

## PYMES EXPORTAN

### Tecnología e innovación argentina

Edición 15 • Agosto 2021



#### Potencial Exportador

- **CAUPOLICAN S.R.L.**, legítimo arroz orgánico ..... pág. 1
- **HAUSBROT**, pionera en producir alimentos 100% integrales ..... pág. 2
- **COOPERATIVA APÍCOLA PATAGONIA LTDA**, miel de pureza original ..... pág. 4
- **LANCOPINTO S.A.**, aceites, harinas y granos orgánicos de principio a fin ..... pág. 5



#### Cooperación Internacional

..... pág. 7



## CAUPOLICAN S.R.L., legítimo arroz orgánico



**Desde la ciudad de San Salvador, provincia de Entre Ríos, Caupolican elabora desde hace más de 30 años distintos tipos de arroces orgánicos y lino para su exportación a países de Latinoamérica, Estados Unidos y Oceanía. Actualmente está proyectando su ingreso a los mercados europeos.**

El arroz se industrializa en molinos donde los procesos de remoción de distintas capas del cereal son físicos (pelado, pulido y clasificación por color). Sus variantes más destacadas son: **arroz largo fino integral SENECA** (variedad Americana, calidad 00000 pulido y abrillantado con 5% de granos quebrados) y el **arroz yamaní integral** (no contiene gluten y es hipoalergénico; por su contenido de fibras naturales es recomendado para el sistema digestivo).

Junto al Departamento de Alimentos del INTI se trabajó en la definición y formulación del proyecto de un brazo robótico para adquirir la automatización mediante celda de paletizado en la línea de arroz orgánico, mejorando así la eficiencia del envasado y la inocuidad del alimento.

**Con una capacidad de molienda de 5000 toneladas mensuales, la empresa trabaja bajo las certificaciones de buenas prácticas HACCP Veganas y transita actualmente un proceso hacia la certificación BRC.**

Martín Bourlot, gerente de la empresa cuenta: “Caupolican opera con los mejores estándares de calidad. Nuestros clientes regulares son aquellas personas que cuidan de su alimentación y muchos de ellos, siguen una alimentación plant -based. Queremos seguir acompañando a los consumidores que eligen certificado vegano en el país y asegurarle a nuestros clientes la legitimidad de los productos y procesos”.

“Somos pioneros en certificar HACCP en la industria arrocera nacional. Miramos hacia el futuro con ganas de innovar y seguir las tendencias del mercado, siempre con la mejor calidad y atendiendo las exigencias de nuestros clientes”, concluye Martín Bourlot.

- POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)
- 1006.30.21.290 / Arroz largo fino integral



## HAUSBROT, pionera en producir alimentos 100% integrales



**Con una trayectoria de más de treinta años, Hausbrot produce desde la localidad de San Fernando, provincia de Buenos Aires, farináceos con trigo, cebada, centeno y avena. La firma elabora más de 100 productos a partir de harinas integrales, entre ellos pastas secas, harinas integrales, galletitas, grisines y congelados.**

Gracias a su trabajo bajo las certificaciones ISO, Orgánica y la Ecocert que garantiza y promueve las mejores prácticas respetuosas con el medio ambiente y con conciencia social, la firma se transformó en una cadena alimenticia con 34 locales de venta directa en la provincia de Buenos Aires.

Hausbrot se destaca por fabricar una línea de productos ciento por ciento integrales, con molienda propia. La totalidad del grano que ingresa al molino sale como harina sin

descarte y mantiene todos sus nutrientes en el producto final. De esta manera, tiene ventajas para el metabolismo dado que este tipo de harina evita el shock insulínico. El salvado y el germen de trigo están en el producto tal cual se encuentran en la naturaleza, lo que marca la diferencia en el mercado.

**Actualmente su capacidad productiva es de 40 toneladas diarias de alimentos que se pueden duplicar según la demanda. Entre los productos que la empresa desea exportar se encuentran sus pastas secas hechas con harina blanca e integral, panificados integrales orgánicos con semillas, harina de trigo 000 orgánica e integral, entre otros.**

Profesionales del INTI brindaron asesoramiento y capacitación a su personal con el fin de obtener la certificación que posibilita a Hausbrot exportar alimentos a Estados Unidos. Dado que la regulación de Controles Preventivos para los Alimentos de Consumo Humano que forma parte de la normativa vigente en Estados Unidos desde 2011 (ley FSMA), exige que ciertas actividades dentro de las empresas que exportan deban ser realizadas por “personas calificadas en controles preventivos (PCQI) que hayan completado satisfactoriamente la capacitación en el desarrollo y la aplicación de dichos controles basados en el riesgo”.

La empresa garantiza la producción orgánica desde el inicio del proceso, sin utilización de pesticidas, conservantes ni productos químicos. Mario Schneider, titular de la compañía, señala: **“Somos pioneros en la producción de alimentos saludables en Argentina desde un concepto integral.** Una rodaja de nuestro pan de 4 cereales tiene el equivalente en hierro a un bife de carne, pero su disponibilidad es más asimilable por su origen vegetal”.

“Producimos alimentos integrales orgánicos, con procesos artesanales. Nuestra cocina es como la de una casa, solo que más grande. Usamos las mismas recetas e ingredientes que puede usar cualquier persona en su hogar”, concluye Schneider.

• **POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)**

- 1905.20.90 / Tirabuzón tricolor\* (Harina blanca)
- 1905.20.90 / Penne rigate\* (Harina blanca)
- 1905.31.00 / Pepas integrales orgánicas (Mermelada Masseurbe)
- 1905.90.20 / Grisesines integrales orgánicas con chía y lino
- 1905.90.20 / Crackers integrales orgánicas con chía y lino
- 1905.90.20 / Codito integral
- 1905.90.20 / Municiones integrales
- 1905.90.20 / Tallarín\* (Harina blanca)
- 1905.90.20 / Fideos NIDO orgánicos 500 gr
- 1905.90.20 / Fideos tirabuzón orgánicos 500 gr
- 1905.90.20 / Fideos ave maria orgánicos 500 gr
- 1101.00.10 / Harina de trigo 000 orgánica 25 kg
- 1101.00.10 / Harina de trigo 000 orgánica 1 kg
- 1101.00.10 / Harina de trigo integral orgánica 20 kg
- 1101.00.10 / Harina de trigo integral orgánica 1 kg



## **COOPERATIVA APÍCOLA PATAGONIA LTDA, miel de pureza original**



***Cooperativa Apícola Patagonia LTDA es un grupo de cincuenta y tres familias productoras dedicadas a la producción de miel orgánica. Su planta principal está ubicada en la ciudad de General Pico, provincia de La Pampa.***

El modelo cooperativista con el que trabajan se basa en la exportación y comercialización directa sin intermediarios, lo que promueve su desarrollo y una relación directa con los estándares de calidad a la hora de responder a las demandas de sus clientes.

Dado que sus productores son proveedores directos de los importadores internacionales, obtienen beneficios como la reducción de costos de producción y de comercialización. Son más competitivos y tienen un control más seguro de su trazabilidad, asegurando la calidad en destino final.

Junto al INTI se trabajó en la elaboración del Manual de Buenas Prácticas en la sala de extracción de miel, como así también en la elaboración de un proyecto para instalar una sala de fraccionado dentro de la planta. El contacto con especialistas del instituto es permanente, a través de capacitaciones y asistencias en programas de calidad y mejoras de producción.

La empresa aplica el plan de calidad en base al trabajo de buenas prácticas apícolas bajo la premisa “no existe la calidad sin antes tener inocuidad”. Hugo Quitllet, secretario de la cooperativa, agrega en este sentido “contamos con un proceso de trazabilidad que registra el camino que recorre nuestra miel, desde el lugar de producción en la colmena, su extracción, envasado, hasta su comercialización, conectando cada etapa del proceso para garantizar los más altos estándares de producción y logística”.

***Con una capacidad productiva de aproximadamente 45 Tn anuales envasada a granel, su miel orgánica está certificada por FOOD SAFETY y cumple con las condiciones para exportar a Estados Unidos, Canadá y la Comunidad Europea, donde aspira expandir su presencia.***

Su ubicación estratégica en el centro del país y su forma de producir, sumado a la infraestructura con la que cuenta la provincia facilitando la comercialización y la



exportación hacen que la empresa cuente con bases sólidas para un desarrollo y trabajo sostenido.

“Queremos que la miel argentina en el mundo se conozca por su calidad, por eso trabajamos para que el paladar del consumidor sienta la experiencia de saborear una miel de gran pureza original, así demostramos que tenemos la mejor miel del país, tanto por nuestra planta, como por nuestros métodos de extracción. En nuestra zona de producción contamos con una gran variedad de especies que nos permite aportar una amplia oferta, tanto en color como en origen floral”, concluye Hugo Quitlet.

• POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)  
- 0409.00.00 / Miel



## LANCOPINTO S.A., aceites, harinas y granos orgánicos de principio a fin



***Lancopinto S.A. es una joven empresa, especializada en la elaboración de alimentos orgánicos. Entre sus productos se encuentran aceites, harinas de girasol y soja. También se dedican al acopio y acondicionamiento de granos como maíz, trigo, soja y girasol, entre otros.***

Desde su planta ubicada en la localidad de Carmen, provincia de Santa Fe, consolida su producción y exporta sus aceites, granos y subproductos a granel.

El INTI les brindó la capacitación del Curso Oficial FSPCA “Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) para Alimentos de Consumo Humano”, que forma parte de la normativa vigente en Estados Unidos desde 2011 (ley FSMA) y tiene como objetivo garantizar la inocuidad de los alimentos comercializados en ese país,

aplicando controles preventivos a la fabricación, procesamiento, empaque y conservación de los productos.

Lancopinto cuenta con una gran capacidad productiva: posee una planta de acopio de 8000 Tn, distribuidas en cuatro elevadores independientes. La fábrica de aceite y expeller procesa 48 Tn por día de grano y la capacidad de carga de granos en contenedores es de uno por hora. Los operativos suelen tener entre 6 y 10 contenedores.

***Sus productos e instalaciones cuentan con la certificación de Orgánico para NOP (EE.UU.) y Orgánico para Ar-UE. La empresa exporta a Estados Unidos y aspira a ampliar su presencia en América Latina, Asia, Australia y Nueva Zelanda.***

Ignacio Soto, socio fundador y presidente de la firma, comenta: “Nos diferenciamos por elaborar, comercializar, acondicionar y exportar productos solamente orgánicos y libres de Organismos Modificados Genéticamente (GMO). Desde lo personal nos definimos como una pequeña empresa con un gran compromiso, porque estamos seguros que este es el camino que hay que seguir para preservar nuestro planeta y lograr la sustentabilidad del sector”.

• **POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)**

- 1206.00.90 / Girasol
- 1512.11.10 / Aceite de girasol
- 1201.90 / Soja
- 1507.10.00 / Aceite de Soja
- 2306.30.10 / Expeller de girasol
- 2304.00.10 / Expeller de soja
- 1005.90.10 / Maíz
- 1001.19 o 1001.99 / Trigo



CONTACTO: [institucionales@inti.gob.ar](mailto:institucionales@inti.gob.ar)



## • Cooperación técnica internacional

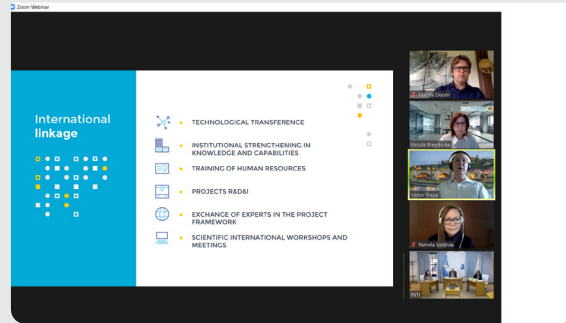


El INTI se vincula con organismos pares de la región muchas veces para generar desarrollos conjuntos que pueden ser capitalizados por ambos países. Un ejemplo de ello fue el Proyecto **“Desarrollo y obtención de alimentos cárnicos funcionales con bacterias lácticas”**, llevado a cabo junto a la Universidad Autónoma Metropolitana de México, en el marco del Fondo Argentino de Cooperación Sur Sur y Triangular (FO AR) que coordina la Cancillería Argentina.

El Proyecto buscó incorporar a los productos cárnicos bacterias ácido-lácticas microencapsuladas elaboradas con materiales permitidos para el consumo humano, y disponibles en los mercados de ambos países. De esta manera, se desarrollaron productos con probióticos protegidos del ambiente y que permiten conservar sus efectos beneficiosos para la salud. El proyecto también tiene el fin de impulsar el desarrollo de productos alimenticios novedosos con alta funcionalidad y biodisponibilidad y el uso de biopolímeros comestibles.

En los últimos años se están produciendo importantes cambios en los hábitos de consumo impulsados por la continua aparición de evidencias científicas que acreditan cómo, a través de la dieta y/o sus componentes, se pueden modular algunas funciones fisiológicas específicas en el organismo y por tanto favorecer el bienestar y la salud. En este escenario, gracias al trabajo desarrollado a lo

## • Capacidades del INTI para mercados internacionales



Organizado conjuntamente por la Representación del Estado de Bayern para Sudamérica (Argentina, Chile, Colombia y Perú) y el INTI, recientemente se llevó a cabo el webinar **“Argentina & Bavaria: Creando nuevas oportunidades para innovación y tecnología”**, dirigido a las PyMEs alemanas allegadas a la región, así como también a PyMEs argentinas interesadas en su internacionalización hacia esos mercados.

Teniendo en cuenta las capacidades del INTI y la posibilidad de generar vínculos con sus pares internacionales para poder detectar nuevas tecnologías y oportunidades de cooperación a ser capitalizadas por las empresas, la Representación de Bayern convocó al instituto Fraunhofer de Alemania para exponer en paneles compartidos con las autoridades del INTI. Así se intercambiaron experiencias entre ambos organismos tecnológicos sobre investigación aplicada, proyectos de cooperación en I+D, así como redes de innovación y tecnología.

Asimismo, se presentaron las capacidades tecnológicas del INTI y la oferta de servicios disponibles para las firmas sudamericanas y alemanas. Mediante este intercambio se detectaron oportunidades de colaboración conjunta en industria 4.0, green tech, nuevas tecnologías y energías renovables.

Estos seminarios no sólo permiten detectar oportunidades comerciales entre las PyMEs

largo de dos años, se logró obtener un alimento cárnico suplementado con bacterias ácido-lácticas potencialmente probióticas, termoresistentes y viables.

Esta iniciativa, llevada a cabo junto a colegas de la región, permite generar capacidades de aprovechamiento, no sólo para los países intervinientes en el proyecto, sino para que los resultados puedan ser transferidos finalmente a las industrias de todo el bloque.

de las naciones participantes, sino que pretenden poner a disposición de las empresas la capacidad tecnológica del INTI para poder acompañar su acceso a mercados internacionales.

CONTACTO: [cooperacion@inti.gov.ar](mailto:cooperacion@inti.gov.ar)

## GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

[comunicacion@inti.gov.ar](mailto:comunicacion@inti.gov.ar) • (54 11) 4724 6358 - int. 6019

[www.inti.gov.ar](http://www.inti.gov.ar) |     