

Muchos senderos, una misma meta

Elaborar y ejecutar políticas que impulsen al vasto y heterogéneo sector agroalimentario argentino en su conjunto exige una visión abarcadora. Es necesario contemplar la producción propiamente dicha, y no descuidar las exigencias de los consumidores, el rol social que juega la actividad en vastas regiones del país, las condiciones impuestas por el avance tecnológico, ni las reglas de juego comerciales de un mundo demandante pero también extremadamente competitivo.

La presente edición de *Alimentos Argentinos* es un buen testimonio de los múltiples escenarios relacionados con la producción de alimentos que se abordan desde el Estado. El informe destinado al Consejo Oleícola Internacional pone de relieve las nada estridentes aunque esforzadas tareas que demanda la participación en el seno de organismos internacionales: requieren coordinación, planificación y un delicado manejo de tiempos y expectativas. Algo similar puede señalarse cuando se trata de eventos compartidos con autoridades de otros países, como el Encuentro de Ministros de Agricultura de las Américas 2013, destinado a analizar el problema del agua y la actividad agrícola, al que dedicamos una amplia reseña.

Reuniones, congresos, talleres o simposios tienen duración específica, y la preparación para participar en ellos, u organizarlos si es el caso, no solo requiere múltiples diligencias sino –lo más importante– fijar posiciones, proponer políticas o actualizar criterios. Permite apreciarlo la cobertura del Taller que abordó en profundidad el desarrollo y la comercialización de bioinsumos, un recurso tecnológico de enorme futuro, vinculado directamente con la productividad agrícola y la preservación del ambiente.

Un rasgo que otorga singularidad a nuestra producción agroalimentaria es su diversidad regional. Tenemos activi-

dades productivas y plantas procesadoras de norte a sur y de este a oeste, lo que convierte la elaboración de alimentos en una actividad federal e integradora. Existen sin embargo bolsones donde los recursos existentes son poco o mal aprovechados, como ha venido sucediendo hasta aquí con el algarrobo y el chañar brea. Son árboles virtualmente desconocidos por muchos argentinos, aunque trascendentes para la alimentación y el trabajo de numerosos pobladores de la región chaqueña, entre ellos los pueblos originarios Wichí y Qom.

Como se explica en dos artículos, el algarrobo por su harina y el chañar brea por la goma que puede suministrar, han visto mejoradas sus perspectivas con la incorporación de esos derivados al Código Alimentario Argentino, un resultado del trabajo de la Comisión Nacional de Alimentos, que en forma silenciosa pero permanente, estudia, analiza y evalúa la actualización de la normativa que rige la producción y comercialización de los productos alimenticios y sus componentes. También reflejado en la presente edición, el apoyo brindado a los productores de cerveza artesanal de San Carlos de Bariloche, y la creación de un software que permite controlar integralmente la trazabilidad en la elaboración de aceites y aceitunas, muestran que las facetas del sector agroalimentario nacional son muchas, diversas y que requieren acciones y tratamientos específicos.

Cada una de ellas requiere transitar un camino distinto, pero el objetivo final es el mismo: fortalecer al sector agroalimentario en su conjunto, asegurando la calidad y competitividad de nuestros alimentos. En eso estamos, en una labor mancomunada con productores e instituciones provinciales y municipales públicas y privadas.

Dr. Pablo Morón

Director de Agroalimentos

Staff

Ing. Agr. Carlos Horacio Casamiquela
Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca

Lic. Roberto Gabriel Delgado
Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca

Alimentos Argentinos
Publicación de la Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Consejo Editorial

Lucrecia Santinoni
Pablo Morón
Carlos Curci González
Luis Grassino

Coordinación General

Carlos Curci González

Producción Editorial

Luis Grassino

Diagramación y armado

Sebastián Álvarez Valdés
Colaboración, Agustina López

Escriben en este número

Lic. Carolina Blengino | Laura Luchini | Téc. María Paula Naso | Arnaldo C. Nonzioli | Téc. Ludmila Mazzei | Lic. Marcia Palamara | Ing. Agr. Lelia Palma | Cr. Ambrosio Pons Lezica | Federico Rossato | Ing. Agr. Facundo Soria | Ing. Agr. Cecilia Tato Vázquez | Lic. Biot. Agustina Whelan

Los artículos y datos pueden ser reproducidos libremente citando la fuente. Las notas firmadas son responsabilidad de los autores.

Paseo Colón 922 | (C1063ACW) | Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. (54-11) 4349-2156 | 4349-2367.
Fax (54-11) 4349-2097

alimentos@minagri.gov.ar

Oficina de Prensa MAGyP

(54-11) 4349-2588/89
prensa1@minagri.gob.ar

Distribución gratuita

SAGyP | República Argentina | 2013
ISSN 0328-9168

Portada. Maní, estrella en ascenso

El maní se cultiva principalmente en el centro y el sur de la provincia de Córdoba, donde existen condiciones agroecológicas óptimas para su desarrollo. En la misma región están emplazadas las plantas procesadoras, cuya presencia impulsó el surgimiento de una industria especializada.

En los últimos años este sector ha protagonizado una notable transformación y modernización que llevó a la Argentina posicionarse entre los principales productores mundiales de maní. Apoyado por logros en mejoramiento genético, sanidad de semillas, conservación de suelos, manejo integrado del cultivo y alta eficiencia en cosecha y poscosecha, el proceso incluyó importantes inversiones en el equipamiento de los establecimientos fabriles. En la actualidad la mayoría de ellos aplica los requerimientos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP).

Este círculo virtuoso ha hecho que en pocos años esta singular legumbre con frutos de desarrollo subterráneo convirtiera a nuestro país en una de las estrellas del comercio internacional:

- Argentina se ha consolidado como primer exportador de maní confitería, desplazando a productores como China y Estados Unidos, básicamente por cuestiones de calidad y adaptación a los requerimientos mundiales.
- Es el primer exportador de aceite de maní en bruto, posición que ha ocupado y mantenido a lo largo de los últimos años, seguido por Brasil y Nicaragua.
- Ocupa el segundo puesto después de China entre los exportadores mundiales de maní blanchado (esto es, el grano "desnudo", sin cáscara ni piel).
- Es el segundo exportador de pellets y expellers de maní, luego de Estados Unidos, que pasó a la delantera recién en el año 2012.
- Ocupa el sexto lugar entre los principales productores mundiales de maní con cáscara. Por encima se ubican China, India, Nigeria y Estados Unidos.

Esto también fue posible porque los rendimientos del complejo argentino del maní protagonizaron un crecimiento espectacular: la producción total pasó de 362 mil toneladas en 2002 a 686 mil toneladas en 2012, incremento de casi un 90%. Nuestro sector manisero ha diversificado sus exportaciones abordando más de 80 destinos a lo largo de los últimos años, y logró posicionarse con firmeza en distintos mercados ofertando productos que reúnen los más elevados estándares de calidad requeridos por el mercado internacional.

Si se dirige la mirada hacia el interior, puede verificarse que el cultivo y el procesamiento del maní se han constituido en fuertes demandantes de mano de obra, y consolidaron una de las más importantes economías regionales. Sobradas razones para otorgarle a este sector de nuestra producción agroalimentaria un especial reconocimiento.

4. Gestionar el agua

El Encuentro de Ministros de Agricultura de las Américas 2013 y un tema de complejas proyecciones: la disponibilidad y el uso racional de los recursos hídricos. Relevantes aportes técnicos y un documento final que compromete a todos los que tienen la responsabilidad de elaborar y ejecutar políticas agropecuarias en el continente.

12. Argentina en el Consejo Oleícola Internacional

Las actividades desarrolladas por la Argentina en su condición de Miembro Pleno del Consejo Oleícola Internacional. Estructura y funcionamiento del organismo intergubernamental que ampara y busca desarrollar el cultivo del olivo y sus derivados.

18. Exportaciones de maní. Análisis FODA.

28. Exportaciones de vinos finos. Análisis FODA

36. La experiencia de San Marcos Sierras

Características y logros alcanzados por un proyecto de desarrollo de apicultura orgánica en una comarca del departamento cordobés de Cruz del Eje.

41. Una puerta que se abre

La reciente incorporación de la Goma Brea como aditivo alimentario al Código Alimentario Argentino (CAA), y las posibilidades de un producto que puede fomentar el desarrollo de varias economías regionales y favorecer la inclusión social de poblaciones virtualmente excluidas de los beneficios del progreso.

44. Bioinsumos, tiempo de adultez

Tres jornadas consecutivas que tuvieron como eje central la normativa institucional destinada a impulsar el desarrollo y la utilización de bioinsumos en la Argentina. Principales conceptos expuestos por los profesionales en el abordaje técnico del tema.

56. Herencia para valorar

La actualización de la normativa vigente para las harinas de algarrobo facilita el aprovechamiento de un árbol que cumple un rol esencial en la vida de numerosas comunidades rurales y cuya explotación necesita ser manejada con prudencia y sensatez.

60. Una herramienta innovadora

Un software de trazabilidad para el sector olivícola que permite registrar integralmente los procesos de elaboración tanto de aceite de oliva como de aceitunas en conserva, desde que la materia prima ingresa al establecimiento hasta su transformación, envasado y expedición.

64. Acuicultura, proteínas y diversificación

Panorama y perspectivas de una actividad que registra incrementos significativos, y en nuestro país se manifiesta en diversas latitudes, actuando en muchos casos como instrumento de diversificación productiva.

69. La importancia del muestreo en la cadena agroalimentaria

Desde la cosecha de un cultivo hasta la expedición del alimento al mercado, los muestreos son imprescindibles. Saber cómo realizarlos y conocer la forma de evaluar y utilizar sus resultados resulta esencial para obtener alimentos de calidad. Primera parte de un informe técnico especial.

78. Mejorando la cerveza

El impulso dado a la calidad en la producción de cerveza artesanal, a través de la implementación de Buenas prácticas de Manufacturas y POES en establecimientos ubicados en San Carlos de Bariloche y General Roca, en la provincia de Río Negro.

