

PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



Edición 21 • Marzo 2022



Potencial Exportador

- **CULTIVATE LA BUENA VIDA S.A., té premium argentino** pág. 1
- **CABRALES S.A., un café que despierta los sentidos** pág. 3
- **PRODUCTORES DE YERBA MATE DE SANTO PIPÓ S.C.L., protagonistas de un mercado creciente en el mundo** pág. 5



Cooperación Internacional pág. 6



CULTIVATE LA BUENA VIDA S.A., té premium argentino



Ubicada en la ciudad de Río Cuarto, provincia de Córdoba, reconocida por su marca comercial “Cura Té Alma”, es una de las empresas argentinas que más se ha destacado en la producción de blends de té, yerba mate e infusiones frutales.

Entre sus productos más destacados se encuentran: blends con té en hebras, blends con yerba mate, tisanas, saquitos de té, infusiones frutales y yerba mate elaborada con palo.

En estos años ya han realizado exportaciones a los Países Bajos, Alemania, Uruguay y actualmente, están interesados en ampliar su presencia con los blends de yerba mate, té y yerba mate elaborada con palo en Chile, México, Perú y Francia.

A través del Programa Innovar para Exportar, el INTI asistió a la empresa en diferentes áreas de la producción de tal manera de prepararla para expandirse a nivel internacional. Este programa dispone de un conjunto de asistencias técnicas, coordinadas y definidas bajo el objetivo de cubrir las exigencias que surgen del análisis de los mercados internacionales.

“Tenemos un producto con alta demanda en el mundo por su sutileza en el sabor y aroma, por lo innovador, porque creamos blends con yerba mate y té para infusión en taza y de esta manera conquistamos paladares que se encantan por la combinación de sabores”, reflexiona Belén Avico, CEO y fundadora de Cura Té Alma.

Con certificaciones Kosher y Sin TACC, la empresa produce unas 8.000 unidades mensuales y para 2023 proyecta ampliar la capacidad productiva en un 100%. Durante el 2021 creció el 60% en volumen y proyecta pasar los dos dígitos para el 2022.

Todos los blends vienen en presentaciones de mini pack 20 gr., pack 50 gr., lata 50 gr., bolsa de 50 gr. y 100 gr., latón de 600 gr. y yerba en paquetes de 500 gr.

“Cura Té Alma se destaca y se diferencia en góndolas nacionales e internacionales porque somos un gran té premium argentino. La marca da valor agregado al té y yerba mate que se cultiva en la provincia de Misiones, realizándolo con cosechas de flores y frutos rojos que tenemos en la Patagonia como así también hierbas de nuestras sierras cordobesas que permiten nuestras creaciones especiales combinando estos ingredientes.

Hemos realizado importantes inversiones en nuestra planta en Río Cuarto y estamos fuertemente preparados para afrontar demandas internacionales”, agregó Belén Avico.

En el 2014, Belén Avico, fue distinguida como Mujer Empresaria por la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME). En el 2018, ha sido reconocida como emprendedora destacada por el periódico “La Voz del Interior”, como así también con el premio Proyección internacional por la Federación de Cámaras Oficiales de Comercio de España en Europa, África, Asia y Oceanía (FEDECOM). En 2019 recibió el Entrepreneur del año por la revista Punto a Punto.

“Nos eligen por nuestra calidad, porque marcamos la diferencia usando ingredientes nobles, combinando sabores únicos, creando blends que dejan recuerdos en el paladar y en los sentidos. A cada blends se le adjudica una virtud para identificar la sensación que provoca y se los denomina de diferente manera. Por ejemplo los blends que llamamos “Fruta de pasión – encanto” o los “Dulce atardecer – contemplación”, entre varios otros.

No es solo tomar una taza de té o de mate, abrir un “Cura Té Alma” es abrir el corazón a nuevas emociones”, concluye Belén Avico.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

-0903.00.90.100H / Yerba mate en envases inmediatos de contenido neto inferior o igual a 3 kg. (R.967/99 MEYOSP).

-0902.10.00.000K / Té, incluso aromatizado - té verde (sin fermentar) presentado en envases inmediatos con un contenido inferior o igual a 3 kg. Té verde (sin fermentar) presentado en envases inmediatos con un contenido inferior o igual a 3 kg.

-0902.30.00.900M / Té, incluso aromatizado - té negro (fermentado) presentados en envases inmediatos con un contenido igual o inferior a 3 kg.

-2101.20.20.900P / Yerba mate extractos, esencias y concentrados de té o de yerba mate y preparaciones a base de estos extractos, esencias o concentrados o a base de té o yerba mate. Extractos, esencias y concentrados de café, té o yerba mate y preparaciones a base de éstos productos o a base de café, té o yerba mate; achicoria tostada y demás sucedáneos del café tostados y sus extractos, esencias y concentrados.

-0902.30.00 / Té, incluso aromatizado - té negro (fermentado) y té parcialmente fermentado, presentados en envases inmediatos con un contenido inferior o igual a 3 kg.

(Para obtener más información sobre el programa Innovar para Exportar, dirigirse al correo: innovarex@inti.gov.ar).



CABRALES S.A., un café que despierta los sentidos



Desde la ciudad de Mar del Plata, provincia de Buenos Aires, Cabrales S.A. produce desde 1941 café en diferentes formatos, té, yerba mate, azúcar y edulcorante.

Posee una capacidad productiva de 500 toneladas de café entre los cuales se encuentran: el tostado, torrado, molido, soluble y en cápsulas. Además, fabrican té y yerba mate en saquitos, azúcar y edulcorante en polvo ensobrados. **Hoy exportan el 4% de su café a Uruguay, Chile, Paraguay, Bolivia y desean ampliar su presencia en mercados externos en países de América Latina y Estados Unidos.**

En el último tiempo, Cabrales ha logrado renovar su imagen con el objetivo de actualizar su identidad y alinearse a las tendencias del momento. En el 2019 sumó la elaboración de los cafés de especialidad, distinguidos por sus granos de calidad excepcional. La nueva línea de café de origen, presentó sus versiones Kenia, Nicaragua, Costa Rica y Colombia, bajo el nombre de “Cosechas del mundo”.

Además, lanzó las cápsulas Espresso Cabrales en sus variedades Brasil y Costa Rica, compatibles con reconocidas marcas a nivel internacional. Y como novedad, se lanzaron las cápsulas Cabrales en sus versiones Espresso, Lungo, Cortado y Cappuccino compatibles también con marcas líderes.

Actualmente la empresa está trabajando junto al INTI en el desarrollo de tecnología 4.0 en sus dos plantas para mejorar de esta manera el análisis de productividad por línea y en función a eso, planificar acciones de progreso.

Mariano Gagey, gerente de planta reflexiona: “Somos una empresa familiar con 80 años de trayectoria que empezó tostado café y logró ser una parte importante de la identidad del consumo cafetero argentino. Somos precursores en importar café de Colombia y siempre lo fuimos en tendencias de consumos.

Cursando la tercera generación, nos actualizamos continuamente en función de las nuevas tendencias e invirtiendo en nuevas tecnologías y ampliación de negocios”.

Cabrales fue una de las primeras empresas latinoamericanas en obtener las máximas certificaciones internacionales que acreditan la correcta aplicación HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), también posee la certificación ISO 9001:2015 y, tanto su planta como sus productos son 100% sin TACC, certificados y auditados por Bromatología y el Laboratorio Central de la ciudad de La Plata.

Están autorizados a ofrecer café de fincas certificadas Rainforest Alliance, como café Cabrales y blends exclusivos, lo que demuestra su compromiso con productos cultivados de manera responsable con el ambiente y las comunidades agrícolas.

Además, obtuvo la certificación Kosher por los siguientes productos: Café cappuccino, Chocolate con leche, Té limón, Té Mac Kinley, Té amarillo Big Ben, Té lila Big Ben, Té manzana canela, Té 4 frutas rojas, Té verde Mac Kinley, YerVita, Yerba 3a Marca, Mezcla de hierbas, Manzanilla, Menta, Boldo y Tilo.

”Tenemos un único compromiso: mantener la calidad de nuestros productos al más alto nivel. A ello, le dedicamos nuestro conocimiento, esfuerzo y vanguardia tecnológica, buscando siempre satisfacer las necesidades y la propia pasión: dar nuestro nombre al mejor café”, finaliza Mariano Gagey.

POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

-0901.21.00.919P / Café molido tostado
 -0901.21.00.910B / Café en grano
 -0901.21.00.919P / Café molido torrado
 -0901.21.00.919P / Café en saquitos
 -0903.00.90.100H / Yervita
 -0902.30.00.100U / Té
 -2101.11.10.910F / Café soluble
 -1701.99.00.000H / Azúcar en sobres
 -0901.21.00.911X / Cápsulas comp DG
 -2101.11.10.910F / Cappuccino
 -0901.21.00.911X / Cápsulas comp Nes
 -2106.90.90.400X / Edulcorante

PRODUCTORES DE YERBA MATE DE SANTO PIPÓ S.C.L., protagonistas de un mercado creciente en el mundo



Productores de Yerba Mate de Santo Pipó S.C.L., es una cooperativa de yerbateros nacida en 1930, creada por un grupo de inmigrantes suizos que se asentaron en la localidad de Santo Pipó, provincia de Misiones. **Bajo la marca Piporé, que en guaraní significa “pie, manos y huella”, hoy se encuentra entre las diez yerbateras más grandes del país y entre las tres primeras exportadoras a nivel mundial.**

Bajo la certificación IRAM Inocuidad Alimentaria BPM, cuenta con un amplio portafolio de productos yerbateros que se adaptan a distintos paladares y formas de consumo entre los que se encuentran los siguientes: Tradicional clásica, Suave clásica, Sublime, Sin palo, Hierbas, Sabor naranja, Especial, Tereré, Tereré listo, Mulita, Mate cocido y algunos productos específicos de exportación al mercado árabe como las presentaciones prensadas de medio y cuarto kilo de Piporé Roja y Piporé Verde y Blanca.

Carlos Coppoli, gerente comercial de la empresa comenta: **“Somos una de las mayores cooperativas yerbateras con una larga trayectoria exportadora y una presencia de marca importante en todo el mercado árabe.** El nivel de penetración del mate y de Piporé, en el mercado de medio oriente es tan importante que, incluso quienes pertenecen a esa comunidad y viven en otros lugares del mundo, consumen mate como parte de su cultura habitual y buscan yerba mate Piporé. Hay una parte de nuestras exportaciones al mundo (EEUU, Europa, Oceanía, África), que está destinada a estos consumidores de la cultura árabe, con sus envases, presentación y gustos particulares”.

Históricamente el INTI asiste a la empresa en capacitaciones y evaluaciones de procesos de secado de yerba mate con el fin de definir nuevos objetivos y optimizar el rendimiento y la calidad.

Piporé exporta Yerba Mate desde la década del 60’. Actualmente es una de las tres principales empresas exportadoras de yerba mate de Argentina enviando al exterior cerca del 50% de su producción. Fue la primera yerbatera argentina en exportar a la India. Sus principales operaciones son a Medio Oriente, Chile, Canadá, Estados Unidos y Europa, estando en constante búsqueda de nuevos mercados.

“Trabajamos para que nos elijan por la calidad, porque los consumidores encuentran en cada producto de la variedad de Piporé una solución a su paladar o situación de consumo particular a un precio conveniente. Es decir, una excelente propuesta de valor. Somos mate, somos nuestra tierra. Somos una de las marcas líderes, lo que nos da un reconocimiento importante a nuestro nombre”, finaliza Carlos Coppoli.

POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

-0903.00.10 / Yerba Mate



CONTACTO: institucionales@inti.gov.ar



• Cooperación técnica internacional



En el marco del Fondo Argentino de Cooperación Sur Sur y Triangular (FO AR) de la Cancillería Argentina, durante 2022 y 2023 se ejecutará, en conjunto con el Centro Nacional de Metrología (CENAM) de México, el Proyecto “Fortalecimiento de capacidades en mediciones industriales y en metrología legal”.

Esta iniciativa de cooperación técnica apuesta a fortalecer las capacidades y habilidades de extensionismo tecnológico en metrología industrial del INTI, mediante el asesoramiento del CENAM.

CENAM ha desarrollado una metodología de captación y diagnóstico de las demandas del

• Capacidades del INTI para mercados internacionales



Desde el INTI promovemos la transferencia de tecnologías, el desarrollo integral y sustentable de las industrias a nivel federal con tecnologías que fortalezcan las cadenas de valor agro-productivas y agro-industriales, potenciando las capacidades de cada ecosistema productivo.

En tal sentido, en los últimos años se han realizado capacitaciones en buenas prácticas de manufactura para la manipulación de alimentos en toda la provincia de Misiones con especial énfasis en la industria yerbatera en colaboración con el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). Además, se ha capacitado a pymes del sector en tecnologías de gestión para la mejora continua y se ha hecho un importante trabajo en materia de

sector privado en lo que respecta a los servicios metroológicos, de la cual INTI desea nutrirse, formar un equipo de trabajo y adaptarla a la realidad local. El desarrollo de capacidades metroológicas es clave para la calidad y la innovación industrial.

Asimismo, INTI transferirá al CENAM su amplia experiencia en el desarrollo e implementación de una red nacional de metrología legal en Argentina.

Este intercambio de conocimiento contribuirá a fortalecer las capacidades del INTI para prestar servicios a la industria nacional en vistas a la promoción de la competitividad industrial y las exportaciones.

caracterización del té respecto de su composición química, compuestos bioactivos y sus características sensoriales para determinar así su calidad, teniendo en cuenta estándares internacionales. También se brindó asistencia en cuanto a los procesos de secado para la producción de yerba mate argentina.

Dentro de las determinaciones analíticas realizadas se destaca la actividad antioxidante y el contenido de polifenoles de los diferentes tipos de té. Esto hace posible pensar en el desarrollo de alimentos innovadores, funcionales y saludables con valor agregado por los beneficios que tiene para la salud humana. Una opción podría ser el micro encapsulado de té para incluirlo a otras preparaciones tal como se viene desarrollando en el mundo a partir de extractos de té, por ejemplo, en panes, yogures y bebidas, así como los micro encapsulados a base de té utilizados en la industria farmacéutica y cosmética.

CONTACTO: cooperacion@inti.gov.ar

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN
comunicacion@inti.gov.ar

www.inti.gov.ar |     