



Asociación de Universidades
GRUPO MONTEVIDEO



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

XXVI Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM

Agregado de valor

Dra. Olga M. Vasek

17-octubre-2018



Facultad de
Ciencias Exactas y
Naturales y
Agrimensura

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE



República Argentina



CONICET

U N N E

Agregar Valor ... descubrir ... añadir características adicionales a las que tiene comúnmente “per se” un producto con el objetivo de otorgarle mayor valor comercial y lograr una diferenciación para el consumidor



-Establecer un vinculo emocional con el cliente, que es lo valioso para Él ... conexión intensa y duradera

-Vender experiencias ... no vender servicios o productos

-Promover un estilo ... explotar las necesidades / beneficios de un grupo de clientes

-Que la diferencia sea real ... que el cliente perciba que tu oferta es la mejor en términos de un valor realmente superior

www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/HAV/

Secretaría de Agroindustria | Ministerio de Producción y Trabajo | Presidencia de la Nación

ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA | AGRICULTURA FAMILIAR, COORDINACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL | AGRICULTURA GANADERÍA Y PESCA | MERCADOS AGROINDUSTRIALES | CONTROL COMERCIAL AGROPECUARIO

Alimentos Argentinos

DIR. NAC. ALIMENTOS Y BEBIDAS | HERRAMIENTAS DE AGREGADO DE VALOR

Herramientas de Agregado de Valor



Sello Alimentos Argentinos
Sistema Nacional de Diferenciación y Agregado de Valor para el Sector Agroalimentario.
[VER MÁS](#)



Indicación Geográfica y Denominación de Origen
Herramientas de diferenciación para productos con Calidad vinculada al Origen.
[VER MÁS](#)



Orgánico
Noticias, Cursos, Normativas acerca del potencial de la Producción Orgánica.
[VER MÁS](#)

INFORMES y PUBLICACIONES

- Chocolate**
Resumen
Abril 2018
- Ovoproductos**
Informe ejecutivo
Año 2018
- Apícola**
Informe N°181
Agosto 2018
- Tomate**
Resumen
Mayo 2018
- Cerezas**
Resumen
Mayo 2018
- Alfajores**
Resumen
Abril 2018
- Golosinas**
Resumen
Abril 2018
- Té**
Informe ejecutivo
Abril 2018

www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/notas_revista.php

Notas en Revista Alimentos Argentinos

CADENAS DE VALOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PROMOCIÓN COMERCIAL

HERRAMIENTAS DE AGREGADO DE VALOR

CADENAS DE VALOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

VALOREMOS LOS ALIMENTOS

MARCO REGULATORIO

CAPACITACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA


DIFUSIÓN Y PUBLICACIONES

HERRAMIENTAS DE FINANCIAMIENTO

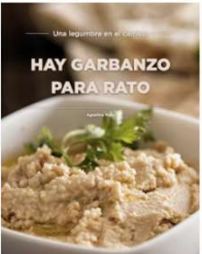
REINTEGROS DE EXPORTACIÓN

SUMAR VALOR


EL MERCADO EN TU BARRIO



Revista AA N° 73, Marzo 2018.
"Con mucho margen para crecer"
Lic. Sofia Benedetti
[VER NOTA](#)



Revista AA N° 73, Marzo 2018.
"Hay garbanzo para rato"
Agustina Paso
[VER NOTA](#)




Revista AA N° 73, Marzo 2018.
"Un prudente despegue exportador"
Ing. Alim. Elizabeth Lezcano
[VER NOTA](#)




Revista AA N° 72, Julio 2017.
"Alimentos y Bebidas Regionales. Fortalecimiento en marcha"
Lic. Eduardo Vilar – Ing Agr. Patricia Parra
[VER NOTA](#)



EL DESAFÍO DE DIVERSIFICAR MERCADOS



UNA ESTRELLA CORDOBESA



CONSERVAS VEGETALES



AHORA, CONSUMO TODO EL AÑO

Dra. Olga M. Vasek

El caso de los Quesos Artesanales Corrientes



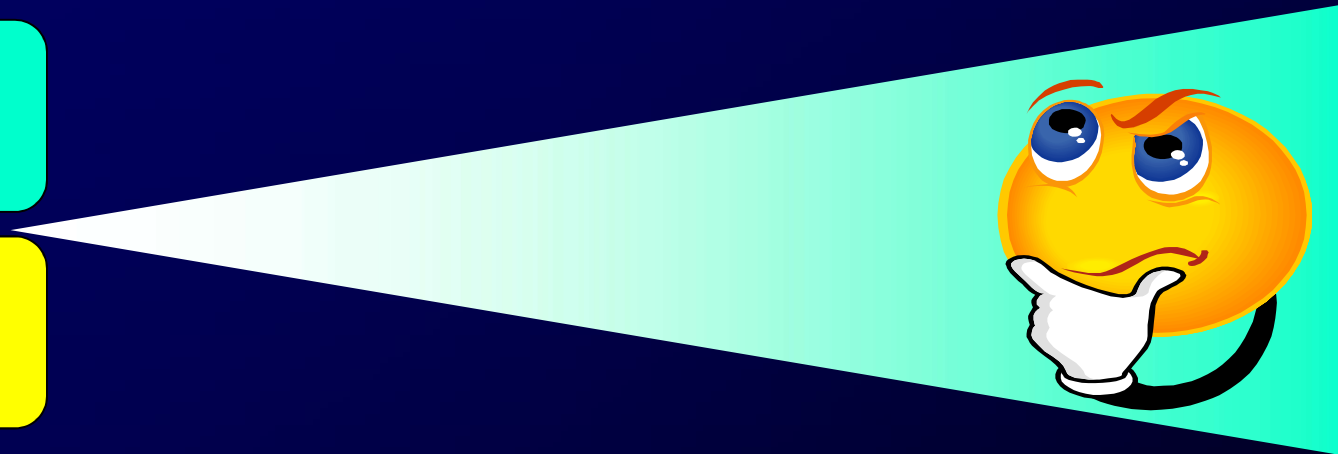
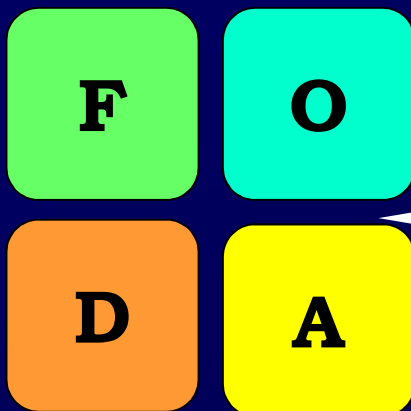
Buscar escenarios potenciales para la puesta en funcionamiento del fermento autóctono “Gaucha”, de manera que el producto final tenga mayores posibilidades de insertarse en la cadena comercial, aumentando su valor agregado

Existen potenciales interesados en adquirir los derechos de licencia para su uso, el cultivo iniciador como tal, el know-how y/o la capacitación para sus operarios a fin de implementar el uso del fermento

Dra. Olga M. Vasek

Diagnóstico de la situación – Clientes potenciales:

- ❖ *Empresas/Grupos industriales del rubro*
- ❖ *Grupos de productores artesanales*



Producir quesos seguros pero aburridos

... O...

Excitantes pero peligrosos ???

Acciones



Utilizar Fortalezas y aprovechar Oportunidades

★ **Producto: insertar Innovaciones respetando el saber hacer**
Empleo del fermento autóctono y degustación de quesos
producidos con y sin el fermento



★ **Activar las acciones colectivas y asociatividad**



Dra. Olga M. Vasek

➤ **Los modelos de negocios** ... del futuro ... se basan en la co-creación de valor y creación de redes de experiencias en la Base de la Pirámide económica

Sin desvinculación territorial
Manteniendo su patrimonio cultural

-Materia prima
-Capital trabajo

Productores

Triángulo de Sábado

Universidad

-Asesoramiento científico tecnológico
-Transferencia/ desarrollos

Estado

-Aval para financiamiento
-Predio en comodato
-Inclusión del producto en servicios de salud

Dra. Olga M. Vasek

❖ *Reconocimiento de los QAC como Patrimonio Histórico-Social y Cultural, impulsa el compromiso Gubernamental para concretar el Triángulo de Sábado*



Existe la posibilidad de gestionar:

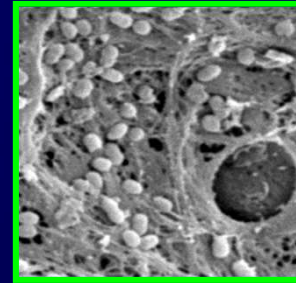
- ❖ - *DOP/IG*
- *“La ruta de los QAC” como turismo rural y*
- *el sistema de Cata oficial, incluyendo la capacitación de los futuros catadores, el manual y el espacio físico para su realización.*

Vamos por más !!!!!

Quesos artesanales de Corrientes



**Fermento
láctico
autóctono**



**Patente/
Patrimonio**

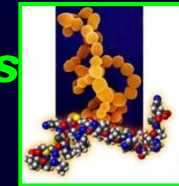
**Secadero de
cuajares**



**Enzimas
coagulantes
autóctonas**

Bacteriocinas

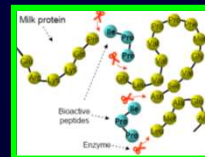
**Biopreservantes
alimentarios**



**Bacteriocinas
anti-carries**



Péptidos bioactivos



**Alimentos
funcionales**

- ★ *Creatividad es crear cosas nuevas y valiosas, llegar a conclusiones nuevas y resolver problemas de modo original*
- ★ *Innovación es poner en práctica una idea creativa*
(Theodore Levitt)

Preguntas???



Gracias !!!