

PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina

Edición 3 • Agosto 2020



Potencial Exportador

- Fracking Design, marroquinería **sustentable y de triple impacto**
- Metalúrgica Gerbaudo, proveedor de la industria petrolera con **reconocimiento internacional**
- Don Atilio, **tradición y tecnología** en la fabricación de quesos



Cooperación Internacional



Fracking Design, marroquinería sustentable y de triple impacto



El emprendimiento liderado por tres hermanas, Carla, Ornella y Mora Basilotta, surge de su compromiso con el medio ambiente, la educación y el trabajo justo. Fabrican marroquinería de diseño y calidad premium con residuos de big bags plásticos (contenedores de arena que descartan las petroleras), material que en su mayoría se quema, en perjuicio de la huella de carbono, y lo combinan con cueros que descartan las curtiembres.

Comenzaron con dos modelos de mochila y luego diseñaron una línea de otros diez modelos inspirada en los trabajadores urbanos. **Hoy fabrican más de 40 productos diferentes como, carteras, maletines, porta-notebooks, billeteras, calzado y barbijos, confeccionados de forma artesanal, sin género y de triple beneficio: mitigan el impacto en la huella de carbono, generan trabajo justo y fabrican productos cien por ciento reciclados.** Su diseño es a la vez diferencial: cada producto tiene detrás una historia sustentable.

“Cuando surge la idea de utilizar las bolsas gigantes de plástico que se descartan en la industria petrolera, recurrimos al INTI para hacer las pruebas de resistencia al peso, fricción e impermeabilidad, entre otras. También nos desarrollaron un protocolo de pruebas adaptado al material, en el que intervinieron los sectores de Textiles y Plásticos. El INTI nos brindó la respuesta que esperábamos para comenzar con la empresa”, comenta Ornella Basilotta.

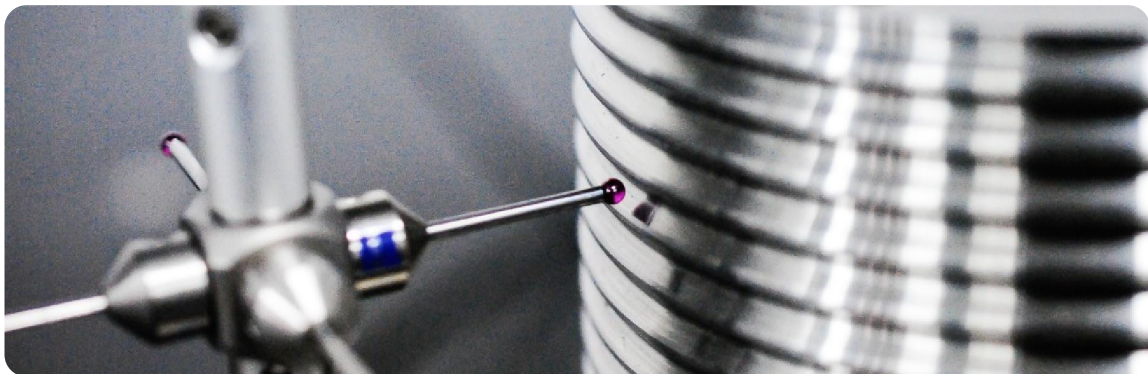
En Fracking Design trabajan nueve personas y cinco cooperativas intervienen en el proceso, lo que representa más de 80 familias en toda la cadena de producción. El proceso comienza con la separación de este residuo en origen, luego se lo lleva a diferentes cooperativas recicladoras donde se lavan, desarman y esterilizan a través de un proceso industrial, que incluye planchado, bobinado y confección. **“Nos eligen no sólo por la estética y larga durabilidad de nuestros productos sino por ser parte del mercado sustentable”**, agrega Ornella.

En este sentido, la empresa cuenta con el aval de la Secretaría de Ambiente de la municipalidad de Neuquén, que asegura que su materia prima es un residuo inocuo y no tóxico para el destino de marroquinería. **También obtuvo la certificación internacional de empresa sustentable (Sistema B) y el sello de “Buen diseño argentino”**.

Ya exportan a Estados Unidos y su desafío hoy es abrir mercados en América Latina, a través de distribuidores y grandes cadenas comerciales.




Metalúrgica Gerbaudo, proveedor de la industria petrolera con reconocimiento internacional



Este año la metalúrgica obtuvo la certificación del American Petroleum Institute (API) que la convierte en una de las diez empresas habilitadas para exportar en todo el mundo calibres para verificar roscas utilizadas en la industria de hidrocarburos.

Fundada en 1956 en la provincia de Córdoba, Argentina, por Juan Agustín Gerbaudo, comenzó como una empresa dedicada a la fabricación de autopartes y con el correr del tiempo, acompañando el crecimiento de la industria metalúrgica del país, fue incorporando nuevas tecnologías hasta llegar a ser una de las primeras en especializarse en laminado y rectificado de roscas.

Junto con el INTI desarrollaron los calibres bajo las normas API, satisfaciendo las necesidades de los fabricantes de equipos para las empresas petroleras. También desarrollaron productos especiales y de producción para la industria alimenticia, ferroviaria, del plástico, médica, aeronáutica y nuclear. La gama de productos es

amplia, entre los que se encuentran: calibres API de trabajo y masters para la industria petrolera, mecanizados especiales y roscados de precisión, servicio de certificación de calibres, instrumentos para medición de tuberías de petróleo y gas, tornillos a bolas recirculantes, rodillos laminadores de roscas y perfiles especiales, entre otros.

Juan Gerbaudo, presidente de la empresa señala: “el INTI nos acompañó a lo largo de toda nuestra historia. Fue un factor de gran importancia para poder posicionarnos hoy como referentes en roscados y como fabricantes nacionales de calibres cuyo desarrollo logramos gracias a su transferencia de conocimientos, además de sus auditorías y certificaciones de nuestras máquinas de medir e instrumentos de control. De la mano del INTI estamos en camino de ser los únicos en certificar calibres de trabajo.”

Exportan desde el año 2005 a países como Ecuador, Canadá, Rumania, Emiratos Árabes, entre otros, siendo los principales destinos México y Estados Unidos, con perspectiva de ampliar aún más sus mercados. ***Este objetivo se verá facilitado gracias a la certificación de API que convierte a la metalúrgica en la única empresa de Latinoamérica certificada con aval internacional para el mercado interno y la exportación de este tipo de calibres, además de la posibilidad de abrir nuevas líneas de negocio.***

Gerbaudo sintetiza: “somos una empresa flexible y diversificada, líder en la provisión de piezas especiales. Brindamos soluciones integrales a nuestros clientes que abarcan la identificación de la necesidad, desarrollo del producto y su posterior fabricación y control permanente. Buscamos crear valor y crecimiento constante.”



Don Atilio, tradición y tecnología en la fabricación de quesos



Don Atilio S.A es una empresa familiar ubicada en la ciudad de Tandil, provincia de Buenos Aires. Provenientes de una familia de larga tradición en lácteos, comenzó fabricando dos tipos de quesos y hoy superan las 35 variedades de quesos duros, semiduros, blandos y dulces de leche.

Nació en 1993 como una fábrica de elaboración de quesos a partir de la producción de leche en tambos propios. A medida que fue ganando terreno comercial e instalando la

marca, fueron introduciendo nuevas variedades de quesos, leche fluida y ricota. Manteniendo los máximos estándares de calidad y frente a la creciente demanda de sus productos, Quesos Don Atilio continúa con la expansión comercial llegando a todos los rincones de la Argentina mediante una red de logística y distribución. Su planta de procesamiento cumple con la normativa vigente del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Alimentaria (SENASA), y actualmente cuenta con los permisos para exportar.

Esteban Magnasco, dueño de la empresa indica que: ***“la permanente inversión en equipamiento y nuevas tecnologías, sumado a la constante especialización del personal, permitió imponer la marca Don Atilio como sinónimo de calidad. Nos destacamos en la variedad y presentaciones gourmet, algo que las grandes empresas por su estandarización productiva no tienen”.***

También destaca que los quesos tandileros tienen un plus de calidad y tradición que tiene su origen en la tradición de los inmigrantes suizos e italianos y en las características climáticas del lugar que permiten obtener una leche de origen rica en proteínas y grasas. Esas ventajas competitivas facilitaron la conformación del **Cluster Quesero de Tandil**, integrado por pymes -entre ellas Don Atilio-, instituciones y organismos vinculados a la producción de quesos de la región, que busca promover estrategias conjuntas para la elaboración de quesos diferenciados y de alto valor. ***En el plano internacional, el Cluster de Tandil es el primero de Argentina en sumarse a la Plataforma Europea de Colaboración de Clústeres***, logro alcanzado gracias al impulso y asistencia del INTI, que apuntala el acceso a mercados y el encuentro de socios estratégicos en las cadenas de valor globales.

Magnasco agrega: “con el INTI venimos trabajando desde hace más de 15 años. Su intervención en la empresa nos permitió mejorar la calidad, la eficiencia productiva y el ahorro energético. A su vez, ha capacitado a nuestro personal en evaluación sensorial en quesos y dulces. Actualmente, estamos trabajando en el desarrollo de tratamiento de efluentes, tema que desde nuestros inicios fue clave en lo que refiere al compromiso de la empresa con el medio ambiente”.

Entre las delicias queseras de Don Atilio, además de los tradicionales brie, reggianito y cuartirolo, se destaca el típico queso argentino, pategrass, de consistencia semidura y elástica, de sabor ligeramente salado, con formación de ojos en su pasta, y los quesos ahumados.

Los más de 150 años de tradición quesera de la familia Magnasco son continuados por Don Atilio S.A., con la misma pasión y con un nuevo desafío: dar el salto al mercado de exportación con sus quesos gourmet.



CONTACTO: institucionales@inti.gov.ar



• Cooperación técnica internacional

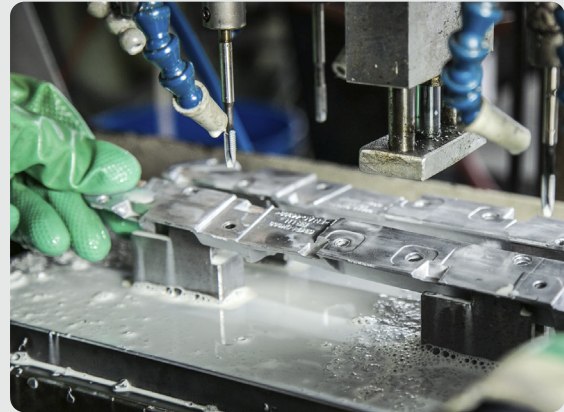


A lo largo de las últimas décadas, el INTI ha avanzado fuerte y de forma creciente con la ejecución de proyectos de cooperación Sur-Sur con países de América Latina y África, con el propósito de reforzar el diálogo para el desarrollo de la región, promover sinergias y complementariedades técnicas, así como también favorecer oportunidades comerciales.

De este modo, se ha trabajado positivamente sobre los siguientes sectores industriales: textil, envases y embalajes, cárnicos y frigoríficos, productos lácteos, cueros, metalmecánica, tecnologías de gestión y otras áreas en las que INTI tiene amplia experiencia, como la gestión de la calidad y la metrología.

CONTACTO: cooperacion@inti.gob.ar

• Capacidades del INTI para mercados internacionales



El Proyecto KAIZEN TANGO es una iniciativa conjunta entre el INTI, el Ministerio de Desarrollo Productivo de la Nación, la Cancillería Argentina y la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA) para fortalecer la industria nacional mediante la asistencia técnica a PyMES aplicando KAIZEN, método japonés conocido como un proceso de mejora continua.

Anualmente el INTI, junto con expertos japoneses, está asistiendo en planta a 20 PyMES, como casos piloto, de distintos sectores productivos y regiones del país. Cada una de ellas recibe un diagnóstico de su situación y una propuesta de mejora para optimizar procesos, volverlos más eficientes y aumentar la productividad, a fin de poder alcanzar nuevos mercados y posicionarse a nivel mundial.

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

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