

Un reconocimiento que destaca la calidad de los alimentos

El Premio ArgenINTA –que entrega el INTA y la Fundación ArgenINTA– recorre las cinco regiones del país y la industria agroalimentaria en busca de experiencias productivas que se distingan por innovación, agregado de valor, sustentabilidad e impacto territorial. Se abre una nueva convocatoria para la edición 16.º que se celebra este año.

jueves 01 de agosto de 2019

En un concurso que ya lleva 16 años, el INTA y la Fundación ArgenINTA apuestan al reconocimiento de la calidad agroalimentaria en las experiencias productivas de las cinco regiones geográficas del país y celebran el lanzamiento de una nueva edición del Premio ArgenINTA. Con más de 500.000 pesos para los proyectos ganadores, las distinciones buscan destacar la labor de emprendedores, cooperativas, asociaciones, investigadores, educadores y científicos, que impulsen iniciativas innovadoras.

Desde el stand de la Secretaría de Agroindustria de la Nación ubicado en La Rural, Juan Balbín –presidente del INTA–, Hugo García –director ejecutivo de la Fundación ArgenINTA–, Amanda Fuxman –en representación de Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Agroindustria de la Nación– encabezaron el lanzamiento de la edición 2019 de los premios. También estuvieron Mariano Bosch –vicepresidente del instituto– y Elsa Bustamante, emprendedora santiagueña quien el año pasado ganó un Premio ArgenINTA.

En el marco del acto, Balbín destacó la trayectoria de los premios y reforzó la invitación a que los productores participen. “El sentido que tiene esta iniciativa es poner en valor, ayudar y darle visibilidad a los esfuerzos que se hacen en las regiones, a todo el ingenio y los procesos que tratamos de construir en pos de generar mano de obra, oportunidades y acceso a mercados en un interior que muchas veces no es fácil”, aseguró.

Para Balbín, “la parte monetaria del premio es simbólica, ya que, más bien, el espíritu es desafiar a los productores, animarlos a potenciarse y a competir en el sentido de que puedan tomar decisiones empresarias orientadas a dar un salto de mejora”.

Asimismo, el titular del instituto resaltó “el acompañamiento que hace el INTA, no sólo a través del premio, sino también en muchos de los procesos técnicos-tecnológicos que se requieren para la elaboración de los productos”.

Por su parte, Fuxman afirmó: “La industria alimentaria ha crecido enormemente en productos innovadores y todos los proyectos que se presentan año a año nos sorprenden en calidad y crecen en cantidad de postulaciones”.

Respecto de las experiencias premiadas, Fuxman señaló que “puede verse que los productores continúan progresando en sus emprendimientos y que el pequeño incentivo que se entrega desde la Fundación ArgenINTA significa un gran estímulo para ellos”.

De acuerdo con García, el concurso –a través de sus siete categorías– tiene como objetivo “reconocer el trabajo de personas u organizaciones que, a lo largo y ancho del país, busquen la innovación y faciliten la adopción de sistemas de aseguramiento de la inocuidad y diferenciación por calidad, en pos de lograr el posicionamiento y reconocimiento de los productos agroalimentarios argentinos”.

En otras palabras, García explicó que la intención es “reconocer el esfuerzo de las pequeñas agroindustrias, productores familiares y jóvenes emprendedores que, casi de manera silenciosa, trabajan en la producción primaria, transformación de los alimentos y comercialización, y contribuyen a que, como población, podamos tener una alimentación más saludable”. En esta línea, también indicó que se distinguen trabajos de investigación, que generen un impacto significativo en la vida cotidiana.

El premio mayor es de 90 mil pesos y “se entrega con el compromiso de que se reinvierta en mejoras para el emprendimiento, a partir de la presentación de un plan de negocio orientado a escalar la ejecución del proyecto”, detalló García.

Un incentivo para crecer

Como emprendedora, Bustamante aprovecha la riqueza vegetal que existe en el monte autóctono de Santiago del Estero y trabaja en la elaboración de alimentos a partir de harinas naturales sin gluten, mediante recetas tradicionales e innovadoras. Por su labor, ganó el Premio ArgenINTA en la categoría “Valorización de especies y productos típicos locales” en 2018 con una de sus creaciones, el alfajor de algarroba.

Cuando le diagnosticaron celiaquía, y sin conocimiento sobre cómo podría alimentarse en una dieta libre de gluten según recuerda, ella comenzó a aprender a cocinar sus alimentos. “Un día allá por el 2013, me sumé a un grupo de Desarrollo Local del INTA y fueron los primeros pasos para armar un emprendimiento propio basado en la elaboración de panificados sin gluten, que es ahora mi fuente laboral y con la que mantengo a mi familia”, relató Bustamante.

Años después, su experiencia –que ganó en agregado de valor y sustentabilidad a lo largo del tiempo– fue distinguida en los Premios ArgenINTA. “Haber recibido ese reconocimiento significa un gran aporte para seguir avanzando en nuestros emprendimientos y lograr la revalorización de los frutos de especies autóctonas de nuestro

monte santiagueño y permitir que el país conozca la calidad de nuestros productos”, celebró Bustamante.

De acuerdo con la emprendedora, el premio fue utilizado como herramienta de financiamiento para la mejora de infraestructura y remodelación del local. “Se pudo realizar la división de áreas frío-calientes, una obra que aumenta la producción de alimentos regionales sin perjudicar las condiciones laborales y con el objetivo de optimizar el uso de los recursos de quienes trabajamos”, describió Bustamante.

Además, los fondos obtenidos facilitaron la adquisición de insumos básicos, una máquina amasadora y batidora para 20 kilos y un horno convector para cuatro bandejas. También permitieron la compra de envases con la impresión del logo, marca registrada y rotulado nutricional de acuerdo con la normativa del Código Alimentario Argentino (CAA), al tiempo que contribuyeron a la gestión de la certificación de la calidad sin TACC.

Convocatoria abierta

Quienes estén interesados pueden ingresar a www.premioargentina.com.ar y descargar las bases del concurso. Se reciben postulaciones de proyectos hasta el 31 de octubre, que serán evaluadas por un jurado conformado por técnicos y expertos.

Con más de \$ 500.000 en premios, las categorías que participan son siete: investigación y desarrollo en el área de Tecnología en Alimentos (categoría 1); personas físicas u organizaciones que buscan la diferenciación como estrategia de incremento de la competitividad con sustentabilidad (categoría 2); cooperativas y/o asociaciones que contribuyan al posicionamiento de los productos agroalimentarios argentinos (categoría 3); emprendimientos asociativos de productores no capitalizados (categoría 4).

Además, se impulsan las categorías campañas de difusión y educación que promuevan los hábitos saludables, la innovación y la sustentabilidad agroalimentaria (categoría 5); valorización de especies y productos típicos locales (categoría 6); jóvenes emprendedores rurales (categoría 7).

Las distinciones serán entregadas en una ceremonia, que se llevará a cabo en noviembre. Se prevé un ganador por categoría y dos menciones, un total de 21 reconocimientos.