

PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



Edición 27 • Año 2023



Potencial Exportador

- **LIPA HUE S.R.L.**, productos no tradicionales con potencial exportador _____ pág. 1
- **LEGUSTAR S.A.S.**, alimentos de alubia innovadores, sanos y deliciosos _____ pág. 3
- **MORIXE HERMANOS S.A.C.I.**, máxima calidad e innovación en alimentos _____ pág. 4



Cooperación Internacional _____ pág. 5



LIPA HUE S.R.L., productos no tradicionales con potencial exportador



Con veinte años de trayectoria la empresa se dedica, desde la localidad de Balcarce (Buenos Aires), a la producción de trigo sarraceno. Entre sus productos se encuentran granos de sarraceno pelados, dos tipos de harinas, texturizado de grano sarraceno y galletitas. Todos ellos comercializados bajo la marca “Olienka”.

Sus dos harinas mencionadas anteriormente son de sarraceno, una producida con granos parcialmente descascarados y otra integral producida con granos enteros. Por otro lado, se encuentra el sarraceno texturizado y su línea de galletitas dulces y saladas.

El trigo sarraceno se caracteriza por su elevado valor nutritivo, conformado por proteínas, aminoácidos (que no se encuentran en muchos cereales), hidratos de carbono, vitaminas (incluida la P, muy buena para el aparato circulatorio), magnesio, potasio, fósforo y hierro; entre otras propiedades.

Se trata de un cereal que puede emplearse para todas las preparaciones hechas habitualmente a base de trigo pero en este caso sin gluten, lo que permite que las personas con celiaquía tengan más opciones de alimentación variada y saludable.

Desde el INTI se trabajó en el desarrollo de los procesos de industrialización para lograr las calidades exigidas en el mercado internacional, permitiendo la apertura de la empresa a los mercados externos. A su vez, se brindó asistencia en el desarrollo de sus productos generando así, valor agregado a su producción primaria.

Certificados como productos sin TACC, Lipa Hue destina el 70% de su producción al mercado interno y el 30% restante **lo exporta a países tales como Uruguay, Colombia, Costa Rica, Ecuador y Chile. Está proyectando ampliar su presencia en América Latina y Europa.**

Miguel Potocnik, socio gerente detalla: “Somos una pyme argentina, que comenzó dedicándose a la producción agrícola de commodities y que se ha diversificado hacia la producción de granos especiales con valor agregado al industrializarlos. Por ejemplo, el texturizado del sarraceno es una innovación importante a gran escala, ya que su consumo es de fácil preparación, ideal para desayunos y mantiene las propiedades intactas del grano.

Nuestro objetivo es consolidarnos en exportadores de alimentos sanos y nutritivos, de acuerdo con las nuevas tendencias mundiales, maximizando el agregado de valor local y diferenciándonos de la competencia”, finaliza Potocnik.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 1104.20.00 / Granos descascarados de sarraceno libres de gluten
- 1102.90.00 / Harinas de sarraceno / alforfón libre de gluten
- 1905.31.00 / Galletas dulces libres de gluten
- 1904.90.00 / Flakes

Legustar S.A.S., alimentos de alubia innovadores, sanos y deliciosos



Desde la provincia de Salta, Legustar S.A.S. se especializa en la producción de harina de alubia, blend de harinas de alubia precocida y nativa, así como también en la elaboración de variedades de pastas con agregado de **alubia, quinoa, trigo sarraceno de maíz o espinaca**.

La harina de alubia es su producto más destacado ya que se distingue por su sabor, color y sus propiedades proteicas: fibra, magnesio y calcio.

Francisco Lemos, director de la empresa destaca: “En Mundo Alubia, nuestra marca comercial, nos consideramos únicos en el mercado tanto a nivel nacional como internacional porque hasta el momento nadie ha desarrollado una harina con el valor agregado puesto en el poroto alubia, descubriendo sus bondades tanto en el sabor como en las propiedades nutritivas que lo componen.

Nos definimos como una empresa cuyo objetivo es hacer más atractiva la venta de legumbres a través de innovadoras formas de consumo, generando nuevos y atractivos productos con importantes ventajas nutritivas”.

Desde el INTI se trabajó en el desarrollo de todas sus pastas y harinas, permitiendo a la empresa ingresar al mercado con propuestas innovadoras que se adaptan a las nuevas demandas de nutrición mundial.

Bajo la certificación de productos sin TACC, esta empresa posee una capacidad productiva aproximada de 500 toneladas anuales de harinas y 500.000 unidades de pastas (comercializadas en paquetes de 250gr).

Legustar S.A.S. tiene como objetivo ingresar a los mercados de Brasil, Argelia, España, Portugal e Italia por considerarlos grandes consumidores de porotos de alubia.

“Nos eligen por el sabor de nuestras pastas y harinas y porque el consumidor quiere alimentarse cada vez más de una forma natural, sana, pero también rica. En nuestros productos encuentra esas dos posibilidades” finaliza Francisco Lemos.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 1106.10.00.500T / Harina de legumbres
- 1901.20.00.190Z / Premezclas de legumbres
- 1902.20.00.119L / Pastas sin gluten a base de legumbres



Morixe Hermanos S.A.C.I., máxima calidad e innovación en alimentos



Con más de cien años en el mercado argentino, Morixe Hermanos S.A.C.I. elabora una gran diversidad de alimentos.

La empresa posee plantas de producción propias y también produce en plantas de terceros varias categorías de productos alimenticios. Además del molino harinero de Benito Juárez, Morixe cuenta con una finca en la provincia de La Rioja, donde elaboran aceitunas en conserva y aceite de oliva, con certificaciones de calidad internacional.

La reconocida firma posee una importante trayectoria en exportaciones de harinas de trigo, papas congeladas, aceite de oliva y harina de maíz blanco, entre otros alimentos.

La combinación de estos productos depende de la demanda del país de destino, entre los que hoy se encuentran Brasil, Uruguay, Paraguay, Bolivia y Chile.

Sus próximos mercados objetivo son Perú y países que conforman el NAFTA (Tratado de Libre Comercio de América del Norte).

En reconocimiento a las exportaciones de sus productos la empresa recibió en 2021 el “Premio ICBC de Comercio Exterior”.

Con la asistencia de especialistas del INTI en I+D en alimentos, **Morixe desarrolló una harina proteica elaborada a base de harina de trigo, harinas de distintas legumbres, huevo y leche, que contiene un alto aporte nutricional para los consumidores.** Un kilo de esta “superharina” aporta la misma cantidad de proteínas que 1 kg de carne vacuna y un 20% más que un kilo de pollo, pero a un costo muchísimo más bajo. Con este producto innovador, la firma espera aumentar sus exportaciones de harinas con valor agregado.

Rafael Caderosso, director comercial de Morixe señala: “Nuestra propuesta de valor es única, ofrecemos productos con igual o mejor calidad que los líderes de cada categoría, con alto valor percibido en el diseño de los productos y a precios competitivos; esto nos permitió en sólo 4 años ubicarnos en el top 3 en 6 categorías”.

En relación con las ventajas competitivas de los alimentos de Morixe, Caderosso enfatiza: “Nuestro objetivo es suministrar alimentos de máxima calidad y a precios accesibles.

Nos orientamos a convertirnos en la primera opción frente a las marcas líderes de cada categoría y lo estamos logrando”.



CONTACTO: institucionales@inti.gov.ar



• Cooperación técnica internacional



El Clúster Global AgNet (Asociación de Cámaras Alemanas en Argentina, Brasil, Colombia, Paraguay, Uruguay y USA) convocó al INTI a integrar una mesa de debate regional sobre los Desafíos y Oportunidades para una Industria Alimentaria Sostenible, junto a la ABIA de Brasil, la ANDI de Colombia, y la

• Capacidades del INTI para mercados internacionales



Desde el INTI generamos proyectos de desarrollo de alimentos acompañando la adecuación de la industria nacional a las demandas de la población consumidora. Priorizamos la puesta en valor de materias primas autóctonas con las cuales realizamos pruebas de elaboración de alimentos de

ALAIAB como alianza latinoamericana regional.

Desde el INTI, se hizo énfasis en el cambio de mirada que debe encararse desde el sector en relación con los procesos; es decir, dejar atrás un concepto lineal de demanda y producto para enfocarse en un esfuerzo de innovación para el aprovechamiento integral logrando reducir pérdidas y desperdicios. Se trata de entender al ecosistema de la industria de los alimentos con un abordaje sistémico circular. En ese contexto, la biomasa se presenta como una fuente importante para desarrollo de nuevos productos, subproductos o ingredientes.

Uno de los casos referenciados es el trabajo que se está llevando a cabo en la provincia de Salta, con el complejo de legumbres. En Argentina el consumo es bajo, así como el agregado de valor. Sin embargo, desde el INTI se han detectado legumbres poco conocidas, asociadas a pequeños productores, que se están poniendo en valor, desarrollando nuevos productos o subproductos, separando las proteínas, las fibras y los almidones. En relación con las oportunidades para el sector, todas las entidades coincidieron en la necesidad de armar redes colaborativas para hacer un mejor uso de los recursos. Con problemas de hambre, sobrepeso y desnutrición en la región se sostuvo que compartir conocimiento es la clave. Países como Brasil, Argentina y Colombia están más adelantados en cuanto a sistemas colaborativos. El descarte de uno es el compromiso que otro lo tome y lo procese. La circularidad se resuelve con el armado de ecosistemas y de alianzas.

CONTACTO: cooperacion@inti.gob.ar

origen animal y vegetal a escala piloto; a partir de allí trabajamos en el desarrollo de alimentos funcionales, evaluando el comportamiento de cada ingrediente en los alimentos desarrollados.

La experiencia de trabajo ha permitido la generación y agregado de valor en la cadena de producción y comercialización de legumbres como fuente alternativa de proteína libre de alérgenos, lactosa, gluten y bajas en grasas saturadas. En Argentina, las legumbres se consumen fundamentalmente como grano seco. Considerando su perfil nutricional como ingrediente funcional se constituyen en una excelente oportunidad para incorporarse como insumos de diferentes industrias alimenticias tales como la elaboración de productos de panadería, pastas, rebozadores, embutidos frescos y cocidos, snacks, sopas y salsas instantáneas, barras nutricionales, entre otros.

En el proyecto que se viene llevando a cabo junto al gobierno de Salta se está alcanzando la transformación de la cadena de valor del poroto alubia; se están desarrollando nuevos alimentos e ingredientes funcionales, así como la obtención de harinas crudas precocidas y texturizadas con las cuales se produjeron pastas secas y panificados libres de gluten y productos plant-based.

Las legumbres son una materia prima a la cual se le debe prestar especial atención porque pueden ser ingredientes útiles frente a los desafíos de la industria alimenticia desde el punto de vista nutricional.

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

comunicacion@inti.gob.ar

www.inti.gob.ar |     