

Lic. María Eugenia Keller

Dirección de Industria Alimentaria y Agroindustrias

Maní



La cadena agroindustrial del maní en la Argentina está situada fundamentalmente en el suroeste de Córdoba, que reúne alrededor del 90% de la superficie total sembrada con maní. Algunos departamentos cordobeses se destacan por su especificidad productiva manisera, como Río Cuarto, General Roca, Roque Sáenz Peña, Gral. San Martín y Juárez Celman.

Un cultivo singular

- ❖ La ubicación geográfica de esta actividad agroindustrial le otorga varias características que brindan un ejemplo interesante de analizar. Por un lado, el hecho de que se desarrolle en forma intensiva en una zona claramente delimitada, hace posible considerar esta producción como un verdadero disparador del desarrollo local, que respeta los valores territoriales, de identidad y de diversidad propios de la región.
- ❖ Por el otro, al tratarse de la comarca más austral del mundo donde se cultiva esta oleagínosa, su producción tiene características organolépticas y sanitarias inigualables que hacen del maní argentino un verdadero emblema del buen paladar.
- ❖ La mayor parte de la producción primaria se realiza bajo el sistema de alquiler de parcelas, puesto que este cultivo implica un alto riesgo de degradación del suelo, lo cual obliga a no sembrar maní en un mismo lote por lo menos tres años luego de su implantación.
- ❖ Alrededor del 80% de la superficie sembrada se realiza bajo arrendamiento, ya que pocos productores tienen la dimensión necesaria como para realizar la rotación de lotes que requiere la adecuada conservación de los suelos (BCC 2006).
- ❖ Este dato es crucial si se tiene en cuenta que el arrendamiento constituye uno de los componentes de mayor gravitación en el costo total.
- ❖ Como los costos de siembra y producción también son elevados, las parcelas en las que se va a sembrar maní son rigurosamente seleccionadas, dado que un error de cálculo que no es evitado *a priori*, puede resultar muy caro.
- ❖ Por esto, es poco usual que sean productores aislados quienes realicen la inversión y asuman el riesgo que conlleva la campaña agrícola. En general se da el caso de que las empresas maniseras se asocian a los productores para encarar la producción.
- ❖ Otra razón para esta forma de operar reside en el hecho de que no existe un mercado interno plenamente desarrollado para la colocación de estos productos, por lo que la demanda se halla fuertemente expuesta a la competencia internacional, a las

fluctuaciones de los precios y las condiciones más generales del mercado mundial.

- ❖ Al ser demasiados los riesgos para que los pueda afrontar por sí solo el productor local, resulta habitual que la industria encare la siembra de forma casi exclusiva, con el objetivo de asegurarse la materia prima necesaria para su producción.
- ❖ Se produce entonces una verdadera integración vertical por contrato al interior de la cadena productiva, que vincula aún más estrechamente a los eslabones involucrados.
- ❖ Surge así una densa red de relaciones mutuas, en la que muchas veces las relaciones de mercado son complementadas por una serie de relaciones sociales hacia el interior del grupo, establecidas en forma duradera y con un bajo grado de rigidez organizativa.
- ❖ Se destaca en este tipo de estructuras organizativas el desarrollo de lo que se ha dado en llamar *learning by interacting* (“aprender mediante la interacción”), término utilizado para expresar el fomento de los procesos de aprendizaje tecnológico que tienen lugar “en el interior” de una actividad económica.
- ❖ Este tipo de organización otorga una fuente competitividad sistémica al sector, permitiendo construir entre los actores relaciones de confianza que reducen costos y riesgos de transacción.
- ❖ Usualmente estos aspectos son dejados de lado en los análisis tradicionales, pero constituyen el núcleo mismo del éxito del sector.

La industrialización

- ❖ Existen entre 20 y 25 establecimientos procesadores, todos ellos vecinos a las zonas de cultivo. La estructura industrial se concentra principalmente a lo largo de la Ruta Nacional No. 158, entre los 100 km que separan Villa María de Río Cuarto.
- ❖ Se estima que en la actualidad levantar una planta industrial manisera requiere una inversión promedio del orden de US\$ 20 millones.
- ❖ Esta actividad tiene gran relevancia para toda la región, y genera un flujo económico importante que en buena parte moviliza otros factores de la producción puesto que el agregado de valor a lo largo del encadenamiento productivo es superlativo.
- ❖ Prácticamente toda la producción de maní es industrializada en el país. El volumen de grano que se destina a cada uno de los posibles usos es variable año tras año, ya que depende fuertemente de la calidad del mismo.

Usualmente se dice que el producto más valioso de la industrialización del maní es el aceite, tanto por el contenido de materia grasa de la semilla (alrededor del 40%), como por su calidad nutricional y su alto precio. A grandes rasgos, es posible clasificar los productos derivados de esta cadena agroalimentaria en:

- ❖ **Maní confitería entero**
- ❖ **Maní confitería partido**
- ❖ **Maní blanchado.** (Blanco, sin piel o tegumento). Utiliza como insumo al maní confitería, sometido a un proceso de calentamiento y enfriamiento súbito que disminuye la humedad del grano y facilita la remoción del tegumento. El maní blanchado es más apto para usos posteriores como frito, salado, con cobertura, etc.
- ❖ **Maníes preparados y/o saborizados.** Los maníes preparados comprenden tanto a los que poseen coberturas dulces, como a los salados; los primeros llevan una -envoltura de chocolate o azucarada tipo confite, para consumo directo o para helados; los salados -usualmente conocidos como *maní japonés*- también pueden prepararse con alguna otra presentación. En el caso de los maníes saborizados, recientemente se destacan unos trabajos científicos de desarrollo nacional que demuestran que el tratamiento (fritura y salado) del maní con aceites esenciales -como puede ser de pimienta, de albahaca, de orégano o de laurel- incrementa notablemente la vida útil del alimento, previniendo su oxidación y mejorando la percepción por parte del consumidor. Permite, además, extender el período de almacenamiento durante la etapa de comercialización.
- ❖ **Pasta y manteca de maní.** Son productos semisólidos obtenidos mediante la molienda del maní blanchado y tostado -generalmente de granometrías menores- y posteriormente enfriado. Se presentan en dos estilos -natural (pasta) y regular (manteca)- y con diferentes texturas (crema, medio y *crunchy*). También es factible agregarles saborizantes y/o aromatizantes.
- ❖ **Grana de maní.** Es maní partido en partículas pequeñas, cuyo tamaño puede ser variable de acuerdo al uso que se le quiera dar. Generalmente se utiliza en confitería, pastelería y heladería, como sucede con la producción de *praliné*.
- ❖ **Aceite de maní.** Mayoritariamente es utilizado en el plano nacional para la elaboración de aceites mezcla, y como saborizante en la industria de panificación y confitería. En el exterior, su uso doméstico es más común y también se lo aprecia como ingrediente de platos *gourmet*.
- ❖ **Harina y pellets de maní.**

- ❖ **Cáscara de maní.** Es el desecho de la industrialización del grano, y representa entre una cuarta y una quinta parte del volumen cosechado. Habitualmente se la incinera a cielo abierto, aunque las empresas AGD y Cotagro le han dado distintos fines útiles comerciales.
- ❖ Cotagro, con la colaboración de las Universidades de Salta y Río Cuarto y el apoyo del FONTAR, desarrolló una planta para la producción de carbón activado a partir de la cáscara de maní. Es la única planta del mundo con estas características, cuenta con una capacidad de producción de entre 1.200 y 1.500 toneladas anuales, y su producto alcanza un valor que oscila entre 1.200 y 3.000 dólares por tonelada.
- ❖ Argentina consume entre 4.000 y 4.500 toneladas anuales de este tipo de carbón, de las cuales es preciso importar el 80%, dado que el 20% restante deriva del quebracho chaqueño o se produce a partir de carozos de durazno.
- ❖ La firma AGD genera energía eléctrica a partir de un 65-70% de cáscara de maní y un 30-35% de cáscara de girasol. Otros posibles usos que aún no han tenido gran desarrollo a nivel nacional son la fabricación de cartón prensado y la producción de bloques de construcción.
- ❖ Es difícil precisar el porcentaje de materia prima que absorbe cada una de estas categorías, ya que depende mucho del volumen, calidad y sanidad de la cosecha.
- ❖ Cuando el maní obtenido es de muy buena calidad, la mayoría de la producción primaria es destinada a consumo, categoría general que abarca al maní confitería entero y partido, maní blanchado, preparado y/o saborizado, y pasta, manteca y grana de maní.
- ❖ En campañas con resultados no tan óptimos la balanza se inclina hacia el lado de las plantas aceiteras, que elaboran aceite, harina y *pellets* de maní.
- ❖ La determinación del volumen que va a parar a una u otra categoría es una decisión que se toma después de cada

cosecha, y puede variar significativamente de una campaña a la otra.

Las empresas

- ❖ Existen actualmente cuatro empresas capaces de elaborar aceite de maní, en general, a partir de la materia prima que no reúne los requisitos físico-químicos apropiados para el consumo humano directo. Se trata de Aceitera General Deheza SA, Bunge Argentina S.A., Lorenzati Reutsh y Cía. S.A y Oleaginosa General Cabrera OLCA S.A., todas radicadas en Córdoba.
- ❖ Tres firmas elaboran manteca de maní a nivel industrial: Georgalos, Niza (AGD) y Prodeman S.A.
- ❖ Además, dentro de las industrias maniseras pueden contarse PyMEs, cooperativas y grandes compañías de capitales nacionales e internacionales que, consideradas en conjunto, durante los últimos 10 años invirtieron aproximadamente US\$ 90 millones para obtener una industria integrada y competitiva regida por estrictos parámetros internacionales de calidad, y dedicada en su mayor parte a la exportación.
- ❖ El siguiente cuadro detalla la capacidad instalada de molienda y refinación de las empresas aceiteras mencionadas.
- ❖ Se estima que del total de grano producido en la campaña 2007/08 aproximadamente el 25% se exportó como grano, el 28% fue destinado a la producción de aceite, el 46% a la de manteca y pasta, y tan sólo el 1% se consumió internamente.
- ❖ Tales porcentajes se establecieron bajo el supuesto de que el *stock* inicial de grano en cada campaña es el utilizado para la siembra, considerando como *stock* final el que se sembrará en la campaña siguiente. Ello es racional en contextos de una demanda pujante, situación que se corrobora para la campaña bajo análisis.
- ❖ Este panorama indica que las posibilidades de expansión en el mercado interno son muy amplias. Actualmente se calcula el

Empresas elaboradoras de aceite de maní

Empresa	Localidad	Participación Maní/ Otros granos molturados	Capacidad teórica en 24 hs. En Ton	Capacidad de tanques para aceite. En Tn.	Capacidad de almacenaje para secos (semillas y subproductos). En Tn	Tecnología utilizada
Aceitera Gral. Deheza	Velez Sarsfield	93%	3.700	7.200	375.000	Extracción por solvente
Bunge Argentina	Tancacha	3%	500	2.200	18.000	Extracción por solvente
Lorenzati Ruestch y Cia.	Ticino	100%	150	300 propios	50.000-60.000	Prensa
OLCA	Gral. Cabrera	55%	270	3.500	11.000	Prensa y Extracción
Total	-	-	4.620	Aprox. 13.200	Aprox. 459.000	por solvente

Fuente: Dirección Nacional de Agroindustria en base a datos de J.J. Hinrichsen, CIARA, CAM, y del sector privado.

consumo nacional promedio per capita de maní en 270 gramos anuales, mientras que en algunos países desarrollados esta cifra asciende a los 5 Kg., es decir, casi 20 veces más.

- ❖ En Argentina el maní en su mayor parte es consumido como *snack* en sus distintas presentaciones, o como insumo de confituras, helados y golosinas. El consumo interno de manteca y pasta de maní es prácticamente nulo. Algo similar ocurre con el aceite: no existe el hábito de utilizarlo, circunstancia a la que se suma un precio elevado que no se corresponde con una alta valoración subjetiva del producto.
- ❖ El bajo consumo interno implica una verdadera atadura del sector a la volatilidad de los precios internacionales. Sin embargo, las cadenas agroindustriales enfocadas en los mercados internacionales, como la del maní, tienen algunas ventajas, principalmente, mantener un aislamiento relativo de ciertos impactos macroeconómicos locales que suelen afectar más fuertemente a las actividades cuyo destino es el mercado interno.
- ❖ En tal sentido, es válido recordar que siempre existe una estrecha relación entre el desempeño micro de cada sector y el marco general macro en el cual tienen lugar las transacciones económicas (Fanelli y Frenkel, 2000).
- ❖ Más del 90% de la producción es destinada a mercados de ultramar, con los Países Bajos como principal destino, por lo que el eje del complejo del maní es el comercio exterior.
- ❖ Nuestro competidor más fuerte es Estados Unidos única nación, además de la Argentina, que se halla en condiciones de exportar a la Unión Europea. Las estrictas normas sanitarias de este bloque son una barrera difícil de sortear para el maní de muchos países, como China, Vietnam, India o los africanos Nigeria o Senegal.

- ❖ Pese a las ventajas que el maní argentino presenta en referencia a los bajos niveles de aflatoxina, todos los años algunos embarques son rechazados por las autoridades sanitarias de este bloque económico, y en consecuencia son derivados a segundos mercados que pagan un precio inferior por la mercadería.

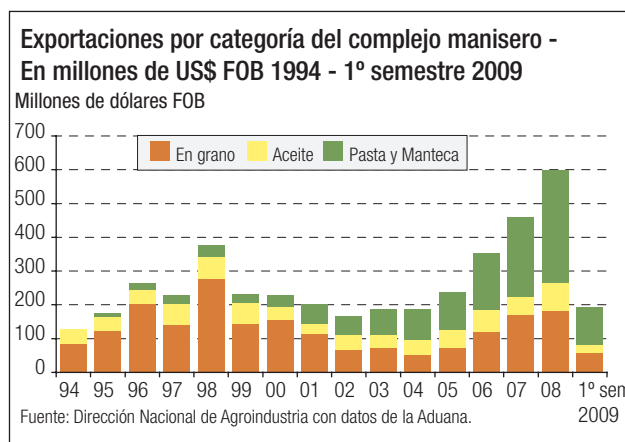
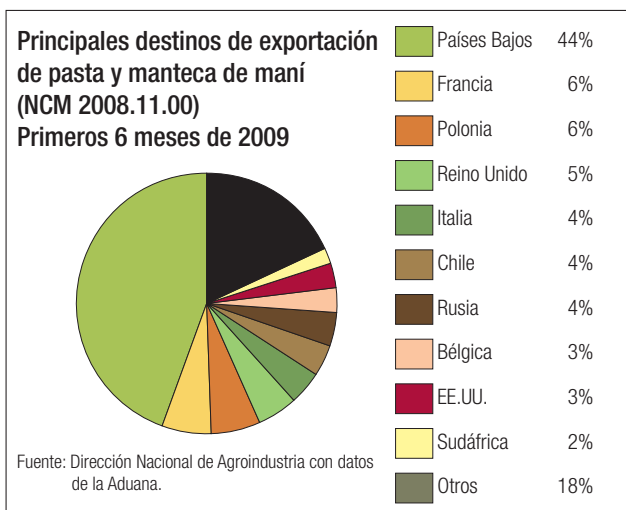
Un sistema integrado

Cuando se analizan las exportaciones de los distintos productos derivados desde 1994 hasta la fecha, es posible detectar dos tendencias bien marcadas:

- 1) Pese a que se verifica una marcada variabilidad en la serie de exportaciones totales, las mismas presentan una tendencia ascendente, especialmente en el período posterior a la convertibilidad y,
- 2) Cada vez es mayor el peso -tanto relativo como absoluto- asignado a los productos de mayor valor agregado, destinándose proporcionalmente menos lugar a las exportaciones de grano como tal.

Ambos hechos reflejan el gran esfuerzo realizado por el sector para avanzar en la industrialización de la materia prima, y son producto de la inversión y de la apuesta a lo nacional hecha por los actores de este entramado productivo.

El panorama descrito permite afirmar que el maní no sólo nos representa en el mundo como sinónimo de la máxima calidad, sino que se trata de un cultivo que construye industrias a su alrededor, aprovecha positivamente la globalización y la internacionalización del sistema de mercado, y moviliza recursos hacia y desde el interior del seno cordobés.



Se trata de un sistema integrado que cuenta con sinergia propia y que otorga dinamismo a una amplia región, beneficiando a todos los agentes involucrados directa o indirectamente.

Bibliografía y fuentes consultadas

Aduana - INDEC - CIARA - Cámara Argentina del Maní - Bolsa de Comercio de Córdoba (2006),

“El Balance de la Economía Argentina - Una nueva oportunidad”. Ediciones Eudecor, Córdoba - Instituto Alemán de Desarrollo (1994), “Competitividad Sistémica. Competitividad internacional de las empresas y políticas requeridas”. Klaus Esser, Wolfgang Hillebrand, Dirk Messner, Jörg Meyer-Stamer. Berlín - Fanelli, J. y Frenkel, R. (2000), “Micro-Macro Interactions, Competitiveness and Sustainability”, Mimeo, CEDES.

NUEVOS PRODUCTOS CON EL SELLO DE CALIDAD ALIMENTOS ARGENTINOS

Tres nuevos productos obtuvieron el sello de calidad “*Alimentos Argentinos, una elección natural*” que otorga la Secretaría de Agricultura de la Nación. Mediante dos resoluciones fueron destacados la Yerba Mate con bajo contenido de polvo de marca TARAGÜI y UNION SUAVE (Establecimiento Las Marias S.A.C.I.F.A), y las pasas de uva marca CALLE MAYOR y PASAMAR (Agricultora Comercial Sánchez Sánchez S.R.L.).

De esta manera ya son 13 las empresas y 21 los productos que cuentan con esta importante distinción de calidad. En tanto que “*Las Marias*” agrega 2 productos más con el Sello a los 4 aprobados anteriormente.

La empresa Agrícola Sánchez Sánchez se encuentra en la provincia de San Juan, y se dedica a la elaboración y comercialización de pasas de uva. Produce aproximadamente 200 toneladas mensuales, de las cuales exporta entre el 80% y el 90%.

Además la SAGPyA aprobó a través de la Resolución 479/2009 el Protocolo de Calidad para Preparaciones Culinarias Industriales, que podrá ser implementado de manera voluntaria, por las empresas interesadas en obtener el Sello de Calidad “*Alimentos Argentinos, una elección natural*”. El protocolo rige para las preparaciones industriales listas para el consumidor, entendiéndose a los alimentos, congelados o no, a base de ingredientes de origen vegetal y/o animal procesados.

En cuanto a los atributos de producto, en el protocolo se establece la calidad de las materias primas de origen animal y/o vegetal; el uso restringido de aditivos (sólo pueden utilizarse conservadores naturales); y el control de la calidad organoléptica de los alimentos por métodos sensoriales, bajo alguna norma o metodología de referencia.



Las empresas elaboradoras de preparaciones culinarias industriales que aspiren a obtener este Sello de Calidad deben tener implementado el sistema “*Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control*” (HACCP) o la Norma ISO 22000. Los ingredientes utilizados tienen que provenir de establecimientos productores y elaboradores que cumplan con Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), y/o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y HACCP según corresponda, y los interesados deben demostrar la trazabilidad del producto hasta la materia prima con la cual se elaboró.

La Dirección Nacional de Agroindustria sigue trabajando en el desarrollo de nuevos protocolos de calidad en función de las solicitudes recibidas, con el objeto de sumar la participación de distintos actores del sector agroalimentario de todo el país.

Para la SAGPyA es un orgullo que las empresas alimentarias continúen eligiendo este Sello de Calidad Nacional para diferenciar sus productos en las góndolas argentinas y del mundo.

Mayor información

www.alimentosargentinos.gov.ar/sello
selloaa@minprod.gov.ar