

PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina

Edición 7 • Diciembre 2020



Potencial Exportador

- **MAMUSCHKA**, desde el grano de cacao a la barra de chocolate _____ pág. 1
- **TRUFAS DEL NUEVO MUNDO**, delicias frescas aseguradas para exportación _____ pág. 3
- **COOPSOL**, mieles orgánicas del Gran Chaco Americano _____ pág. 4



Cooperación Internacional _____ pág. 6



MAMUSCHKA, desde el grano de cacao a la barra de chocolate



Fundada hace 21 años, Mamuschka es una PyME que nació en la ciudad de San Carlos de Bariloche, provincia de Río Negro, con la premisa de fabricar el mejor chocolate. Compuesta por un gran equipo de chocolateros, **diseñan productos de alta calidad y son el único productor del país con toda su línea fabricada bajo la denominación “Bean to Bar”: desde el grano a la barra.**

Actualmente comercializa más de 110 tipos diferentes de chocolates, además de panificados, pastelería, tostado de granos, café y helados, todo de manera artesanal y con la máxima calidad.

Desde el INTI la empresa recibió asistencia en análisis de laboratorios de materias primas (gluten y microbiológicos), así como asesoramiento técnico en aspectos de producción, procesado de materias primas, sistemas de envasado y tablas de información nutricional de productos.

Para dar forma a la personalidad de los chocolates Mamuschka, la firma selecciona los granos con los perfiles deseados para lo cual viajan a las zonas amazónicas de Ecuador y Venezuela, donde se cultiva cacao de fino aroma, variedades Criollo y Trinitario. “Éstos solo representan el 8% de la producción mundial de cacao y son los más deseados por su

exquisito aroma y sabor. Todos nuestros chocolates con alto porcentaje de cacao están elaborados a partir de estos granos. ***El cacao viaja hasta la Patagonia para ser tostado aquí, teniendo una imprenta de fabricación única en cuidado y calidad, que finalmente se nota en el paladar***”, precisa Juan Carlos Carzalo, socio fundador de la firma.

Mamuschka está en condiciones de exportar una línea de productos para la que ya cuenta con los permisos y certificaciones de Estados Unidos y Europa.

La línea de exportación consiste en tabletas de chocolate fabricadas con los variedades criollo, trinitario y mezcla. Las mismas pueden ser: cacao amargo del 70 al 100%, con frutos secos, con leche, blanco, relleno con MamuschCream, relleno con dulce de leche y con forma de submarino para los niños, con azúcar, con leche y 100% cacao.

A su vez, sus chocolates orgánicos están hechos de granos de cacao certificados de acuerdo con los Estándares de Producción Orgánica para Canadá, Estados Unidos, Japón y la Unión Europea.

Todos los años renueva sus certificaciones para garantizar el cuidado y la calidad del proceso de elaboración. Sus productos son libres de gluten y tampoco utilizan lecitina de soja en sus composiciones; de esta forma evitan la incorporación indirecta de pesticidas y logran un producto apto para personas intolerantes a la soja.

A lo largo de su historia, Mamuschka ha ganado muchos premios entre los que se destacan: medallas de plata y bronce en los *International Chocolate Awards*, compitiendo con países galardonados de las Américas, y en los *Academy of Chocolate Awards*, en los que también compitieron chocolateros de Asia, América, Oceanía y Europa. En 2017 y 2018 fueron premiados sus chocolates con alto porcentaje de cacao de Ecuador, Perú y Venezuela, así como el chocolate con leche, la crema para untar MamuschCream y el chocolate blanco puro de origen.

Por su parte, Matías Carzalo, socio gerente de Mamushka, concluye: ***“Entre nuestros valores destacamos la calidad, creatividad e innovación.*** Mamuschka es muy reconocida por sus productos de altísima calidad entre diversos nichos como pueden ser los sibaritas, por nuestro cacao con denominación de origen; los celíacos por nuestros productos libres de TACC y otros colectivos por los premios que hemos obtenido a nivel internacional... y el público general, porque es el chocolate más rico”.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM)

- 1806.31.10 / Chocolates rellenos en bloques, tabletas o barras.
- 1806.32.10 / Chocolates sin rellenar, con cereales, frutas de cascara o frutas secas, en bloques, tabletas o barras.
- 1806.90.00 / Avellanas, almendras, pasas de uva, frutas y otros frutos recubiertos.
- 1806.90.00.210N / Bombones rellenos.
- 1806.90.00.410Z / Turronec recubiertos.
- 1806.90.00.619E / Figuras, huevos de chocolate.
- 1806.90.00.700M / Pasta para untar.
- 1806.90.00.990C / Las demás manufacturas de chocolate.
- 1905.90.90. / Alfajores- Copitos.



Trufas del Nuevo Mundo, delicias frescas aseguradas para exportación



Fundada en 2011 por un equipo de emprendedores argentinos, **Trufas del Nuevo Mundo es una empresa dedicada a la producción de trufas frescas con reconocimiento mundial.**

El campo de 50 hectáreas ubicado a pocos kilómetros del pueblo de Espartillar y en las cercanías de Sierra de la Ventana, provincia de Buenos Aires, **tiene un suelo con el PH específico y la calidad calcárea ideal para el cultivo de las valiosas trufas negras del Perigord** (*tuber melanosporum*), el hongo negro comestible más prestigioso a nivel mundial.

La temporada de cosecha comienza a mediados de mayo y finaliza a mediados de septiembre. Para encontrar las trufas que crecen debajo de la tierra es imprescindible la ayuda de perros entrenados para tal fin. Es así que año tras año, los perros Lola, Soria, Marilyn, Sandro y Sancho, **detectan las trufas escondidas entre las raíces de los más de 20 mil robles, encinas y avellanos que alberga el campo.** Una vez detectadas, se las extraen con un machete, luego se las cepilla una a una bajo el agua para finalmente secarlas y clasificarlas de acuerdo a las siguientes categorías:

- **Extra:** Trufas de excelente calidad. Forma homogénea, más bien redonda. Aroma intenso.
- **Primera:** En maduración y aroma es igual que la extra, pero cambia el peso mínimo, puede ser de 10 gramos para arriba y su forma no es tan homogénea.
- **Primera en trozos:** Trozos seleccionados que cumplen con todas las características de sabor y aroma de una trufa de primera.
- **Segunda:** Este tipo de trufa suele tener forma irregular y algunas marcas de lo que significa su crecimiento bajo tierra.

La trufa tiene una vida útil de no más de 10 días, por eso, una vez clasificadas se almacenan refrigeradas a temperaturas de entre 1 y 4 °C para prolongar su vida útil y conservar sus propiedades.

Desde el INTI se realizaron análisis microbiológicos, asistencia técnica para la obtención del certificado apto nutricional con el fin de registrar el producto en el Registro Nacional de Productos Alimentarios (RNPA). También se trabajó en la elaboración de su etiquetado nutricional y en el layout de su planta de elaboración. Actualmente se están desarrollando

trufas liofilizadas, es decir, bajo el proceso de deshidratación por frío usado para conservar un alimento perecedero. **Para su exportación, las trufas se envasan a un vacío parcial, con papel absorbente en cajas refrigeradas validadas por el INTI que aseguran su temperatura por 72 h.**

La empresa ya exportó a España y Francia. Faustino Terradas, socio fundador, cuenta: “La semana que hicimos nuestra primera exportación llovió toda la semana torrencialmente por lo que nuestros perros Tomás, Lola y Sancho tuvieron que buscar en el barro, bajo el diluvio, pero felices pudimos cumplir con el envío”. Terrada destaca que a Europa es posible llegar más rápido que a otros mercados, gracias a los vuelos directos que les permite garantizar la frescura del producto.

Trufas del Nuevo Mundo desea incorporar en sus destinos a Estados Unidos y Reino Unido, principalmente por las ventajas arancelarias de estos mercados, además del mercado asiático.

“Nos definimos como una empresa que piensa a largo plazo con su primera generación de inversores y como un emprendimiento innovador para la región. Brindamos un producto seguro y de alta calidad, difícil de encontrar en el mercado por el tratamiento y la frescura con los que la trufa llega al cliente”, señala Terrada.

Cabe destacar que son los únicos en el país que cuentan con las trufas certificadas al recibir una calificación de calidad otorgado por el INTECH (Instituto Tecnológico Chascomús), dependiente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y la Universidad Nacional General San Martín (UNSAM).

- POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)
- 0709.59 / Trufas.



COOPSOL, mieles orgánicas del Gran Chaco Americano



La Cooperativa de Trabajo COOPSOL Ltda., establecida en 1992 e integrada por 14 socios, es una empresa social **dedicada a la producción y comercialización, nacional e internacional, de productos apícolas de alta calidad y valor agregado.** Hoy cuenta con

1.300 colmenas bajo certificación Bio y desde hace diez años destina su miel a mercados de “Comercio Justo”. **Su estrategia de desarrollo consiste en consolidar la cadena de valor en la calidad y diferenciación del producto, aprovechando los recursos naturales ofrecidos por la eco-región del Gran Chaco Americano.**

Su producción está compuesta por una variedad de mieles orgánicas; la más convencional es un blend de mieles con flores del bosque nativo. También producen miel orgánica monofloral y de flores de Atamisqui, además de polen fresco y seco. **Sus productos cuentan con Certificación Orgánica, Comercio Justo, HSCP, ISO 9001 y Sin TACC.**

La innovación del producto se encuentra en las diferenciaciones florales autóctonas, por ejemplo, la flor de Atamisqui, originaria del noreste argentino, posee un exquisito aroma y múltiples propiedades saludables. **La empresa también implementa un sistema de trazabilidad de línea en blockchain, asegurando su trazabilidad desde la colmena al frasco en góndola.**

El INTI trabajó en el desarrollo y mejoramiento de los procesos internos. En esta dirección, la empresa recibió capacitación en 5S y análisis de flujo de costo. A la vez, el instituto les brindó asesoramiento en calibración de equipos y en el desarrollo de un producto untable a base de miel con aditivos naturales y en otro proyecto para lograr que el polen conserve las características naturales de su recolección en la colmena.

Coopsol ha ganado en reiteradas oportunidades el premio ArgenINTA y el año pasado ha sido galardonada con el Premio Exportar que organiza la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAIC).

El ingeniero René Sayago, miembro fundador de la cooperativa señala que son la cadena de valor de producción de miel orgánica más grande de Argentina, integrados en un Consorcio de Cooperación llamado Wayra – Consorcio Bio del Norte Argentino, con sede en la provincia de Santiago del Estero. Sus miembros son familias campesinas y pequeños productores que en su mayoría viven en zonas del monte nativo del Gran Chaco. **Además de cuidar el ambiente, la empresa promociona la participación activa de los socios en los procesos de decisión y la repartición justa de los beneficios. Por estos principios, sus productos están orientados a mercados del Comercio Justo y consumidores responsables.**

“Coopsol es una empresa sustentable y social, que agrega valor a los productos del Chaco Americano. Aseguramos sustentabilidad y naturalidad por el cuidado que le damos a las mieles y las características organolépticas que ofrecen. Nuestros productos son orgánicos, de sabor único”, concluye Sayago.

En los últimos veinte años han exportado a Europa, Estados Unidos, Bolivia y Brasil y están interesados en ampliar sus exportaciones al mercado asiático y a Japón.

• POSICIÓN ARANCELARIA (NCM)
- 0409.00.00.911X / Miel.



CONTACTO: institucionales@inti.gob.ar



• Cooperación técnica internacional



En el contexto de la coyuntura actual de pandemia se continuaron las acciones de cooperación técnica con el Instituto de la Promoción de la Pequeña y Mediana Empresa (IPEME) de la República de Mozambique en el campo de las tecnologías de gestión de la producción.

El proyecto de cooperación Sur Sur y Triangular entre el INTI e IPEME, que cuenta con financiamiento de la Cancillería Argentina y la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA), convocó durante 2020 a más de 80 empresas mozambiqueñas a que participen de un ciclo de 4 seminarios virtuales con foco en la capacitación en herramientas para la mejora de la productividad industrial.

Estos eventos permitieron reunir a un número importante de dichas empresas para que formen parte del programa de asistencia técnica que ambos organismos ejecutarán durante el año 2021, a través de misiones de cooperación en dicho país.

• Capacidades del INTI para mercados internacionales



Desde 2011 el INTI ha venido impulsando un espacio de intercambio y formación para la industria química. Se trata de las Jornadas Argentinas de Detergencia, Tensioactivos y Afines – JADTA, constituido hoy como foro de debate y discusión sobre la actualidad y desafíos para profesionales de la industria de productos domisanitarios (sustancias o preparaciones destinadas a la limpieza, lavado, odorización, desodorización, higienización, de uso domiciliario o comercial), cosméticos y afines.

Estas jornadas bienales surgieron ante la necesidad de contar a nivel regional con un evento como el que anualmente es liderado por el Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines (CED), pionero desde 1970 en la puesta en común y búsqueda de soluciones a los nuevos retos en formulación, producción, aspectos medioambientales y las normativas del sector.

En la edición 2020, además de la discusión sobre nuevas tecnologías, ensayos alternativos al uso de animales, marco regulatorio y la sustentabilidad, se incluyó la emergencia mundial ante la aparición del COVID-19. Por ello, el INTI convocó a la mesa de debate a todos los actores vinculados con la industria buscando consensos sobre la mirada técnica, científica e industrial para afrontar la pandemia y el consecuente fortalecimiento del sector.

El INTI brinda asistencia técnica para el registro de productos domisanitarios y cosméticos, ante la autoridad sanitaria. A partir de la realización de los ensayos correspondientes asegura la calidad, estabilidad y eficacia de los productos, en condiciones de uso declaradas. Asesora a PyMES en desarrollo de productos y formulaciones, y promueve estrategias público-privadas para el desarrollo de la economía circular, que alcanza a todos los sectores industriales.

CONTACTO: cooperacion@inti.gov.ar

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

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