

# Programa Nacional de Agregado de Valor (ValorAR)

*Apoyando el desarrollo de la  
Agroindustria a través del  
agregado de valor*

Ing. Juan M. Alderete

- 
- El Programa Nacional de Agregado de Valor a la Producción Agroalimentaria **articula** diferentes Proyectos de la Subsecretaría de Agroindustria y Mercados de la SAGPyA.
- Estos Proyectos ponen a disposición de la industria alimentaria nacional un grupo de herramientas enfocadas a:
- Diversificar la producción y exportación de alimentos.
  - Aumentar el valor agregado de los productos.
  - Alinear a la agroindustria de alimentos con los requerimientos de la demanda local e internacional.
  - Lograr un desarrollo territorial equilibrado, sostenible y con inclusión social.

# Estrategias

- ➔ Posicionar los alimentos argentinos resaltando sus características diferenciales.
- ➔ Profundizar la relación entre los alimentos y la salud.
- ➔ Jerarquizar a los alimentos como parte de la identidad y la cultura de las distintas regiones argentinas.
- ➔ Incluir a nuestros alimentos como parte esencial de los atractivos turísticos argentinos.
- ➔ Promover la adopción de sistemas que aseguren la inocuidad y tiendan a la mejora continua de productos y procesos.

# Herramientas

- Producción Orgánica - *ProDAO*
- Sellos de Calidad  
*Alimentos Argentinos, una elección natural*
- Denominación de Origen e Indicaciones Geográficas - *DO e IG*
- Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos - *PROCAL II*
- Información Estratégica para las Pymes Alimentarias - *Red IPA*
- Promoción de Exportaciones de alimentos con alto valor - *PROARGEX*
- Turismo Rural - *PRONATUR*

# Indicación Geográfica y Denominación de Origen

## Objetivo

Permite agregar valor a partir de las particularidades de cada región, debido a la asociación entre factores ambientales, humanos destacando la identidad geográfica.



# Diferenciación

Método de elaboración local

Lugar de producción

Identidad propia

Recursos humanos

Recursos naturales

Desarrollo local

## Acciones previstas

➔ Asesoramiento técnico y legal

➔ Disertaciones informativas

➔ Reconocimiento de las DO e IG

➔ Talleres de trabajo



# Producción Orgánica

## Líneas de trabajo

### ➔ Investigación y Desarrollo

Ej: manejo de suelos y malezas, mejoramiento varietal, entre otros.

### ➔ Desarrollo de la Producción Primaria

Fomentar las áreas cultivadas, la producción de alimentos orgánicos y la incorporación de nuevos actores.

### ➔ Desarrollo Agroindustrial

Relevamiento, promoción y difusión de alternativas.

### ➔ Fortalecimiento Institucional

Consolidación y apoyo a las instituciones y ONG nacionales.

# Sellos de Calidad

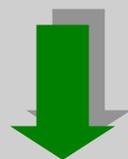


## Objetivo

*Posicionar a los alimentos de calidad diferenciada, identificando a nuestro país como proveedor de los mismos.*



PROTOCOLOS  
APROBADOS



15

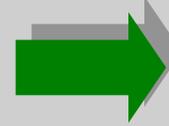
DOCUMENTOS EN  
DESARROLLO Y A INICIAR



20



PRODUCTOS CON SELLO



15

SOLICITUDES EN TRAMITE



76



# Promoción de exportaciones de alimentos con valor agregado

## Objetivo

Incrementar en forma sostenible las exportaciones de productos diferenciados y de alto valor agregado

PROARGE



## Actividades involucradas

- ⇒ Campañas de promoción de los alimentos en el exterior entre formadores de opinión
- ⇒ Estudios de mercados para productos alimenticios
- ⇒ Asesoramiento para el desarrollo o adaptación de productos
- ⇒ Participación en Ferias Internacionales
- ⇒ Organización de Misiones Comerciales y “Semanas Argentinas”
- ⇒ Rondas de Negocios en el país o en el exterior

PROARGE 

# Servicio para pequeñas y medianas empresas



## Objetivo

Brindar en tiempo y forma asistencia técnica e información estratégica a las PyMEs alimentarias para el desenvolvimiento y expansión de sus actividades.



Su constitución implica la interrelación entre un Referente Nacional y un Referente por cada Provincia, junto con las distintas áreas que apoyan a las Pymes.

## Información ofrecida



- ➔ **Guía de trámites:** inscripciones, registros y habilitaciones de establecimientos y productos alimenticios (organismo responsable, contacto, horarios de atención, costo del trámite), normativa alimentaria.
- ➔ **Financiamiento:** disponibilidad de líneas de crédito, subsidios, ANR, a nivel nacional, provincial y municipal (organismo responsable, contacto, horarios de atención).
- ➔ **Capacitaciones y Eventos** para el sector PyME alimenticio nacional, provincial y municipal.
- ➔ **Comercio Exterior:** información generada sobre programas, eventos, exposiciones y ferias.

# Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos

## Objetivo

Incrementar la adopción y desarrollo de sistemas de gestión de calidad y de diferenciación de alimentos por parte de las empresas argentinas.

El Programa Calidad de los Alimentos Argentinos (PROCAL I) asistió a más de 18.000 beneficiarios



## Actividades vinculadas

Difusión y  
comunicación

Proyectos de  
implementación

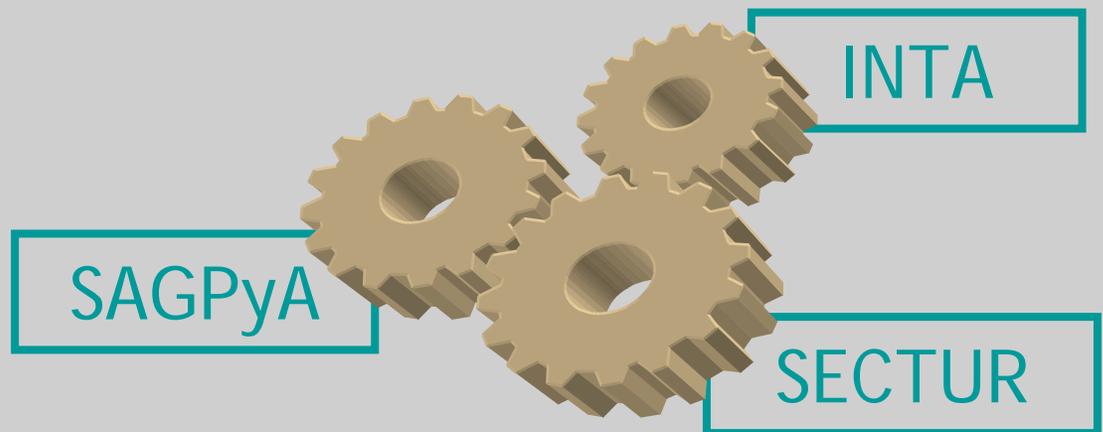
Capacitación y asistencia  
técnica

Desarrollo de puntos  
focales provinciales

# Turismo Rural

## Objetivo

Lograr una masa crítica de prestadores de turismo rural, en condiciones de brindar servicios de calidad, técnicamente factible, económicamente viable y ambientalmente sostenible



## Actividades vinculadas

- ➔ Diseño de Políticas y Estrategias de Turismo Rural
- ➔ Estudios de Impacto Económico, Social y Ambiental de Emprendimientos de Turismo Rural.
- ➔ Diseño y puesta en marcha del *Contact Center*
- ➔ Desarrollo de Rutas Alimentarias

# Estrategia de Intervención

- ➔ Intervención sobre territorios o regiones delimitadas.
- ➔ Realización de diagnóstico *In Situ* para la priorización de productos y proyectos pertinentes.
- ➔ Realización de evento de presentación del Programa.
- ➔ Coordinación de actividades con los beneficiarios y autoridades locales.
- ➔ Difusión en medios locales y nacionales.

# Etapas de Trabajo

## Generación del Proyecto Específico

- ➔ Delimitación de territorio.
- ➔ Diagnóstico *In Situ*.
- ➔ Evento de presentación del Programa.
- ➔ Actividades Difusión.
- ➔ Seguimiento.
- ➔ Análisis de resultados e impactos.

# Proyectos Específicos

→ PEV Chubut

→ PEV Valles Calchaquíes

→ PEV Jujuy

→ PEV Corredor Andino Patagónico de las Frutas Finas

# Ejemplo: PEV Chubut

COMPONENTES	ACTIVIDADES	HERRAMIENTA INVOLUCRADA
1. FIRMA DE CONVENIO	Confección	Normativas/Red IPA
	Trámites y firma.	
2. APOYO A LA PRODUCCIÓN OVINA ORGÁNICA	Capacitación en comercio exterior	PROARGEX
	Capacitación sobre Trazabilidad	Área de Capacitación DNA - PRODAO//PROCAL II
	Proyecto Piloto de Implementación de un sistema de trazabilidad en 50 productores ovinos orgánicos	PROCAL II
	Rondas de Negocio	PROARGEX
	Participación en Ferias	PROARGEX
	Estudios de Mercados	PROARGEX
3. BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS	Taller de Actualización de BPA	Área de Capacitación DNA
	Proyecto Piloto de Implementación de BPA en la producción de Hortalizas	PROCAL II
4. APOYO AL DESARROLLO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PARA MIEL Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN PARA LANA DE CAMARONES	Trabajo conjunto para la presentación ante la SAGPyA de la Indicación Geográfica Miel de Chubut y l Denominación de Origen para Lana de Camarones.	DO/IG
5. IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD EN CEREZAS	Proyecto Piloto de Implementación de BPA y BPM en Productores de las zonas de Sarmiento y de los Valles.	PROCAL II



**¡MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN!**

Ing. Juan M. Alderete MSc

[www.sagpya.gov.ar](http://www.sagpya.gov.ar)

[valorar@mecon.gov.ar](mailto:valorar@mecon.gov.ar)

TE: 011-4349-2041