

# La Clínica de La Diagonal

Fundación ArgenINTA



Aunque parezca, no es un juego de palabras. “*La Diagonal*” es la denominación del Área Técnica de Finanzas y Mercadeo de la Fundación ArgenINTA. Y de ella depende la *Clínica de Alimentos*, nombre que designa a un conjunto de servicios diseñados para apoyar y mejorar no sólo la producción y la calidad de los alimentos, sino también su *marketing*. El siguiente trabajo, elaborado por Adolfo Losada y Guillermo González Castro Feijóo, del Área Técnica de Finanzas y Mercadeo de la Gerencia de Proyectos y Emprendimientos de la Fundación ArgenINTA, explica este novedoso enfoque, y las características del trabajo que se realiza. El Área Técnica de Finanzas y Mercadeo de la Fundación ArgenINTA, “*La Diagonal*”, nació el 1º de febrero de 2006 y hasta la fecha realizó numerosas degustaciones de alimentos y asesoramientos, obteniendo conocimientos y experiencias que determinaron la creación de la Clínica de Alimentos.

A través de *La Diagonal* la Fundación ArgenINTA colabora y participa con el Proyecto Integral “Innovación en Finanzas y Mercadeo Rural” del INTA, que cuenta también con la participación de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA). Dicho proyecto cuenta con 15 equipos de trabajo especializados en agronegocios, que trabajan en red ya que están distribuidos en todo el territorio argentino. Los mismos desarrollan distintas actividades en apoyo a medianos y pequeños productores regionales, pertenecientes a grupos y proyectos del Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable, PROFEDER.



La demanda del productor de alimentos es el disparador de este proyecto que, mediante la articulación del trabajo con técnicos del INTA se acercan a *La Diagonal*. Aquí, un grupo de profesionales asesora gratuitamente al productor, con el fin de optimizar la calidad del producto y mejorar su inserción en los distintos circuitos de comercialización.

En *La Diagonal* se llevan a cabo en forma permanente muestras de productos artesanales y alimenticios de distintas regiones del país. Su objeto es vincular a los productores de alimentos con comerciantes, importadores y distribuidores, actuando de nexo entre la producción y la comercialización.



Hasta el presente se han realizado muestras correspondientes a las Regiones del NOA, NEA, Mendoza - San Juan, Patagonia, y la más reciente se dedicó a la región Pampeana.

Un servicio complementario y de gran utilidad para el productor es la realización de degustaciones de los alimentos exhibidos, a los efectos de evaluar sensorialmente su calidad, como así también su aceptación por parte de los consumidores y en lo posible determinar su seguridad alimentaria.

Los paneles de degustación son integrados por expertos en la apreciación de cada rubro de alimentos, y personas calificadas que actúan como representantes de los consumidores. Han participado de las degustaciones técnicos del INTA y de la Fundación ArgenINTA, personal del Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea y Cárnica del INTI, docentes de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, miembros de la Escuela Superior de Hotelería y Escuela de Cocina del Gato Dumas, bodegueros, periodistas gastronómicos y sommeliers.

Para cada producto se confecciona una planilla en la que se asientan las observaciones efectuadas para cada una de las características del alimento evaluado. Las conclusiones correspondientes, más otras ideas relacionadas con la presentación (como por ejemplo las referidas a sus etiquetas, tipos de envases, etc), son remitidas a la Agencia de Extensión o Unidad Experimental del INTA, que a su vez las hace llegar a los productores que remitieron los alimentos. El documento es utilizado por el técnico y por el productor para establecer nuevas líneas de trabajo en procura de mejorar el producto y su comercialización en el mercado.

Hasta el momento se han degustado 276 alimentos. Cada degustación es un motivo de aprendizaje y de un mayor aporte de conocimientos. Este conjunto de experiencias le ha permitido a *La Diagonal* desarrollar una radiografía de las fortalezas y debilidades en la producción y elaboración artesanal de alimentos de las distintas regiones del país.

Con la finalidad de mejorar el asesoramiento y el impacto de las actividades, se decidió entonces ofrecer un servicio

más abarcativo, teniendo siempre en cuenta las exigencias del mercado, el consumidor y la realidad del productor. En consecuencia, desde principios de este año no sólo se analizan las características organolépticas del alimento y la presentación general del producto, sino que también se realiza un asesoramiento integral para registrar el establecimiento y los productos elaborados (de importancia para acceder a distintos mercados).

Se efectúan análisis químicos básicos (PH, medición de grados BRIX, % de la sal en la salmuera, entre otros) para determinar la inocuidad, calidad y tiempo de conservación del alimento. También se encaran el rediseño del envase y la etiqueta, así como la realización de folletos promocionales, elementos de gran importancia en el proceso de mercadeo, dado que la imagen y la comunicación son esenciales para informar y persuadir al consumidor.

El servicio que reúne el conjunto de estas actividades pasará

a denominarse “*Clinica de Alimentos*”.

La solicitud de este servicio se canaliza a través del extensionista de la Estación Experimental más cercana. Y desde *La Diagonal* se solicita el envío de muestras del producto, más informes generales de producción y elaboración, y datos de la empresa y del mercado donde comercializa.

Finalizado el asesoramiento, el producto ingresa al catálogo y a la página Web. Y a partir de allí el productor establece la conexión con comerciantes.

**El servicio es totalmente gratuito y puede ser solicitado por productores que tengan relación con los servicios de extensión del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), la SAGPyA u otros organismos de desarrollo.**

## El caso de Delicias Conesinas

Durante la muestra dedicada a la Patagonia, la EEA del Valle Inferior de Río Negro solicitó a *La Diagonal* los servicios de la Clínica de Alimentos.

Además de realizar las degustaciones correspondientes, en este caso se trabajó puntualmente en las etiquetas, envases y folletería de los productos de la Marca Delicias Conesinas.

Si bien los envases de estos productos eran adecuados, etiquetas y folletos presentaban varios inconvenientes, en tanto que la marca “*Delicias Conesinas*” comprometía la identidad de origen del producto, que podía confundirse con la localidad bonaerense del mismo nombre (“*General Conesa*”).

Se sugirió trabajar con la marca “*Dulzuras de Conesa*”, e incluir en la nueva etiqueta un mapa que destaque el lugar de origen del dulce. Se diseñó una etiqueta más llamativa y atractiva, modificando las imágenes, tipografía, colores, tipo de papel, y agregando

toda la información que solicitan los organismos reglamentarios. También se trabajó en dos modelos de faja de seguridad y en etiquetas para las tapas, mejorando de esta manera la presentación general del producto. (Ver fotos de antes y después)

Actualmente se trabaja con folletos de artesanías; diseño de los sellos para cajas de madera y stickers para melones; y con productos de varias regiones.

