

PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



Edición 18 • Noviembre-diciembre 2021



Potencial Exportador

- **AHUMADERO USHUAIA PATAGÓNICA S.R.L.**, sabores exclusivos del fin del mundo — pág. 1
- **ASOCIACIÓN HINAJ**, una harina de algarroba ancestral _____ pág. 3
- **ENRIQUE NIEVES S.R.L.**, agua pura del continente americano al mundo _____ pág. 5
- **PESQUERA VERAZ S.A.**, langostinos de exportación _____ pág. 6
- **SCHEBYE S.A.**, sabores únicos en humus de garbanzo _____ pág. 8
- **LA BELLA S.A.**, aceite de oliva *premium* _____ pág. 9



Cooperación Internacional _____ pág. 11



AHUMADERO USHUAIA PATAGÓNICA S.R.L., sabores exclusivos del fin del mundo



La empresa familiar está ubicada en la ciudad de Ushuaia, provincia de Tierra del Fuego. **Desde hace diez años se dedica a la producción de conservas y congelados provenientes de la pesca en el canal de Beagle y se destaca por sus conservas de centollas en salmuera sabor natural y en aceite de oliva sabor ahumado.**

Desde el INTI se brindó asistencia en la instalación de una autoclave, lo que significó una modernización y mejora de la calidad en el proceso de esterilización de las conservas.

La centolla es un alimento rico en proteínas y con escaso contenido en grasas e hidratos de carbono. Esto permite que pueda ser consumido por personas que realizan

dietas destinadas a la reducción de peso. También contiene un alto grado de potasio que ayuda al buen funcionamiento del sistema nervioso.

La empresa posee una capacidad productiva de 30.000 unidades de conservas y está certificada con el **Sello de Calidad de Tierra del Fuego Fin del Mundo, desde el 2012.**

Proyectan inicialmente destinar sus productos a los países del Mercosur, para lo cual ya cuentan con la habilitación correspondiente.

Por otro lado, ha ganado el **primer premio a la “Calidad Provincial 2016”** y en TDF INNOVA 2021, ganó el **primer premio en “Innovación de Producto”** a nivel provincial.

Sergio Amaya, socio gerente cuenta: **“Nuestras materias primas son únicas a nivel nacional. Tenemos la posibilidad de acceder a la centolla, producto exclusivo del canal Beagle y único en sabor. En el mundo sólo se cosechan centollas en los mares de Alaska y Rusia, por lo que es un producto muy escaso y altamente valorado por su sabor tan único y particular”.**

Las centollas se ahúman utilizando la turba como generador de humo. Prácticamente el 100% de ahumaderos del mundo utiliza aserrines de distintas maderas duras, pero en Ushuaia no se halla fácilmente esa materia prima y se encontró en la turba un generador de humo que le da características particulares al ser de intensidad suave, agradable aroma y que transmite un sutil sabor ahumado. Le da una impronta fueguina muy característica que los distingue del resto de los productos ahumados del mercado internacional.

“Somos una empresa de escala artesanal, que trabaja en todos los eslabones productivos, desde la pesca, procesamiento y elaboración del producto final, listo para consumir, con importante utilización de recursos de la zona.

Nuestra centolla ahumada es producida artesanalmente. Es un producto boutique, exclusivo por la originalidad de la composición y su sabor bien fueguino, único en el mundo”, concluye Sergio Amaya.

• **POSICIÓN ARANCELARIA (NCM):**

- 1605.10.00.900D / Los cangrejos, excepto macruros. Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados. Preparaciones de carne, de pescado o de crustáceos, de moluscos o de los demás invertebrados acuáticos.



ASOCIACIÓN HINAJ, una harina de algarroba ancestral



Desde el Paraje Lote 8 del departamento Ramón Lista, en el noroeste de la provincia de Formosa, un grupo de mujeres artesanas aborígenes de la etnia Wichi conforman la Asociación Hinaj, originada para fortalecer y formar mujeres que se encontraban en situación de vulnerabilidad. Hoy se dedican a producir artesanías y harina de algarroba, producto estrella que intentan instalar en el exterior.

La producción de la harina de algarroba está realizada íntegramente con mano de obra femenina. La misma es estacional, dado que el algarrobo (árbol nativo que produce la fruta a partir de la cual se produce la harina), fructifica una vez al año y sus frutas están disponibles entre los meses de noviembre a febrero, período en que se intensifica la cosecha, el acondicionamiento, molienda y acopio de la harina.

Actualmente la producción es de 10 tn, pero para la próxima temporada ya tendrán la planta de molienda en funcionamiento y se prevé una capacidad productiva de 60 tn.

Entre sus objetivos se encuentra la exportación y para ello están generando vínculos con empresas de varios países; entre otros, **aspiran ingresar al mercado europeo, a Estados Unidos, Paraguay y Bolivia.**

Especialistas de la sede del INTI en Formosa, ha asistido a la Asociación en el desarrollo de toda la cadena de producción, tanto en la obtención de fibras y tintes para artesanías como en el circuito de molienda de la harina de algarroba, lo que permitió dar un salto de escala en la producción y así poder comenzar a comercializarlos tanto en el ámbito nacional como internacional.

La Asociación ha recibido varios reconocimientos nacionales e internacionales por la labor en el empoderamiento de las mujeres indígenas y la revalorización de los saberes ancestrales, como así también del valor del diseño de sus artesanías.

Las cualidades alimenticias de esta harina de algarroba son difícilmente comparables ya que, además de contener un gran número de macro y micronutrientes, cuenta también con un alto contenido de vitaminas, hierro y calcio, asimismo, puede

poseer hasta un 14% de proteína, **lo que la posiciona como un alimento altamente nutritivo, que puede ser utilizado en dietas especiales y ser sustituto de algunos alimentos que proveen nutrientes esenciales.**

Contiene menores porcentajes de hidratos de carbono y grasas que la harina integral de trigo, así como un mayor porcentaje de fibras lo que genera en el organismo un pasaje lento de la glucosa a la sangre. Esto es beneficioso para la salud de las personas en general y particularmente para las que padecen diabetes. Por otra parte, el consumo de fibra regula y colabora con el tránsito intestinal.

Por su contenido de hidratos de carbono, como la sacarosa, la glucosa y la fructosa, tiene poder endulzante lo que le otorgan a la harina un aroma y sabor dulce característico, que permite su empleo en diversas recetas con la ventaja de reducir la cantidad de azúcar adicionada. Por otro lado, en personas con restricciones alimenticias, como es el caso de los celíacos, complementa la tríade de harina sin TACC (garbanzo, arroz y algarroba), siendo ésta la componente dulce de las citadas.

La industria de alimentos la está incorporando en diferentes productos como tortas, postres, cremas, alfajores, bizcochuelos, budines, galletas y hasta caramelos. También, puede ser empleada como reemplazo del chocolate en diversas preparaciones debido a que aporta color y aroma similares, con un menor contenido de grasas y azúcares simples.

Gonzalo Robledo, asistente técnico de la asociación reflexiona: “El primer acercamiento a la asociación fue muy técnico, pero cuando comencé a involucrarme y conocer su apego y amor al trabajo, asumí el proyecto de la harina con un mayor grado de compromiso, más allá de lo profesional. Cuando inician la actividad, **las mujeres producían la harina con los morteros a mano y, respetando su cultura y sus valores ancestrales, se decidió que la mejor forma de ayudarlas era fortalecerlas desde el conocimiento y brindando ciertas herramientas para lograr un salto de escala en el sistema de producción,** llegando hoy a producir volúmenes que permite su comercialización a nivel nacional y con la visión de poder comenzar a exportar”.

• POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)
- 1212.92.00.00 / Algarrobas



ENRIQUE NIEVES S.R.L., agua pura del continente americano al mundo



Desde la ciudad de Monte Caseros provincia de Corrientes y con el acuífero Guaraní sobre sus pies, Enrique Nieves S.R.L. produce bajo la marca Aqua Well, un agua de pozo premium, calificada por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) como agua artesanal, lo que la posiciona en mejor nivel que el agua mineral convirtiéndola en las de mayor calidad del continente americano.

Proviene del acuífero Guaraní, catalogado por la Organización Mundial de la Salud como uno de los reservorios de agua dulce más grandes del mundo. Es blanda, fresca, cristalina y de altísima calidad.

La planta posee una capacidad de producción de 15 contenedores mensuales de 50.000 botellas de medio litro. Es decir, 9 millones de botellas al año. Llega a la góndola en botellas de 330 ml, 500 ml, 750 ml y 1 litro.

Desde el INTI se brindó asistencia en BPM, HACCP y se preparó a la empresa para poder cumplir con los requisitos de la ley FSMA de seguridad alimentaria de Estados Unidos (Modernización de la Inocuidad Alimentaria). Esto obligó a modernizar la planta con los mejores estándares de calidad para poder ingresar al mercado estadounidense, donde está asociada a Patagonia Interprise INC, una distribuidora ubicada en Riverside, California.

En Estados Unidos tienen muy buena logística de distribución, próximamente exportarán a Qatar y desean expandirse al resto del mundo, en particular a Arabia Saudita y China.

Marcelo Clossa, gerente general de la firma señala: “Nuestro producto es único ya que no existe prácticamente agua de esta calidad a nivel mundial. Somos una empresa familiar, pequeña pero con gran capacidad para crecer y desarrollarnos, cuidando el medio ambiente, la ecología y pensando en el consumidor. El cambio climático es una realidad, por ello creemos en una empresa eco sustentable”.

Certificada en HACCP el agua tiene un ph 7, lo que permite la asimilación de sus minerales inmediatamente al beberla. Esto es un importante diferencial ya que, si el ph es superior o inferior, el cuerpo debe hacer un proceso adicional para asimilar sus minerales.

Por otro lado, es agua dulce con un TDS de 94 mg por litro lo que la califica como artesanal. Si tuviera más de 100 el FDA la ubicaría como mineral.

“Cuando el consumidor nos prueba queda más satisfecho de lo que imaginó”, concluye Marcelo Clossa.

• **POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)**

- 2201.10 / Agua mineral y gaseada
- 2201.10.00.110 / Envases iguales o inferiores a 0,5 l
- 2201.10.00.120A / Envases superior a 0,5 l pero inferior a 2 l



PESQUERA VERAZ S.A., langostinos de exportación



La empresa forma parte de un grupo integrado en la cadena de valor de la industria pesquera y naval que se especializa en la extracción, producción y comercialización de productos del mar argentino, principalmente langostino y merluza. Desde hace más de 30 años realizan esta actividad recolectando y procesando la pesca en sus propios buques logrando así un producto final para comercializar y exportar. Pesquera Veraz cuenta con 4 establecimientos productivos: frigoríficos, plantas elaboradoras y conserveras. Opera principalmente desde Puerto Deseado, provincia de Santa Cruz, puerto de Mar del Plata, provincia de Buenos Aires y desde Puerto Rawson, provincia de Chubut.

Sus buques realizan la actividad extractiva con arte de pesca selectiva, método que se utiliza para evitar la pesca de juveniles, manteniendo de esta manera la sustentabilidad del recurso.

Las variedades que extraen son merluza (*Merluccius hubbsi*), anchoa (*Engraulis anchoíta*), caballa (*Scomber japonicus*) y langostino (*Pleoticus muelleri*). ***Su especialidad son los langostinos de asegurada calidad, tanto congelado a bordo como procesado en tierra. Es de destacar que el langostino salvaje argentino tiene una carne muy delicada y sabrosa que lo distingue de los demás, especialmente de los de cultivo.*** Se exporta en envases de 2 kg o a granel y también en envases de 1 kg para supermercados.

La merluza es una especie magra, su carne es blanca, de textura delicada y sabor ligeramente dulce. Este producto se empaca y comercializa con las marcas Centauro S.A. y Pesquera Veraz S.A.

Desde el INTI se trabajó en la construcción y puesta en marcha de una planta de afluentes en su sede de Rawson, lo cual representó un salto en la calidad del proceso productivo logrando cumplir con las normas provinciales y medioambientales. Sus plantas están certificadas bajo la norma BRCS en calidad e inocuidad alimentaria inglesa. En total procesan 50 tn diarias en pescados y mariscos congelados.

Federico Angeleri, director de la firma, comenta: “Somos el productor más importante de langostino argentino para Estados Unidos, también exportamos a España, Japón, Italia, China, Corea, Brasil, Portugal y Rusia. Actualmente deseamos ingresar a los países de Europa del Norte, Noruega, Suecia y Finlandia, regiones donde nuestro langostino se diferencia significativamente de los locales por su tamaño y carnosidad.

Pesquera Veraz S.A., es la única empresa familiar en Argentina que está verticalmente integrada en la cadena de valor pesquera. Nuestra casa matriz es el Astillero Naval Federico Contessi y Cia., contamos con la mayor cantidad de buques pesqueros del país. Fue la empresa que inició nuestra historia, poniéndonos en una posición particular con respecto a la competencia, dado que construimos los buques, pescamos, tenemos fábricas donde procesamos y finalmente hacemos toda la comercialización del producto, con lo cual controlamos íntegramente la cadena de valor de la industria pesquera. Apostamos a producir productos procesados con conciencia exportadora para cumplir la meta de llevar a la Argentina al mundo”, finaliza Federico Angeleri.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)

- 0306.17.10 / Langostino entero
- 0306.17.90 / Langostino cola (sin cabeza) y pelado y desvenado
- 0304.74.00 / Filetes de merluza hubbsi
- 0303.66.00 / Tronco de merluza hubbsi (HGT - sin cabeza, sin vísceras y sin cola)





SCHEBYE S.A., sabores únicos en humus de garbanzo



Ubicada en la ciudad de San Miguel de Tucumán, provincia de Tucumán, la empresa se dedica a la producción de humus a base de garbanzo, con certificación Kosher y sin TACC. Un producto elaborado con recetas tradicionales en sus cuatro sabores que lo diferencian: el clásico con pasta de maní, sésamo y ajo, perejil y pimentón, sésamo con olivas negras, entre otros.

Junto al INTI se trabajó en el desarrollo de su principal producto, el humus de garbanzo, lo que le permitió ser la primera empresa argentina en ingresar al mercado nacional con un producto competitivo y con sabores adaptados a los diferentes paladares del mundo.

Hoy existe una tendencia de consumo de productos saludables y fortificados. Esto tiene que ver con un mayor conocimiento por parte de la población respecto a su salud y a cómo los alimentos ayudan a mejorar la calidad de vida.

El humus a base de garbanzos es un producto natural y saludable ya que contiene un aminoácido conocido como triptófano, que en buena cantidad produce serotonina, conocida como la hormona de la felicidad. También aporta Omega 3, el cual entre otras cualidades agudiza la inteligencia, ayuda a combatir el hambre y mantiene los niveles de azúcar en sangre, gracias a su bajo valor energético.

“Somos una empresa joven, con expectativas de seguir desarrollando productos saludables y nutritivos a base de legumbres, introduciendo nuevos sabores a los mercados del mundo”, comenta Fernando Caracotche, gerente comercial de la empresa. También agrega: “Proyectamos nuestro crecimiento para responder a la demanda de alimentos en el mundo. Para eso seguimos incorporando la última tecnología agrícola y añadimos nuevos campos para extender los cultivos”.

El producto ingresa en góndola en estado fresco con conservantes, envasado al vacío en potes de 250 g, 430 g y 3 kg, y posee una vida útil de 5 meses refrigerado.

Schebye produce una marca propia “Cuisine & Co” destinada a las cadenas de Cencosud lo que la habilita a exportar a Chile, Brasil, Perú y Colombia. También desean ingresar con su otra marca “Kamar” al resto de América Latina.

El packaging es un gran diferencial en la góndola con respecto al resto, pero no sólo nos eligen por nuestra calidad y sabor, sino porque **producimos con materia prima orgánica y estamos certificados sin TACC**, lo que nos hace únicos en el mercado dándole al consumidor más seguridad al consumir nuestros productos”, concluye Fernando Caracotche.

- POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)
- 2005.99.00 / Humus



LA BELLA S.A., aceite de oliva *premium*



Finca La Bella S.A. es una PyME olivícola agroindustrial y familiar de 400 hectáreas en producción. Fundada en 1996, se ubica en la precordillera de los Andes a 900 mt sobre el nivel del mar, en el departamento de Pomán, Provincia de Catamarca.

Su principal actividad es la producción de aceituna para la elaboración de aceite de oliva extra virgen que realiza en su planta de elaboración. La comercialización es a granel, tanto en el mercado local como en el exterior.

Por su ubicación, la finca presenta un microclima adecuado para el cultivo del olivo. La significativa cantidad de luz solar durante la mayor parte del año, la importante amplitud térmica y una habitual humedad ambiente baja, contribuyen al desarrollo del olivar con menor proliferación de plagas que afecten al cultivo, altas producciones y acumulación de aceite en el fruto.

Posee un sistema de riego por goteo controlado mediante la extracción de agua de abundantes acuíferos subterráneos, que provee los requerimientos hídricos y nutrientes necesarios a lo largo del ciclo anual del cultivo, optimizando su rendimiento de forma eficiente y sustentable.

Su modelo agronómico intensivo de 325-417 plantas por hectárea combinado con la mecanización de la cosecha y poda anual, permite reducir las tareas agrícolas y genera ciertas ventajas como administrar los tiempos y plazos de cosecha temprana para obtener aceites de primera calidad.

Posee la capacidad de procesar 150 toneladas/día de aceituna, una capacidad de almacenaje de 350 Tn en tanques de acero inoxidable de distintos volúmenes, con certificación de norma HACCP que permite extraer el aceite en el menor tiempo posible una vez recolectado el fruto del árbol, factor crucial en la calidad del producto obtenido.

Desde el INTI se capacitó a su personal a través del curso oficial FSPCA cuyo objetivo es formar Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) para Alimentos de Consumo Humano, de acuerdo a los requerimientos de entrenamiento de FSMA (Food Safety Modernization Act) de la FDA, con el fin de desarrollar, implementar y manejar el Plan de Inocuidad Alimentaria de la planta.

La Bella exporta actualmente a Estados Unidos e Italia y desea ampliar su mercado a Canadá, Reino Unido y Países Nórdicos.

Obtuvo el premio ***“Gran Olivo de Oro”*** en Cuyo Oliva 2017. El mismo año ganó el premio ***“D.F. Sarmiento en el VII Encuentro Olivícola Internacional”***, realizado en la provincia de San Juan. ***En 2020 formó parte del grupo de los 6 mejores aceites del rating sensorial en el End of Harvest Presentation.***

Nicolás Schwanek presidente del emprendimiento reflexiona: “La Bella es innovadora en la aplicación e incorporación de nuevas tecnologías, tanto en el proceso productivo como industrial. En la Argentina fuimos pioneros en la mecanización de cosecha. Nos destacamos por podar los olivos para darle el formato que permite un resultado óptimo a través de la cosecha mecanizada. La superficie de 400 ha de olivos de nuestra finca, permite generar un volumen y escala de producción razonable para nuestra integración vertical y al mismo tiempo satisfacer los volúmenes que demandan los grandes clientes. Esta superficie facilita mantener el orden y el control del proceso productivo e industrial para darle nuestra impronta y así poder obtener aceites premium”.

• **POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)**
-1509.10.00 / Aceite de Oliva Virgen 5



CONTACTO: institucionales@inti.gob.ar



• Cooperación técnica internacional



El INTI, a través del Departamento de Materiales Compuestos - Dirección de Materiales Avanzados, se encuentra desarrollando el proyecto **“Valorización de residuos agroindustriales para la producción de tableros de aglomerados”**, cuyo propósito principal es el reemplazo de los componentes por otros más sustentables y amigables con el ambiente.

Es así como en las diferentes etapas del proyecto alcanzadas se ha reemplazado, por ejemplo, el aserrín -materia prima principal- por caucho molido provenientes de caucho o cuero curtido. También, se ha logrado reemplazar el adhesivo que se utiliza actualmente en el sector (urea formaldehído, que es de origen petroquímico) por otro sustentable a base de proteína de soja, permitiendo agregar valor a un producto primario como la harina de soja.

La realización de estos tableros que contengan materias primas sustentables permitiría un doble beneficio; por un lado, reducir la tala de árboles, con el consiguiente impacto ambiental que ello significa; y, por otro lado, encontrar una funcionalidad a lo que hoy día son desechos de la agroindustria alimentaria y de otras industrias como lo es la petroquímica o curtiembre.

Para avanzar con las siguientes etapas, este proyecto se valdrá de la colaboración técnica del Departamento de Ingeniería Química, Materiales y Producción Industrial, de la Universidad de Nápoles Federico II (UNINA), de Italia.

• Capacidades del INTI para mercados internacionales



Desde la prepandemia, el INTI se encuentra impulsando junto a la Cancillería Argentina Talleres de Oferta Tecnológica dirigidos a países latinoamericanos. Se trata de espacios pensados para brindar información sobre productos argentinos con potencial exportador.

A casi dos años del comienzo de la iniciativa, se han concretado talleres con Bolivia, Perú, Brasil, Panamá, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Colombia y Paraguay. En estos últimos el principal interés estuvo enfocado en la industria láctea, frutihortícola y cárnica.

De la actividad dirigida a El Salvador, enfocada en la oferta de la cadena láctea, participaron 25 empresas, y otras tantas en la actividad para el sector frutihortícola. El INTI viene acompañando al sector lácteo en diferentes misiones técnico-comerciales con el objetivo de transferir equipamiento de tecnología argentina a diversos países. La oferta de servicios incluye mejora de procesos y desarrollo de productos; mediciones de referencia para la industria y laboratorios, y asistencia para la evaluación de desempeño a través de **REDELAC**.

Para la industria cárnica se desarrolló el Taller de oferta exportable de máquinas y equipos pensado para ese sector productivo de Colombia donde participaron 10 pymes argentinas y numerosas colombianas, y otro taller sobre maquinaria para el procesamiento de alimentos, orientado al mercado ecuatoriano,

Al término del proyecto se espera lograr tableros de partículas fabricados con un menor impacto ambiental, alcanzando un cambio de paradigma en la industria local, y abrir nuevos mercados que poseen una legislación más exigente desde el punto de vista ambiental, tal es el caso de Europa donde no se permite la comercialización de productos que contengan formaldehído.

para abordar aspectos vinculados a los procesos productivos de faena, calidad, inocuidad e ingeniería en plantas de la producción.

El aporte del INTI en esos escenarios es de especial interés ya que cuenta con capacidades para atender las demandas de cada sector de actividad o clúster, conoce la realidad local en cada una de las provincias argentinas, y puede ser el nexo para la actualización tecnológica de las empresas.



En vistas de alcanzar modelos predictivos de vida útil de la carne vacuna y porcina, el INTI ha firmado un **memorando de entendimiento** con el Instituto de Investigación de la Carne (DMRI), de Dinamarca, que tiene por objeto validar el software predictivo desarrollado por el DMRI para estimar la vida útil de productos cárnicos envasados al vacío, con destino a aquellas empresas argentinas interesadas en predecir la vida útil de sus cortes.

Hoy en día, cada vez más, las empresas quieren tener mejores datos sobre la vida útil de sus productos. Actualmente, en el sector cárnico para realizar esta valorización se utiliza un software que no determina con precisión la desviación de la predicción.

El DMRI y el INTI encararán una colaboración en la materia, así como en otros temas de interés para ambas instituciones como ser el



Un equipo de investigación del INTA y del INTI, desde Córdoba, junto con el frigorífico Logros SA, de Río Segundo recibieron el premio a la Excelencia Agropecuaria La Nación-Banco Galicia, en la categoría “Mejor trabajo de Investigación” por en el análisis del ciclo de vida y de la huella de carbono de la industria cárnica.

El proyecto se basó en calcular la huella de carbono y el análisis del ciclo de vida de la carne bovina envasada al vacío, desde la producción de las materias primas, hasta la distribución final, incluyendo el empaque, la logística y el transporte hasta Alemania, EEUU y Chile.

El trabajo incluyó un total de ocho indicadores que sirven para conseguir una Declaración Ambiental de Producto (EPD), certificación compatible con normas ISO de ecoetiquetado. El resultado del trabajo también se comparó con la carne bovina producida en Brasil y Sudáfrica.

intercambio de información sobre metodologías, tecnologías y la experiencia danesa a aplicar en la industria cárnica argentina.

En particular, se revisarán las formulaciones industriales del mercado argentino en cuanto al contenido de sal y grasas en productos cárnicos para obtener reducciones aplicables a las futuras regulaciones de la República Argentina.

Esto último es en el marco de los trabajos que viene desarrollando el INTI para reducir el contenido de sal en productos cárnicos buscando determinar la viabilidad tecnológica para preservar la seguridad alimentaria sin afectar las propiedades sensoriales de los productos.

Durante la premiación el presidente del INTI, Ruben Geneyro, señaló que “complementar capacidades público-privadas en temas estratégicos como la producción sustentable es un objetivo central para el país y, particularmente, pensado en la expansión de nuestras exportaciones” y agregó que “en este proceso destacamos la importancia que tiene para el INTI brindar a los sectores productivos esta nueva capacidad de ser HUB regional de certificaciones ambientales, convenio con el internacional EPD System, de Suecia, firmado en junio pasado”, puntualizó Geneyro.

EPD International es el primer programa de declaraciones ambientales conforme a la norma ISO 14.025, y el de mayor reconocimiento a nivel mundial. En la actualidad cuenta con una red de más de 400 empresas certificadas en 50 países.

CONTACTO: cooperacion@inti.gov.ar

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

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

www.inti.gov.ar |     