediciones precisas necesarias para la estabilidad de las futuras redes eléctricas.

CONTACTO: cooperacion@inti.gob.ar

• Capacidades del INTI para mercados internacionales

Webinar on Creating Joint Opportunities with Argentine Technology and Innovation.

Organizado por el World Trade Centre de Mumbai, entidad afiliada a la World Trade Centers Association, junto al Consulado Argentino en Mumbai y el INTI, se llevó a cabo el seminario “Creating Joint Opportunities with Argentine Technology and Innovation”, dirigido a las PyMEs del Estado de Maharashtra.

A través de este espacio, se presentaron las capacidades tecnológicas del INTI y la oferta de servicios que pueden brindarse a las firmas indias. Las autoridades del INTI destacaron los proyectos científicos y tecnológicos que se desarrollan en la Argentina y su concreta aplicación en la industria nacional. Mediante este intercambio se detectaron oportunidades de colaboración conjunta en los sectores de biomasa, textil -especialmente seda- y farmoquímica.

Estos seminarios no sólo permiten detectar oportunidades comerciales entre las PyMES de las naciones participantes sino que pretenden poner a disposición de las empresas la capacidad tecnológica del INTI para poder acompañar su acceso a mercado internacionales.