



Colaborando con una alimentación global más saludable

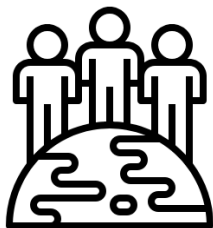
Semiplenaria

Lic. Andrés Murchison
Secretario de Alimentos y Bioeconomía

20 -23 noviembre del 2018 – Buenos Aires, Argentina



PROYECCIONES



La Población mundial estimada para **2030** es de **8.600 millones**



Clase Media mundial será **4.900 millones** de personas en **2030**

Fuente: Organización de las Naciones Unidas (ONU)

SECTOR AGROALIMENTARIO

motor económico con mayor proyección de futuro

+ PERSONAS con +\$ = + ALIMENTOS = + PROTEÍNAS

Cambios en los
hábitos de
consumo

PROBIOTICOS
PREBIOTICOS

Nuevas
tecnologías en
producción de
alimentos

PROMOVER EL DESARROLLO SOSTENIBLE



Respeto
por el
Ambiente



Alimentación
saludable

INNOVACIÓN
PRODUCTIVA Y
TECNOLÓGICA



Consumo
responsable



Reducción de
pérdidas y
desperdicios
de alimentos

INNOVACIÓN PRODUCTIVA Y TECNOLÓGICA

AGTECH Tecnología Agroindustrial /ERA DIGITAL

PACKAGING

SMART: indicadores o dispositivos monitorizados

SOSTENIBLES: nuevos envases biodegradables o reutilizables



TRAZABILIDAD

cadena alimentaria
(desde la producción primaria al consumidor)



GONDOLAS INTELIGENTES



E-COMMERCE

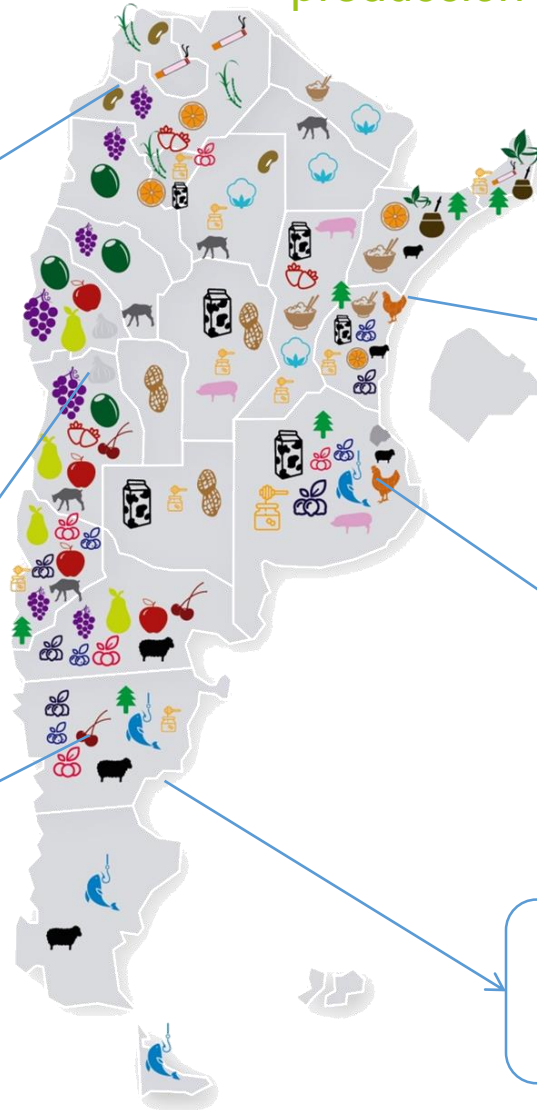


CERTIFICACIONES DE CALIDAD



AGROINDUSTRIA ARGENTINA

Extensión geográfica, con diferentes climas y suelos proporcionan una producción de alimentos diversificada



Noroeste

Azúcar, legumbres, frutas cítricas, jugos de frutas concentrados, frutas tropicales, cultivos andinos, embutidos y dulces.

Cuyo

Espicias, panificados, sal, vinos, aceite de oliva, frutas de pepita, frutas de carozo, alimentos enlatados, verduras, aderezos.

Patagonia

Ovejas, manzanas y peras, miel, refrescos.

Mesopotamia & noreste

Arroz, té, yerba mate, carne de ave, vacuna, cítricos dulces, productos de acuicultura.

Región Pampeana

Trigo y harinas, maíz, girasol, soja, productos lácteos, carne de vaca, cerdo, verduras congeladas.

Mar Argentino

Merluza, lubina, lenguado, caballa, sardina, anchoa, calamar, camarón y muchos otros



Según la OCDE, de unos 20 alimentos que se requerirán en el año 2025 y en donde se observa que gran parte de los países serán deficitarios

Argentina los produce a todos

Producción de biomasa en toda su extensión, y alimentos en casi todas las latitudes



ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ARGENTINA

7º Productor / **11º** Exportador

VALOR FOB EXPORTADO **U\$ 25.000 MILLONES** - 2017

Alimentos y Bebidas sector que mayor Valor Agregado genera (26%) y más empleo (28%) y 43% de las exportaciones



276.581
productores



15.000
industrias de AyB
98% Pymes!!!

OFERTA EXPORTABLE ACTUAL

Alimentos
funcional
es

Alimentos reducidos
o sin grasas trans

Alimentos para grupos
etarios específicos

- Lactantes
- Niños
- Tercera edad

Alimentos
liofilizados



Alimentos para
grupos
religiosos
(Halal, Kosher)

Productos
orgánicos

Alimentos
libres de gluten

Comidas listas
para consumir

Alimentos
de conveniencia



NUESTRO ABORDAJE

Dialogo publico –privado

Sector público

- Nacional
- Provincial
- Municipal
- Regional
- Internacional

Sector privado

- PyMEs alimentarias
- Grandes empresas
- Cámaras sectoriales
- ONGs



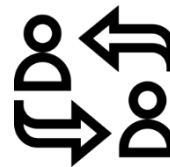
Mesas de competitividad. Más de 30

Programas Interministeriales y con el sector privado



Trabajamos mirando los dos extremos de la cadena de valor:

Productor/elaborador y consumidor



Participación de **todos los sectores** involucrados

Mirada integral:
Producción, ambiente, salud y comercio

NUESTRAS ACCIONES

- ✓ Actualización del Marco Regulatorio: **CONAL-MERCOSUR-CODEX**
- ✓ Asistencia técnica y Capacitación: **Escuelas de Negocios- Cursos virtuales**
- ✓ Apoyo a la comercialización interna y externa: **Mercado en Tu Barrio/ Misiones, Ferias de alimentos, rondas de negocios, Campaña Mas Frutas y Verduras**
- ✓ Propuestas de líneas de Financiamiento adaptadas al sector



Mejoras en la calidad nutricional:

diversidad, innovación, incorporación de tecnología y oferta variada para abastecer a los paladares más exigentes.



CERTIFICACIONES OFICIALES DE CALIDAD



Promoción del consumo: campañas nacionales con el fin de diversificar la alimentación de la población.

Ej: Más Frutas y Verduras, miel sustituto azúcar, inclusión en la dieta de los cultivos andinos,



REFLEXIONES

ARTICULACIÓN REGIONAL

Esquema de trabajo integrado entre los países de la región



SINERGIA

- Armonización de normas higiénico-sanitarias y comerciales
- Facilitación del comercio
- Oferta de alimentos regional
- Estrategia de internacionalización de los alimentos americanos



Muchas Gracias

