





PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



Edición 23 • Mayo 2022



Potencial Exportador

- ALUN-CO BARILOCHE S.R.L., agua mineral natural de manantial patagónico _____ pág. 1
- ARTE DULCE S.A., alfajor gourmet de exportación ______ pág. 3
- PARALELO 42 S.A., dulces orgánicos con sabores patagónicos _____ pág. {



Cooperación Internacional

pág. 6



ALUN-CO BARILOCHE S.R.L., agua natural de manantial patagónico



AlunCo es una empresa oriunda de la Patagonia Argentina que comercializa agua mineral proveniente de un manantial situado en las afueras de Bariloche, provincia de Rio Negro. Sus cualidades minerales se destacan por ser las más buscadas en el mundo.

Este caudal de agua aflora en forma natural desde un acuífero subterráneo a una profundidad estimada de 200m, con una temperatura de entre 4°C y 6°C y un volumen promedio de 6.2 litros por segundo. Es agua cristalina, de Ph neutro, rica en bicarbonato de calcio y con cero contenido de sodio.

Bajo la certificación de HACCP, posee una capacidad productiva de diez millones de botellas de 600 cm3 anuales, pero la potencia del manantial permite producir cuarenta veces más, es por ello que la empresa actualmente está trabajando en ampliar su capacidad productiva.

AlunCo es su marca comercial, que en idioma mapuche significa "reflejo de agua" y representa la esencia del sabor de la Patagonia.

PÁG. 1



El envasado se realiza en diferentes presentaciones de agua gasificada y sin gas, entre ellas se identifican tres líneas:

Línea pet 600 cm³, 1500 cm³ y bidón de 6.500 cm³ sin gas, Línea vidrio 500 cm³, Línea bag *in box* 10 lt sin gas.

Desde el INTI se brindó asistencia técnica para certificar HACCP, algo primordial para que la empresa pueda garantizar calidad, un requisito obligatorio para obtener la certificación **EQM "Emiret Qualiti Mark" y así poder llegar a Medio Oriente.**

Franco D'Benedetto gerente comercial y de nuevos desarrollos, comenta: "Nuestro manantial define nuestra esencia. La hidratación y la nutrición son principios claves de la filosofía AlunCo, donde se prioriza el cuidado de los recursos naturales y la salud de todos los habitantes de nuestro planeta, brindando un agua de calidad, sana y nutritiva.

AlunCo es un exponente de la Patagonia con vistas a la exportación, debido al *know how* en función de conquistar nuevos mercados, su adaptabilidad a los diferentes consumos y la posibilidad de obtener las certificaciones exigidas en los lugares de destino".

El agua es demandada desde los cinco continentes, pero actualmente la empresa está trabajando para ingresar a los mercados de Brasil, Chile, Australia, Estados Unidos y Emiratos Árabes.

"Armonizamos el agua en nuestra planta siguiendo los principios de la teoría de Masaru Emoto (autor japonés que afirma que "las palabras, oraciones, sonidos y pensamientos dirigidos hacia un volumen de agua influyen sobre la forma de los cristales de hielo obtenidos del mismo"), un proceso que ninguna empresa realiza, ponerle música al agua en los depósitos para que conserve la energía que tiene en el estado natural.

AlunCo, además de tener un producto *premium*, tiene un enfoque y una filosofía marcada en el triple impacto. Nos estamos certificando como empresa B a nivel internacional, lo que implica que no solo tiene llegada económica sino social y ambiental.

El consumo de agua pura a nivel mundial tiene un crecimiento exponencial. Es importante destacar que aún en el mundo no se consume agua patagónica y la nuestra es rica en carbonatos, calcio, magnesio, potasio, flúor, selenio, con PH neutro y sin contenido de cloro ni sodio (0%). Por eso, expertos en alimentos de todo el mundo coinciden en que todas estas bondades la convierten en un complemento ideal para mantener una dieta sana y equilibrada", concluye Franco D'Benedetto.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 2201.10.00 / Agua, incluida el agua mineral natural o artificial y la gaseada, sin adición de azúcar u otro aromatizante u aromatizada, hielo y nieve.





ARTE DULCE S.A., alfajor gourmet de exportación



Desde la ciudad de Lomas de Zamora, Buenos Aires, Arte Dulce se especializa en un producto cultural argentino: el alfajor de categoría Premium Gourmet que se comercializa bajo la marca "Cielos Pampeanos".

Este tradicional producto posee el *Sello Alimentos Argentinos* expedido por el Ministerio de Agroindustria de la Nación, también este producto tiene el *Sello Marca País* otorgado por el Ministerio de Turismo y el *Sello Argentinas al Mundo* de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI), que depende del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto.

Cabe destacar que, por la calidad de sus materias primas, así como las certificaciones en el proceso industrial, este producto ha sido catalogado como alfajor Premium Gourmet.

La capacidad productiva de cincuenta mil unidades diarias la dividen en las siguientes cuatro líneas:

- Alfajores de chocolate semi-amargo rellenos con dulce de leche,
- Alfajores recubiertos con chocolate blanco, rellenos con dulce de leche,
- Alfajores de maicena rellenos con dulce de leche,
- Mini alfajores de chocolate y mini alfajores de maicena.

Sus tamaños pueden ser de 50 gr. o mini alfajores de 25 gr. envasados en flow pack, un packaging direccionado al turismo, vienen en cajas por 3, 6, 12 o 18 unidades, cajas master por 100 o 200 unidades. Los mini alfajores vienen en cajas por 24 unidades o a granel por 200 unidades.

Su producto estrella es el alfajor de maicena con dulce de leche, dado que se adapta a todas las temporadas.

El INTI acompañó con distintos ensayos y pruebas el comportamiento del producto en ruta aérea para garantizar que llegue en excelentes condiciones al país de destino. Se verificó también si su packaging cumplía con las normas de exportación, lo que permitió garantizar que el producto sea óptimo, logrando así el acceso a varios mercados internacionales.



Silvia Chus, Directora co-fundadora, comenta: "Fuimos la primera empresa con un proyecto de alfajor Premium en llegar a las bocas del mundo. Cuando la gente migraba y necesitaba recordar el país en que había vivido, podían probar nuestros productos. Comenzamos a exportar en el 2009 cuando nadie exportaba un alfajor de esta calidad, es decir, fuimos los primeros en exportar alfajores argentinos gourmet al mundo.

Nuestros mandos medios están a cargo de mujeres. Al tener perspectiva de género, tenemos protocolos no solo de las buenas prácticas sino de buena convivencia. Trabajamos alineados con la agenda 2030 cuidando el medio ambiente. Tenemos propósitos solidarios, por ejemplo, todos los meses de octubre de cada año, generamos la campaña solidaria con el alfajor rosa el cual posee una cobertura de chocolate blanco coloreado, único alfajor de ese estilo en el mundo. Lo recaudado es destinado a la fundación "Rosas del Plata" para la rehabilitación del cáncer de mama a través del remo.

Estamos adheridos a los "Women Empowerment Principles" (#WEPS), de la iniciativa del Win-Win Programme llevado a cabo por la ONU Mujeres, La Unión Europea, la OIT y el Pacto Global".

La empresa ya exporta a la Unión Europea, Brasil, Chile, Colombia, Perú, Bolivia y desea ingresar a los mercados de Estados Unidos y México.

Ha sido merecedora de los siguientes premios, *ONU Mujeres*, por trabajar con equidad de género 2019. *Empresa familiar liderada por mujeres en exportación*, otorgado por el Instituto de la Empresa Pyme Familia 2021. *Palas Atenea por la dirección empresarial*, otorgado por la Comisión de Mujeres Empresarias y profesionales de Argentina 2021.

Los alfajores Cielos Pampeanos son elaborados bajo las normas que exige el programa de control de calidad de alimentos; privilegiando el placer de los sentidos, elaborado con materias primas de excelente calidad. No posee conservantes, ni aditivos. Es un chocolate al 70% cacao, licoroso de aroma refinado con abundante dulce de leche deslactosado envuelto en una galletita con gusto suave a limón. Todo esto, da por resultado la mezcla perfecta de la tradición argentina para disfrutar y compartir.

"El consumidor nos elige porque es un producto saludable con componentes nobles. En el exterior nos eligen porque el alfajor es un embajador cultural emblemático de la Argentina y hay un turismo nostálgico de muchos argentinos que desean tener un acceso fácil a este producto", concluye Silvia Chus.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

-1950.90 / Los demás productos de panadería, pastelería o galletería, incluso con adición de cacao.



PARALELO 42 S.A., dulces orgánicos con sabores patagónicos



El establecimiento está ubicado en Lago Puelo, provincia de Chubut, en uno de los valles de la Comarca Andina del Paralelo 42, corazón de la Patagonia Argentina. Allí se da un microclima propicio para el cultivo de frutas finas como frambuesas, zarzamoras, grosellas, frutillas, arándanos, guindas y cerezas. La empresa produce con ellas dulces de frutas finas, y conservas de frutas orgánicas en almíbar.

El 80% de la producción es orgánica, integrada por 56% de fruta y 44% de azúcar. A la vez, los productos light contienen 70% de fruta, y son endulzados con fructosa y stevia. Todos los productos son Apto Celíacos, dado que cuentan con el sello de LAPDI (Liga Argentina de Protección al Diabético).

Comercializa sus productos a través de la marca Dulces Masseube. Entre ellos la línea de dulces orgánicos ofrece en su variedad: frambuesa, casis, zarzamora, frutilla y rosa mosqueta. Dentro de los dulces naturales, podemos encontrar arándanos, calafate, cereza negra, sauco y guinda. Todos estos productos son realizados en envases de 45 g, 212 gr., 350 gr. y 900 gr.

Los dulces *light*, aprobados por LAPDI, son de zarzamora, rosa mosqueta, arándano, frutilla, frambuesa y frutos del bosque envasados en frascos de 45 gr. y 260 gr. Las frutas orgánicas naturales en almíbar son de frambuesa, arándanos y frutos del bosque. La elaboración de frutas naturales se encuentra concentrada en cerezas negras en frascos de 700 gr.

El INTI, desde el Departamento de Alimentos y Bebidas de la Patagonia realiza auditorías internas de su sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

Con una capacidad productiva de cien mil unidades mensuales Paralelo 42 trabaja bajo las normas de *HACCP* (Hazard Analysis and Critical Control Points), Orgánica con OIA (Organización Internacional Agropecuaria) & *IFOAM Organic International*, SIN TACC; Apto Diabéticos (LAPDI) y Ajdut Kosher.

Actualmente están registrando sus productos en Panamá y otros países de Latinoamérica dado que es una región donde existe una potencial demanda con la línea light y orgánica, segmento que se halla en constante crecimiento.



Entre sus principales clientes se encuentran los hoteles Sheraton, Plaza Hotel, Sofitel, Faena, Llao Llao y Correntoso, entre otros.

Valle del Medio, el campo donde se cultivan las frutas, posee desde 1998 la certificación orgánica de la Organización Internacional Agropecuaria para la producción de frutas finas. Además, en junio de 2014 pasó a la historia al ser el primer productor a nivel mundial de frambuesas, casis y corintos en obtener la certificación de *Comercio Justo* otorgada por la Fairtrade Labelling Organizations International.

Nicolás Lanusse, gerente comercial asegura: "Nuestros clientes nos eligen en principio por nuestra calidad y el exquisito sabor de los productos y en segundo lugar, por la presentación.

Somos una empresa líder en el país en la elaboración de productos artesanales, pero trabajamos con gran tecnología y contamos con sellos que avalan nuestro compromiso con el medio ambiente, la calidad y la diferenciación".

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

-2007.99.10 / Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.

CONTACTO: institucionales@inti.gob.ar



 Cooperación técnica internacional



Atentos a las tendencias mundiales en alternativas alimentarias, el INTI integró una comitiva al Reino de España -invitados por el Ministerio de Producción y Desarrollo Sustentable del gobierno de Salta- para acompañar una misión técnica sobre "Harina de Legumbres", con la premisa de realizar vigilancia tecnológica para el procesamiento de legumbres y transformación en productos de

 Capacidades del INTI para mercados internacionales



La innovadora tecnología DIC consiste en un tratamiento termo-mecánico de alta temperatura en corto tiempo, combinado con una descompresión instantánea al vacío, que puede inducir una modificación de la estructura de los alimentos sin alterar sus propiedades naturales.

Esta es la tecnología francesa en la que viene incursionando el INTI y por la que instalará una



alto valor agregado, en el marco de la Feria Alimentar Barcelona.

El complejo legumbres involucra varias especies que se distinguen por ofrecer un alto contenido de hierro y de proteínas de muy buena calidad, aportando beneficios para la salud de la población consumidora. Hay estudios que demuestran que una dieta con legumbres y cereales presenta los mismos valores nutricionales que una dieta de base animal. Las legumbres aportan además hidratos de carbono, fibras, calcio, potasio, magnesio y vitaminas del grupo B.

En virtud del alcance de la vinculación con centros de investigación españoles (CNA, IRTA, Ainia, Eurecat, y DFactory) referentes de la cadena de procesamientos de legumbres, se buscará el desarrollo de proteínas alternativas reforzando la visión para la definición de líneas de innovación para el sector, así como la obtención de ingredientes funcionales y alimentos plant based, es decir, procedentes de fuentes vegetales, asociados con los objetivos de desarrollo sostenible (ODS).

Las distintas alternativas para generar productos hechos con harinas de legumbres, como pastas o panificados podrían ser consumidos por los nichos de veganos y vegetarianos, e incluso abastecer los merenderos y comedores con infantes en situación de vulnerabilidad.

planta piloto en Luján de Cuyo, Mendoza, para aplicarla al proceso de deshidratación de alimentos, en colaboración con la firma Kapselmaker, fabricante de cápsulas de café, uno de los productos gourmet por excelencia. El INTI brindará asistencia técnica para el desarrollo de los procesos productivos y realizará ensayos conforme a la normativa internacional.

La tecnología presenta buenas expectativas para el procesado de alimentos en todas sus aplicaciones, ya que aporta mejoras cinéticas y energéticas que repercuten en la economía del proceso y que, además, es respetuoso con el ambiente ya que se eliminaría el uso de disolventes en el proceso de extracción.

En principio, se procesarán granos verdes de café para su deshidratación, reduciendo su humedad de tal forma que su durabilidad pueda extenderse antes de ser tostados, lo que impactará de forma positiva en la relación precio calidad. También se deshidratarán frutas y hortalizas apuntando al desarrollo de snacks saludables conforme las demandas actuales de consumidores que exigen productos de alta calidad, saludables y seguros.

CONTACTO: cooperacion@inti.gob.ar

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

■ • www.inti.gob.ar | **f y n o o**





