



**Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación**

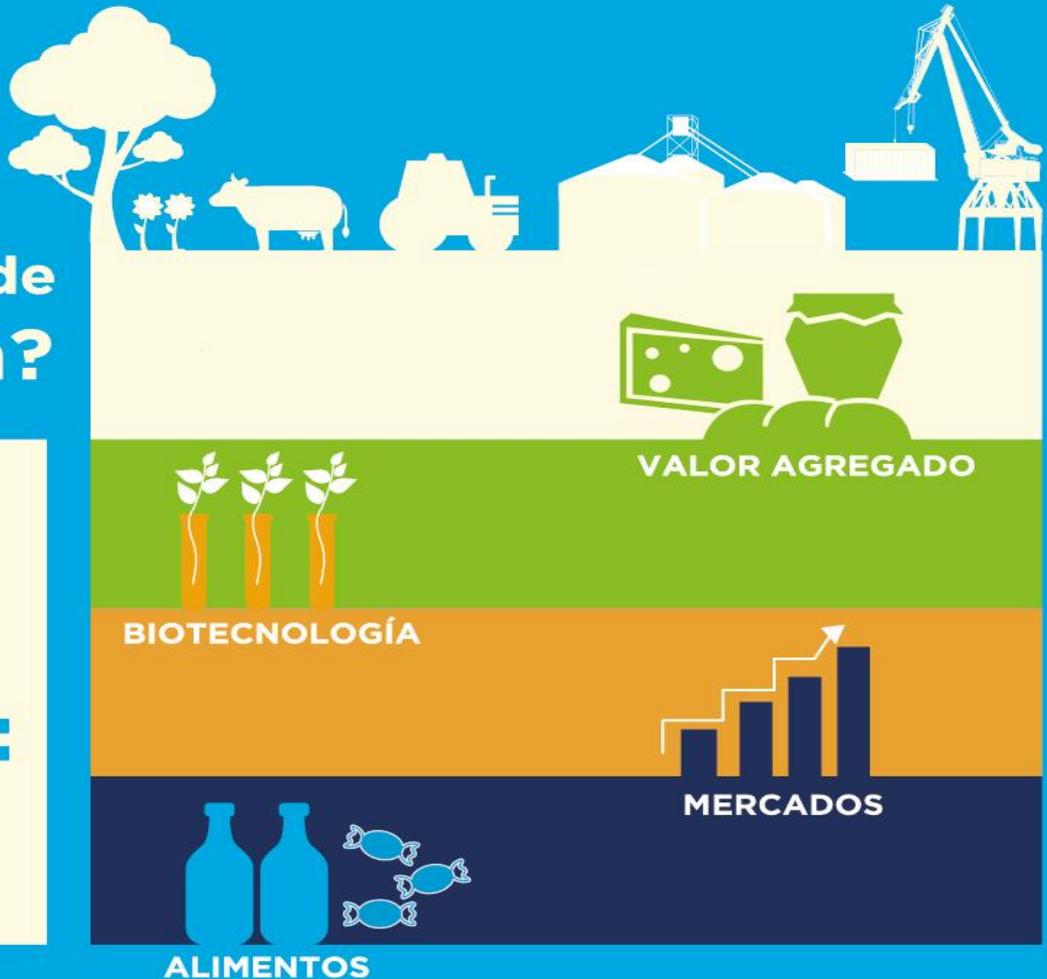
**SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR
Ing. Agr. Néstor Roulet
ACSOJA 2016**



¿Por qué Ministerio de Agroindustria?

Creemos que

CAMPO
+
INDUSTRIA] =



INNOVACIÓN Y DESARROLLO
EN AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA,
LECHERÍA Y FORESTACIÓN.

ESTRUCTURA

SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR
Ing. Agr. Néstor ROULET

Decreto
32/16

SUBSECRETARÍA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS
Ing. Agr. Mercedes NIMO

SUBSECRETARÍA DE
BIOINDUSTRIA
Ing. Mariano LECHARDOY

D. N. de Gestión Ambiental
Nicolás Juan LUCAS

D. N. de Financiamiento
Victorio GIUSTI

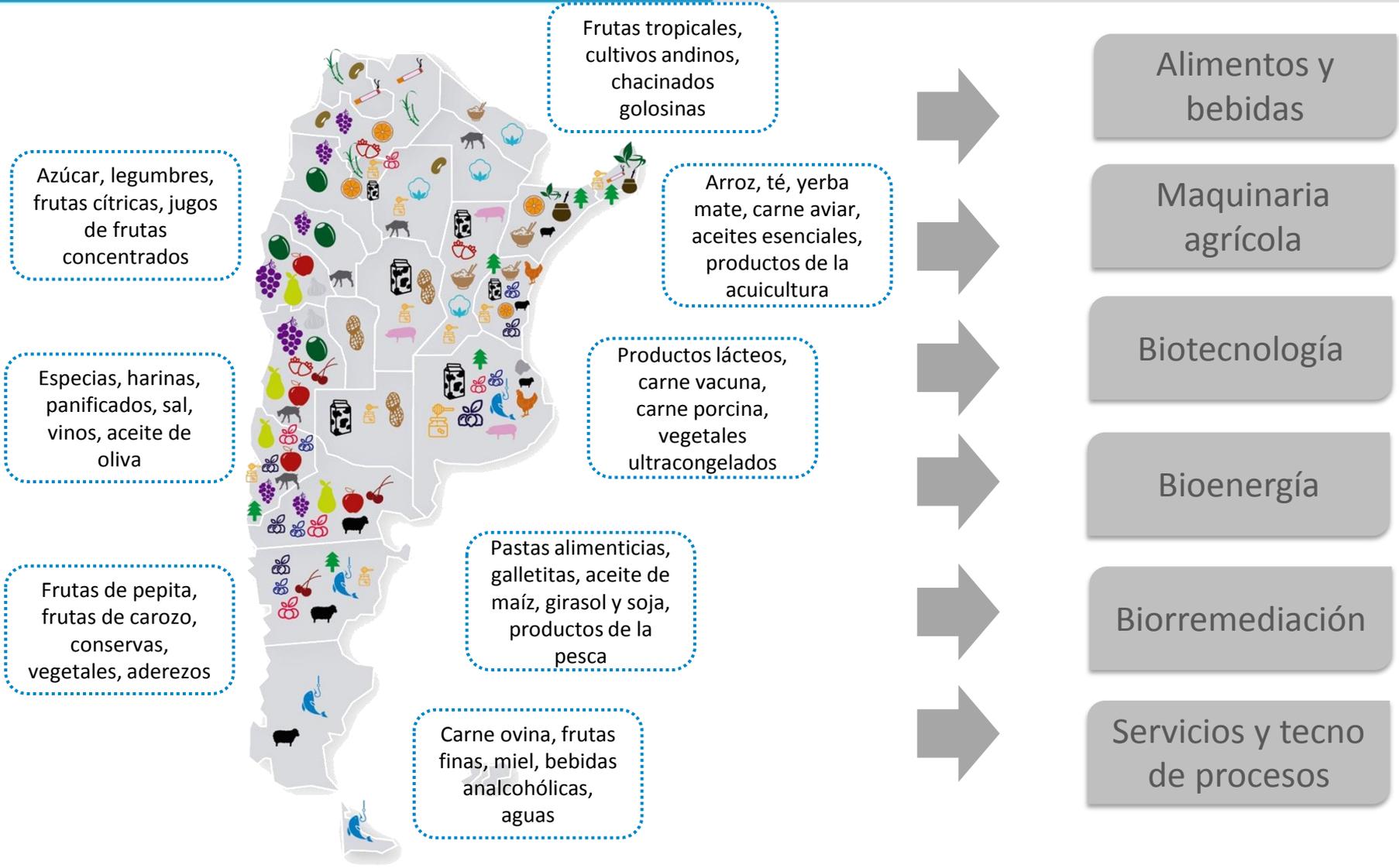
D. N. de Maquinaria
Agroindustrial
Hugo RIBBA

Coord. de Warrants y Certif.
de Depósito
Juan Carlos DISCIULLO

CONTEXTO Y DESAFIOS



AGROINDUSTRIA PRESENTE EN TODO EL PAÍS



ARGENTINA ES UNO DE LOS JUGADORES MÁS IMPORANTES A NIVEL MUNDIAL



RANKING MUNDIAL DE EXPORTACIÓN

1

- Aceite de soja
- Jugo de limón
- Aceite de maní
- Peras

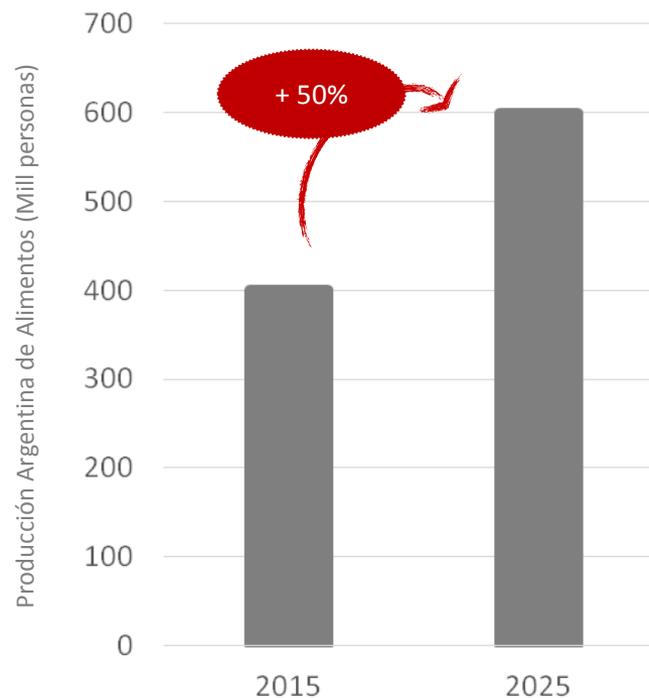
2y3

- Maíz
- Miel
- Yerba mate
- Porotos secos
- Aceite de girasol
- Jugo de uva

4y5

- Ajo
- Ciruelas desecadas
- Maní
- Aceitunas en conserva

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



CONSUMO DE ALIMENTOS EVOLUCION ESPERADA AL 2030

Oleaginosas 53%



Cereales 41%



Carnes 43%



Lácteos 47%



ARGENTINA QUE DEBE OFRECER EN ALIMENTOS ?



EL VALOR DE LOS INTANGIBLES



AGREGADO DE VALOR



Texturizados de soja

- ❑ La industrialización de productos proteícos de soja, tales como los texturizados, concentrados y aislados, constituyen un nicho de valor agregado con proyección a futuro, ya que permite transformar subproductos como harinas y expeller de soja (actualmente utilizados en las dietas animales) en productos alimenticios para humanos.
- ❑ Los demandan la industria alimenticia, y se destaca que mediante distintos métodos, las harinas y el expeller de soja pueden transformarse en nuevos insumos y constituirse en la materia prima para la generación de productos proteícos.
- ❑ Se trata de productos alimenticios generados a partir de fuentes proteicas comestibles que presentan estructura y textura resistentes a la hidratación, al ser cocinados o incluidos en diversas preparaciones.
- ❑ Sus propiedades funcionales son adquiridas durante la industrialización, mediante el proceso de texturización de las proteínas, el cual otorga estructura de fibra a los materiales proteícos y permite la obtención de Proteínas Texturizadas de Soja (PTS).
- ❑ Se utilizan como extensores cárnicos (mayor aplicación actual) y como análogos de la carne. En este último caso, las PTS se saborizan y formulan para asimilarse a la carne vacuna, de pollo o de pescado y pueden reemplazarlas tanto en estructura como en apariencia.

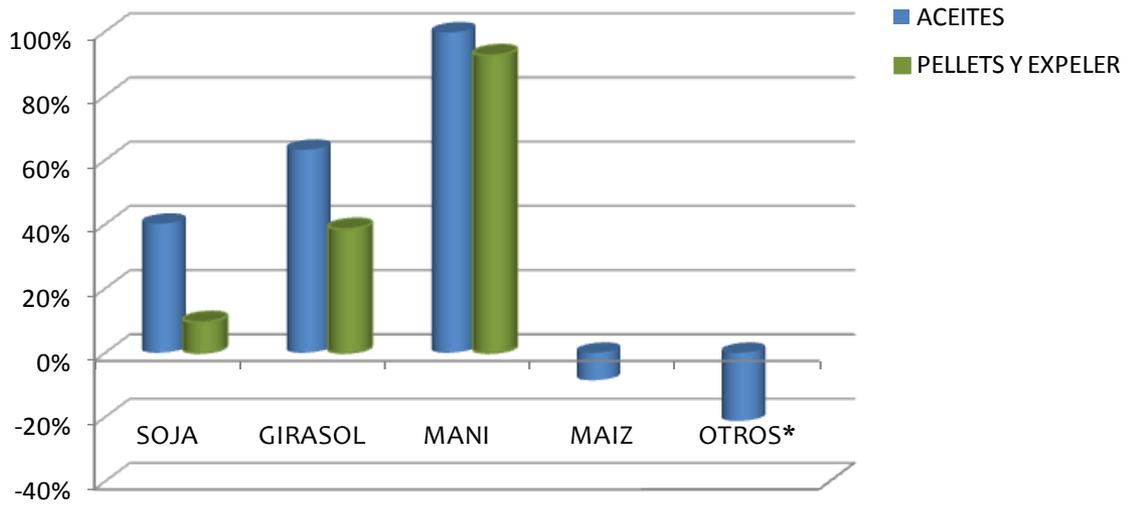
EXPORTACIONES Enero – Mayo 2016

Como evoluciona el comercio de oleaginosas en el 2016.?

Valor
Millones de USD FOB

	SOJA	GIRASOL	MANI	MAIZ	OTROS*
ACEITES	1.761,4	278,8	45,9	9,7	30,9
HARINAS Y TORTAS	3.724,6	58,2	1,1		

Variación
Enero – Mayo 2016 /2015



*Incluye Aceite de Algodón, de Lino, y otros aceites

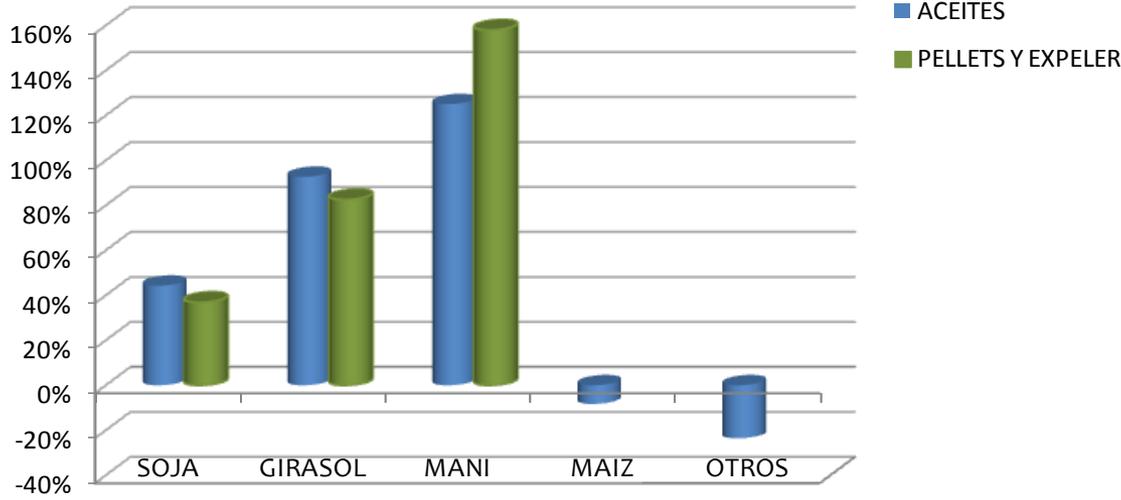
EXPORTACIONES Enero – Mayo 2016

Como evoluciona el comercio de oleaginosas en el 2016.?

Volumen
Miles de Toneladas

	SOJA	GIRASOL	MANI	MAIZ	OTROS
ACEITES	2.574,7	356,0	39,4	11,1	24,3
HARINAS Y TORTAS	12.079,3	412,6	5,7		

Variación
Enero – Mayo 2016 /2015



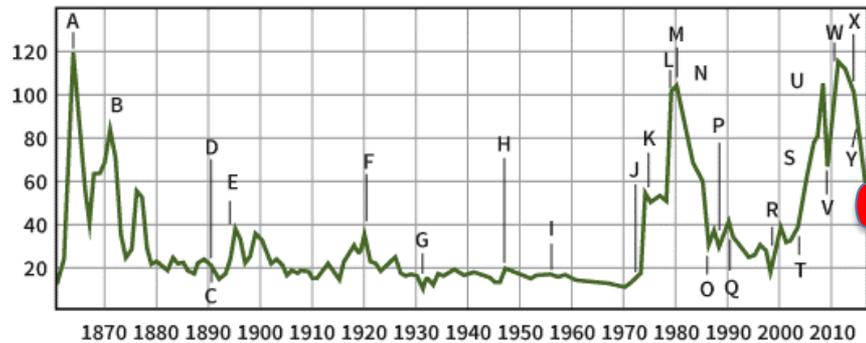
*Incluye Aceite de Algodón, de Lino, y otros aceites

BIOENERGIA •



The History of Crude Oil Prices, 1861 - Present

Here's how the price of crude oil has trended over the last 154 years, adjusted for inflation:



Sources: Business Insider, BP, Goldman Sachs Global Investment Research, Money Morning Staff Research

INDEPENDENCIA ENERGETICA

DESARROLLO LOCAL
GENERACION DISTRIBUIDA

NEGOCIO AMBIENTAL

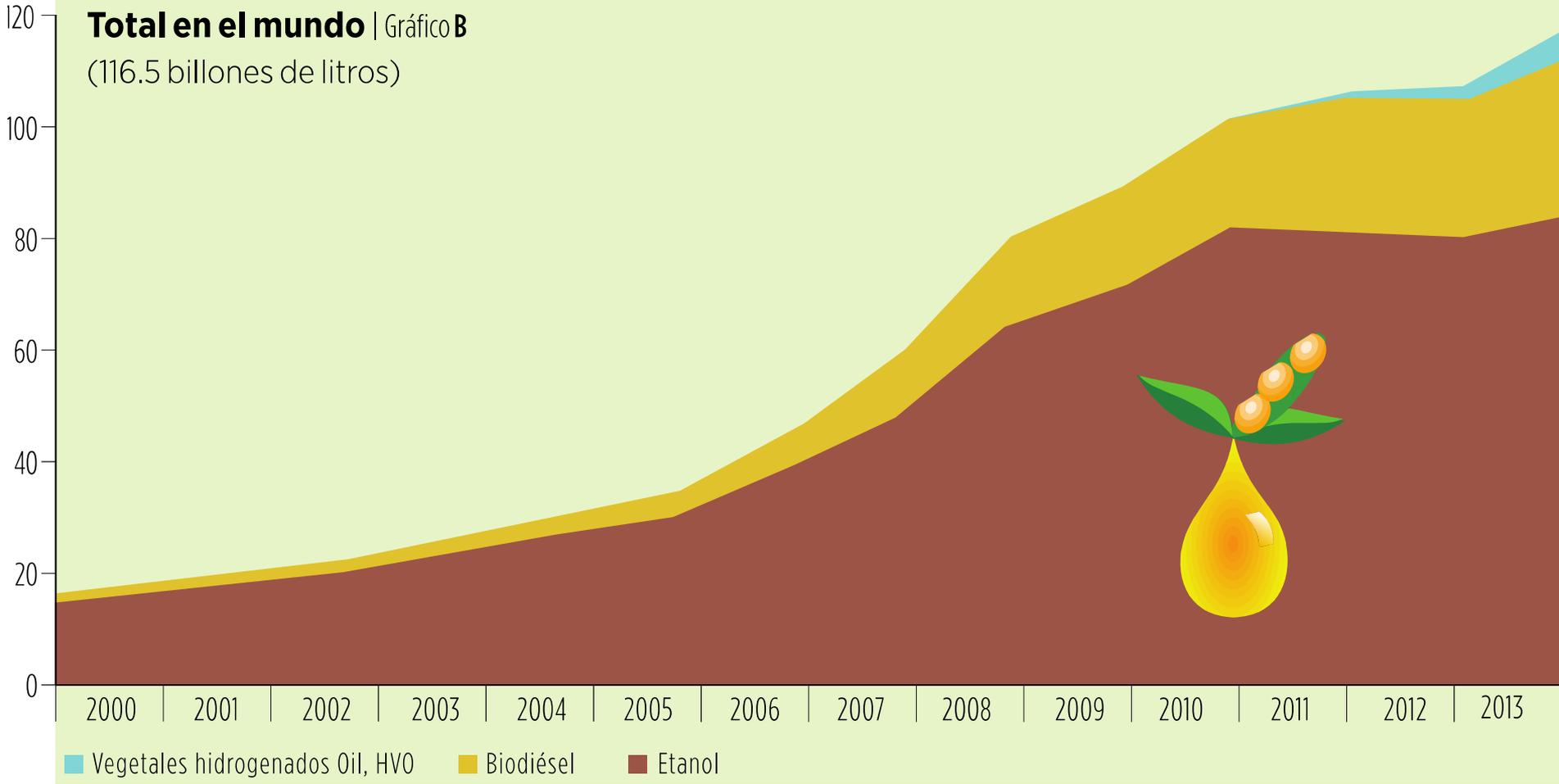
EFICIENCIA ENERGETICA

DIVERSIFICACION NEGOCIO
AGROPECUARIO

ESTABILIZADOR DE PRECIOS
AGRICOLAS

BIOCOMBUSTIBLES

Total en el mundo | Gráfico B
(116.5 billones de litros)



BIOTECNOLOGÍA •



CENTRO DE REFERENCIA
MUNDIAL FAO

IMAGEN POSITIVA

DESARROLLOS NACIONALES

DIVERSIFICACIÓN

BIOINSUMOS

BIOMATERIALES

**ACTUALMENTE LA COMISION NACIONAL DE ALIMENTOS
ESTA ANALIZANDO LA INCORPORACION
AL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO DEL ACEITE DE
SOJA ALTO OLEICO**

**DESARROLLO TECNOLOGICO Y ALTERNATIVA PARA LA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS**

**La CONAL se encuentra bajo la órbita de Secretaría de
Agregado de Valor.**



LA ARGENTINA AUN TIENE MUCHO PARA OFRECER Y LA CADENA OLEAGINOSA DEBE CONTINUAR TRABAJANDO PARA PROPONER NUEVAS ALTERNATIVAS DE PRODUCTOS EN FUNCION DE LOS CAMBIOS QUE SE OBSERVAN EN LA ESTRUCTURA DE CONSUMO MUNDIAL.



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación