





3º Congreso de Valor
Agregado en Origen

22 y 23 de Octubre - Alto Valle - Patagonia

La transformación como clave para la región

Quinientas personas participaron en el Tercer Congreso de Valor Agregado en Origen realizado en Patagonia del 22 al 23 de octubre pasado. Otras seiscientas siguieron el evento por Internet.

Durante el encuentro, grupos de productores, cooperativas y empresas mostraron cómo agregan valor a la producción primaria desde Río Negro a Tierra del Fuego, a través de charlas, videos y paneles que se llevaron a cabo en simultáneo en distintas salas de la Asociación Española y la Casa de la Cultura de la ciudad de General Roca.

Manzanas, peras, berries, hortalizas, vides, vacunos, ovinos, porcinos y caprinos, peces de agua dulce y salada, hongos, lúpulo y especies forestales son algunos de los frutos de la Patagonia que los productores transforman en productos con valor agregado, en este territorio que representa la tercera parte de la superficie total de la Argentina. De esta apuesta de los productores a dar un salto en la integración vertical de las materias primas locales resultan productos como sidras, frutas y hongos desecados, dulces, conservas, vino, espumante, carnes magras, fibras, pescado ahumado y fresco, cerveza y mobiliario.

En el evento también se expusieron temas como las oportunidades y fortalezas del agregado de valor, las líneas de financiamiento para emprendedores, el asociativismo como herramienta para la competitividad, denominaciones de origen, mercados y barreras. Asimismo, durante ambas jornadas se llevó a cabo una muestra estática de maquinaria de fabricación regional abierta a la comunidad de General Roca.

Desde la organización se calificó como "un éxito" al Congreso, "por el interés puesto en las distintas temáticas y por la gran convocatoria de público, integrado por emprendedores, productores, inversores, profesionales de la ingeniería agronómica y forestal, cooperativas, empresarios, representantes institucionales, además de autoridades nacionales, provinciales y municipales".

sigue >>





La agenda política del Congreso

La primera jornada fue inaugurada por el ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca, Carlos Casamiquela, junto a otras autoridades del orden nacional, provincial y local. Ese mismo día se habilitó un ámbito de discusión para intendentes, donde se presentaron experiencias de los municipios de Zapala (Neuquén), Oncativo (Córdoba), Tres Arroyos (Buenos Aires) y 28 de julio (Chubut).

Asociativismo, integración, innovación y calidad

En el Tercer Congreso de Agregado de Valor en Origen, los participantes pudieron optar por asistir a distintos paneles. Horticultura industrial, horticultura familiar, experiencias asociativas de productores diversificados, fruticultura de pepita, vitivinicultura, frutos secos, ganadería: carne y fibra, frutos finos, cervezas artesanales, forestales, piscicultura y nuevas tecnologías en mecanización agrícola fueron los temas convocantes. Las actividades finalizaron con un plenario donde se pusieron en común las conclusiones de todas las mesas.

Algunos de los temas recurrentes fueron la necesidad de asociarse de los pequeños productores para lograr la integración vertical en la cadena de valor, es decir, llegar de manera más directa al consumidor, con productos innovadores y de buena calidad. Por otro lado, se resaltó la importancia de la competitividad, la capacitación y la necesidad de financiamiento para concretar el agregado de valor.

El evento fue organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación (MAGyP), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica (CPIA) Río Negro, con el acompañamiento de las provincias de Río Negro y Neuquén. •

En este número de F&D les proponemos dos notas relacionadas con el agregado de valor y el asociativismo, que formaron parte de los paneles del Congreso.