



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Ministerio de Economía
Argentina

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo

EDICIÓN 35 | Año 2023



PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



CARNES Y CHACINADOS



GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

Subgerencia Operativa de Relaciones Institucionales



ÍNDICE



Carnes y chacinados



INTRODUCCIÓN	Pag. 5
LAS DINAS S.R.L., sabores únicos e inolvidables	Pag. 7
LOGROS S.A., carne argentina de exportación	Pag. 10
ACEVEDO ARGENTINO JAVIER, el salame de cordero que define los chacinados fueguinos	Pag. 13
FRIGORÍFICO MARK S.A., una planta aviar de vanguardia	Pag. 16
COOPERACIÓN INTERNACIONAL	Pag. 19





Introducción

El objetivo del INTI desde sus inicios ha sido fortalecer la industria nacional. Para lograrlo, lleva a cabo proyectos estratégicos que buscan aumentar el valor agregado en la cadena productiva y mejorar la competitividad de las pymes en los mercados internacionales.

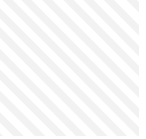
Durante más de medio siglo, ha desempeñado diversos roles para promover el desarrollo sustentable del sector cárnico y abarcar toda la cadena productiva con soluciones integrales en productos y procesos industriales. Para ello, asiste a esta industria con ensayos de laboratorio fisicoquímicos, microbiológicos, análisis sensorial, estudios de vida útil de diferentes tipos de carnes y proporciona materiales de referencia para los laboratorios privados y de plantas industriales. Su labor en el control de residuos en alimentos también es fundamental.

Además, el INTI colabora en la consolidación de organizaciones nacionales e internacionales, como el Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) y la Oficina Permanente Internacional de Carne (OPIC). Estas alianzas fortalecen el posicionamiento de esta materia prima argentina en los mercados internacionales.

El cuidado ambiental se ha vuelto cada vez más importante, y el INTI reconoce la necesidad de satisfacer las demandas del consumidor por productos más sustentables. En este sentido, considera el análisis del ciclo de vida y las declaraciones ambientales de producto como herramientas estratégicas para mejorar la competitividad del sector y fomentar prácticas de producción sustentables.

Cabe destacar que Argentina es admirada por su carne. El trabajo del INTI como referente científico y tecnológico es fundamental para apoyar a las empresas del sector para que puedan llevar la bandera de la calidad más allá de las fronteras con productos que enorgullecen a todos los argentinos.

En resumen, el INTI es un componente clave del motor de la industria tanto del sector cárnico como del sector alimenticio en general de Argentina.





LAS DINAS S.R.L., sabores únicos e inolvidables



El sector de chacinados argentinos es una actividad que integra toda la cadena agroalimentaria porcina; es decir desde la siembra y cosecha del maíz alcanzado la elaboración de productos de alto valor agregado tales como jamones cocidos, crudos, salames, salamines, chorizos y tantos otros que son reconocidos y consumidos en el mercado internacional. Es una industria que se encuentra a la par de las mejores del mundo y a nivel local una de las empresas más destacadas es **Las Dinás S.R.L. valorada por sus salames con denominación de origen, pancetas y jamones, productos diferenciadores tanto en calidad como en experiencia sensorial.**



Según datos proporcionados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), actualmente la industria del chacinado cuenta con 400 fábricas en el país (275 con habilitación nacional, el resto de nivel provincial); 172 mataderos (89 con habilitación del SENASA y los demás provinciales o municipales) y emplea en forma directa a 20.700 trabajadores y en forma indirecta a unos 45.000.

Desde el INTI se realizó un estudio de penetración de calor y distribución de temperatura en su horno industrial para cocción de chacinados. Se evaluó el grado de uniformidad en la distribución de temperatura y análisis de penetración de calor en dicho horno, empleando sensores de temperatura inalámbricos dentro de las piezas de panceta y lomo de cerdo. También se evaluó el calentamiento uniforme en diferentes zonas del horno para garantizar una cocción adecuada y así obtener piezas inocuas y con la calidad que requieren los mercados nacionales e internacionales, comenta Martín Brosio, integrante del departamento de Tecnología, Procesos y Servicios del INTI.

A propósito de la vinculación institucional con otros organismos nacionales, como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INPI) y otras organizaciones locales, el INTI trabajó para darle al salame de esta región su denominación de origen: “Salame de Tandil”, herramienta que permite diferenciar y hacer distinguible la calidad de un producto relacionada con su origen geográfico, así como la protección legal a este producto. Es de resaltar que, **al tener los salames de Las Dinas denominación de origen se garantiza la seguridad alimentaria y la certificación de calidad.**

Carlos Panighetti, socio fundador de la empresa explica que en el mundo casi no se consigue una panceta con las características organolépticas de Las Dinas: magra, con tendencia al dulzor. Al freírla se vuelve crocante rápidamente (*crispy*), y mantiene esa crocancia en el tiempo, un importante diferencial en el mercado interno y externo.

Lo mismo sucede con los jamones cocidos de calidad especial que a diferencia de la mayoría encontrados en el mercado, no tiene peso de ganancia. Otras empresas, amparadas por el código alimentario nacional, pueden agregar hasta un 20% de ganancia en el peso. Por cada kilo de carne, es habitual colocarle un sobrepeso de 200 gr de agua u otra proteína. En cambio, los jamones de Las Dinas tienen una gran calidad en la textura y reconcentración de sabores. “Nuestra premisa es llegar al público masivo sin alterar el producto”.

En chacinados tienen dos grandes líneas, una de embutidos curados y cocidos donde se encuentran el salame, la longaniza, el salami, la mortadela y la salchicha, entre otros. Su segunda línea es la de salazones donde se encuentran el jamón cocido ahumado o sin ahumar y crudo ahumado o sin ahumar, la panceta y la bondiola.

Según la empresa, hacia el norte de Tandil por una cuestión climática escasea la posibilidad de producir este tipo de chacinados y América Latina encuentra en Las Dinas, la posibilidad de ser abastecida. Tandil es el referente histórico de salames, jamones y bondiolas para todo el continente. Por otro lado, teniendo a la Argentina tan cerca, los países limítrofes pueden acceder de una forma más directa a productos diferenciados y de gran calidad, sin necesidad de importar de otros destinos lejanos. También considera que África es una tierra de oportunidades para encontrar potenciales interesados en alimentos de calidad como los que ellos producen.





En el 2022 el sector industrial porcino faenó 694.880 toneladas de carne de cerdo, de las cuales 30.121 toneladas fueron exportadas y el resto se volcó al mercado interno con un promedio de consumo de 11 kg por habitante.

Fuente: SENASA

“La esencia del producto, anidada en la calidad, hace que tenga condiciones organolépticas que son únicas en el mundo, además quienes prueban nuestros productos, viajan en una experiencia difícil de olvidar por la suma de sabores y texturas con sensaciones únicas”, destaca Carlos Panighetti.



LAS DINAS S.R.L.

Tandil, provincia de Buenos Aires

Fabricación de chacinados.

-Capacidad productiva 50.000 kg. por mes

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 0210.19.00.100L / Jamón crudo reserva (jamón crudo, 12 meses de estacionamiento)
- 1602.41.00.000D / Pata cocida (jamón cocido de cerdo)
- 1602.41.00.000D / Pata ahumada (jamón cocido y ahumado de cerdo)
- 1602.41.00.000D / Jamón cocido y ahumado de cerdo
- 1601.00.00.110A / Salamín picado fino (embutido seco salame de cerdo en tiras de 4 unidades)
- 1602.49.00.100E / Panceta ahumada feteada (panceta de cerdo cocida y ahumada feteada)
- 1601.00.00.110A / Salamín picado grueso (embutido seco salame de cerdo en tiras de 4 unidades)
- 0210.19.00.100L / Jamón crudo tipo parma (jamón crudo, 12 meses de estacionamiento).
- 0210.19.00.100L / Jamón serrano reserva (jamón crudo, 12 meses de estacionamiento, recubierto en pimentón)
- 1601.00.00.910U / Salame de Tandil (salame con cerdo y vacuno)
- 1601.00.00.190B / Longaniza tandilera (embutido seco)
- 1602.49.00.900Y / Bondiola cocida ahumada (bondiola de cerdo cocida y ahumada)
- 0210.19.00.200R / Bondiola natural (bondiola salada y curada, salazón)
- 0210.19.00.200R / Bondiola ahumada (bondiola salada y curada, salazón. Ahumada en frío)
- 1601.00.00.910U / Salame fuet (embutido seco. Salame de cerdo)
- 1601.00.00.910U / Salame ibérico (embutido seco. Salame de cerdo. Contiene pimentón)
- 0210.19.00.200R / Bondiola serrana (bondiola salada y curada, salazón. Contiene pimentón en su superficie)
- 1601.00.00.910U / Longaniza española (embutido seco. Contiene pimentón)



LOGROS S.A., carne argentina de exportación



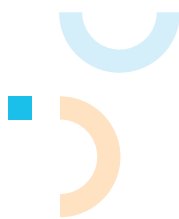
Cada vez más el mundo exige a las empresas indicadores que verifiquen una producción ambientalmente sostenible y en ese sentido, a partir de un convenio conjunto entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), **Logros S.A., productora de cortes envasados al vacío de carne vacuna, se convirtió en la primera del país en medir de manera exhaustiva los impactos ambientales para obtener una Declaración Ambiental de Producto dentro de su encadenamiento productivo.**

Por otro lado, **desde el INTI se trabajó en la verificación del registro y en la publicación de la primera Declaración Ambiental de Producto en alimentos del país (EPD)**, colaborando así en potenciar la presencia de la empresa en el exterior.



Argentina tiene un consumo de proteínas animales similar a los países desarrollados (72,4 kg Argentina y 69,6 kg promedio OCDE). Su distribución está altamente volcada al consumo de carne vacuna.

Fuente: Informes de Cadenas de Valor. Ganadería y Carne Vacuna



“Este estudio realizado por INTA e INTI, desde su regional Córdoba, brinda la posibilidad a las empresas de ingresar en el proceso de verificación, registro y publicación con el objetivo de posicionar la carne bovina argentina de forma diferenciada en las góndolas de mercados internacionales, **ya que la EPD (Declaratoria Ambiental de Producto) tiene alcance global. Es decir, esta herramienta -que dispone el INTI- permite diferenciar un producto o servicio y agregar valor, que puede ser percibido por los consumidores más exigentes en Europa y Estados Unidos entre otros**”, comenta Javier Echazarreta, Coordinador Hub Regional EPD del INTI.



Actualmente existen 52,9 millones de cabezas, extendidas en gran parte del territorio nacional. Provincias tradicionalmente no ganaderas, como Chaco, Formosa, San Luis, Santiago del Estero y Salta han incrementado sensiblemente sus existencias.

Fuente: Informes de Cadenas de Valor. Ganadería y Carne Vacuna

La empresa elabora cortes anatómicos bovinos enfiados y congelados, carne congelada con hueso, carne congelada sin hueso, carne enfiada sin hueso y cueros vacunos salados. Por otro lado, también produce harina de carne y hueso esterilizada, harina de sangre, sebo bovino de uso industrial, plasma bovino en polvo y hemoglobina bovina en polvo.

Bajo las certificaciones de *British Retail Consortium (BRC)*, *Sello Alimentos Argentinos*, *Bienestar Animal* y *Producción HALAL*, cuenta con una capacidad productiva de 33.120.000 kilos de carne con hueso, **destinando el 72% a los mercados externos de Argelia, Brasil, Chile, China, Egipto, Estados Unidos, Hong Kong, Israel, Libia, Perú, Rusia, Túnez y Unión Europea. En la actualidad desea aumentar su presencia en dichos mercados.**

“Somos la primera empresa en la provincia de Córdoba en registrar y publicar una EPD y la primera a nivel nacional en determinar el ciclo de vida de la carne apuntando a un producto cada vez más sustentable. Nos definimos como una gran empresa familiar líder en la industria frigorífica argentina, siempre a la vanguardia tanto nacional como internacional, satisfaciendo los estándares de calidad más exigentes”, reflexiona José Roca, Gerente de Operaciones.



LOGROS S.A.

Río Segundo, provincia de Córdoba

Productora de carne vacuna.

- Establecimiento con dos plantas de producción de 24.000 m².
- Logros S.A. de Ciclo I con capacidad para faena diaria de 1.000 animales y el desarrollo completo del proceso de maduración.
- Vare S.A. de Ciclo II cuenta con todas las habilitaciones de exportación.



• **POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):**

- 0201.30.00.115U / Bife ancho s/tapa
- 0201.30.00.131R / Bife angosto c/s cordón (sin hueso)
- 0201.30.00.132U / Colita de cuadril
- 0201.30.00.134Y / Corazón de cuadril
- 0201.30.00.135A / Tapa de cuadril
- 0201.30.00.136C / Lomo con o sin cordón
- 0201.30.00.111K / Aguja (sin hueso)
- 0201.30.00.114R / Aguja sobrecostilla
- 0201.30.00.116W / Tapa de bife ancho
- 0201.30.00.117Y / Chingolo
- 0201.30.00.118A / Marucha
- 0201.30.00.127B / Pecho
- 0201.30.00.137E / Peceto
- 0201.30.00.141V / Bola de lomo
- 0201.30.00.142X / Cuadrada (carnaza de cola)
- 0201.30.00.146F / Tortuguita
- 0206.10.00.910Q / Entraña
- 0201.30.00.119C / Matambre
- 0201.30.00.154E / Vacío
- 0201.30.00.143T / Nalga de adentro sin tapa





ACEVEDO ARGENTINO JAVIER, el salame de cordero que define los chacinados fueguinos

En el mundo crece la cantidad de consumidores que se vuelcan por los sabores auténticos y de calidad de las carnes que ofrece la región patagónica argentina. En particular, Tierra del Fuego se destaca por sus hermosos paisajes naturales que la convierten en un oasis libre de enfermedades como la aftosa. Aquí, los animales son criados de la manera más natural y saludable; se alimentan exclusivamente de pasturas regadas por la brisa marina, su dieta no incluye antibióticos ni alimentos balanceados y se hidratan con agua pura de manantial.

En medio de este escenario único, se encuentra la empresa Acevedo Argentino Javier, más conocida por su marca comercial **“San Andrés Chacinados Fueguinos”**, que ha logrado aprovechar al máximo los beneficios naturales de la región y **crear un producto de calidad, prácticamente desconocido en América Latina: el salame de cordero que fusiona la tradición de los chacinados con el sabor propio de la carne ovina de la Patagonia Austral.**

La empresa tiene una larga experiencia en la elaboración de salames de cordero, de cerdo, bondiolas y jamones ovinos con materia prima local. Su calidad se evidencia a través de las auditorías anuales de la Organización Internacional Agropecuaria (OIA), realizadas con el fin de renovar anualmente sus sellos: “Calidad Fin del Mundo”, “Producto Gourmet” y “Producto Orgánico”, otorgados por la provincia de Tierra del Fuego.

En relación a su acercamiento al Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), María del Carmen Díaz, a cargo del departamento de Alimentos y Bebidas de INTI Patagonia, explica que la asistencia brindada a San Andrés Chacinados



Fueguinos consistió en una serie de capacitaciones dictadas en la ciudad de Río Grande, en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), trazabilidad, puntos de control de procesos, aspectos generales de gestión ambiental, tecnologías de gestión y aspectos conceptuales de innovación. **Estas herramientas han permitido implementar mejoras en los procesos y en la gestión de la empresa, las que se traducen en un incremento de la calidad y garantía de inocuidad de sus productos.**

Por su parte, Magalí Gastaldo, asesora técnica del mismo departamento comenta que también se brindó orientación en tecnología de envasado y en herramientas para el análisis de pérdidas asociadas a los proveedores de envases y embalajes para sus chacinados. Se analizaron aspectos tales como tipo de productos, características del envasado y especificaciones técnicas de envases utilizados. En consecuencia, **la empresa ha logrado utilizar una tecnología de envasado adecuada para sus productos con el fin de alcanzar mejoras, aumentar la vida útil, y reducir costos asociados a pérdidas.**



La cadena de carne y lana ovina es una de las más importantes del sector pecuario en Argentina. El número de establecimientos dedicados a la producción del ganado ovino, el stock ganadero y los puestos de trabajo generados en cada uno de los eslabones la posicionan como la actividad pecuaria más explotada en el sistema productivo nacional, principalmente en las regiones patagónica, litoral y la pradera pampeana.

Fuente: SENASA

Lola Müller, cofundadora de la empresa, describe al salame de cordero como un encurtido delicioso que, gracias a su menor contenido de sodio en comparación con los salames tradicionales de cerdo, permite probar de manera intensa los auténticos sabores fueguinos tan apreciados en todo el mundo. Este salame de cordero tiene un mercado prometedor en comercios de productos gourmet, delicatessen, vinotecas, restaurantes y hoteles.

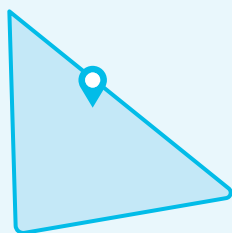
Además, agrega: **“Al estar en una isla, y ser una empresa pequeña, cuesta mucho darnos a conocer, por ese motivo, en una primera instancia deseamos ingresar a los países de Sudamérica. Sabemos que la demanda existe, porque desde muchos puntos turísticos de esta región desean degustar nuestros productos patagónicos, y nosotros contamos con la trayectoria, la ubicación y la capacidad única en esta área”.**



Según el portal Euroganadería.eu, China es ya el principal consumidor de carne de cordero del mundo con cerca de 4 millones de toneladas al año, lo que representa cerca del 30% del total del consumo mundial.

“Somos una provincia nueva en la historia argentina. Apostamos al desarrollo local, a lo nuestro. **Nos encontramos en una región geográfica de la Patagonia Austral, donde la cría de animales es natural. Nos identifican como “el fin del mundo” lejos de todo, lo que le da más valor a nuestra producción regional.**

San Andrés es una pequeña empresa, con identidad patagónica. Nuestro valor agregado radica en una elaboración industrial con proceso y escala artesanal, utilizando una de las carnes más prestigiosas del mundo debido a su genética, características y consumo saludable”, concluye Lola Müller.



ACEVEDO ARGENTINO JAVIER

Río Grande, provincia de Tierra del Fuego

Fabrica de chacinados.

-Planta: 120 m².

-Capacidad productiva anual: 6.000 kg. de productos

• POSICIÓN ARANCELARIA (NCM):

-1601.00.00.190B / Los demás. En envases inmediatos de contenido neto inferior o igual a 1 kg. Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos. de carne, pescado o de crustáceos, moluscos o demás invertebrados acuáticos.





FRIGORÍFICO MARK S.A., una planta aviar de vanguardia



Argentina ocupa el octavo lugar como productor de carne aviar y se ubica en el sexto puesto como exportador a nivel global.

De acuerdo con datos oficiales del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) de Argentina, **la avicultura local ha completado una década continua de crecimiento en niveles de producción, pero también suma éxitos en el consumo anual por habitante (45,51kg/hab/año). Las exportaciones crecieron un 700% en volumen e incrementaron 21 veces en valor para los productos y subproductos aviares, totalizando más de 383 mil toneladas en 2022.**

A nivel internacional, en la última década la carne de pollo presentó el mayor aumento de demanda; la producción global creció un 45% entre los años 2000 y 2010, mientras que la de huevos un 72%.

Frigorífico Mark S.A. se dedica a la elaboración de productos avícolas para abastecer al mercado interno y externo bajo sus tres marcas comerciales: Pollos Coqui, Pollos Don Domingo y Pollos San Pedro, ya sea como producto entero o trozado. También comercializa harina de pluma, de vísceras, aceite de vísceras, corazones congelados, garra, tronquito, alitas, cuarto trasero, filete y menudos.



Durante el 2022 la faena nacional de aves en Argentina, con habilitación de SENASA, alcanzó 751,7 millones, 1,4 % por encima del 2021.

Fuente: Anuario Avícola de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Martin Bryk, integrante del departamento de Tecnología de Proceso Industrial del INTI explica que, **por la expertise del Instituto en equipos de temperatura controlada industriales a gran escala, la empresa recurrió al INTI ante la necesidad de verificar la distribución pareja de temperatura de su túnel de refrigeración/congelación de materia prima. Este equipamiento de última generación consta de 18 niveles con capacidad de refrigerar o congelar unas 360 cajas por nivel, con un total de 115.200 kg.**

En ese escenario, especialistas del INTI, a través de un mapeo térmico, colocaron treinta sensores por nivel, los cuales registraron la temperatura cada cinco minutos durante un mes, alcanzando la uniformidad de temperatura tanto del equipo, como del producto; garantizando no solo el correcto enfriamiento de las carnes sino también su inocuidad, calidad final y eficiencia energética, cuyo fin último es la disminución de la huella de carbono.

Por otro lado, como referente metrológico a nivel nacional, el INTI calibra anualmente las balanzas de la flota de camiones de la empresa para garantizar su peso correcto.

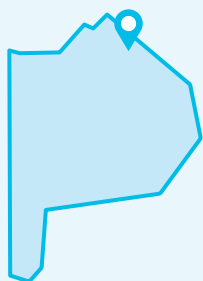
Marcos Moretti, gerente general, destaca que **Frigorífico Mark S.A. es la planta aviar más moderna del país, equipada con tecnología holandesa y alemana de última generación** para llevar a cabo el procesamiento del ave desde que está en pie hasta su colocación en el mercado.

El frigorífico cuenta con un establecimiento oficial habilitado por SENASA lo que garantiza el cumplimiento de *Buenas Prácticas de Higiene (BHP)*, *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*, *Bienestar Animal (BPA)*, *Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP'S)* y *Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)*. Por otro lado, posee un laboratorio para recuento microbiológico en producto, superficies y ambiente. Todo esto garantiza la inocuidad y calidad del producto final.



Exportan el 100% del corazón congelado a Brasil y el 80% de la harina de pluma a Vietnam, la cual es usada como alimento del salmón. Están interesados en exportar a China el tronquito, las alas; y particularmente la garra, porque es el único mercado internacional que la consume.

“Frigorífico Mark S.A. tiene como visión el crecimiento continuo, diferenciándonos de la competencia internacional por nuestra calidad y cumplimiento con la inocuidad del producto, apostando al objetivo de proveer alimentos de calidad no solo a la Argentina, sino al mundo”, reflexiona Aylén Luna, gerente de planta.



FRIGORÍFICO MARK S.A.

Ramallo, provincia de Buenos Aires

Elaboración de productos avícolas.

-Superficie cubierta: 15.000 m².

-Capacidad productiva anual al 100% de la planta: 16.896.000 aves.

-Capacidad de procesamiento del frigorífico de 70.000 aves por día, 240.000 kg de carne de aves diarias, a razón de un promedio de 3 kg por animal.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

-2301.10.90.000H / Harina

-1501.90.00.000M / Aceite

-0207.14.00.100K / Resto de pollos (garras, tronquito, alitas, pata muslo, filete, menudos)

-0505.90.00.100H / Harina de plumas

-0207.14.00.100K / Corazones





Cooperación Internacional



El INTI cuenta con un Acuerdo de Licencia con EPD International AB, una organización subsidiaria del Instituto de Investigación Ambiental del Gobierno de Suecia que es responsable por la operación del sistema de declaraciones ambientales de productos (EPD, por sus siglas en inglés) conocido como “The International EPD System”, el programa de mayor reconocimiento a nivel mundial y el primero en materia de Ecoetiquetado Tipo III con Declaratoria Ambiental conforme a la norma ISO 14.025.

El acercamiento a EPD surgió a partir de un trabajo de la determinación de huellas ambientales en carne aviar pero puede ser aplicado a cualquier producto. El esquema de

trabajo que se acordó con la institución sueca tiene por objetivo posicionar al instituto como un representante regional (hub) del Sistema EPD Internacional. El instituto está habilitado para participar en el desarrollo de reglas de categoría de producto (PCR, por sus siglas en inglés), que son las directrices para realizar los análisis de ciclo de vida conforme a la norma ISO 14.040.

Estas certificaciones son cada vez más demandas y se han incorporado otros sectores industriales interesados en el acceso a los mercados internacionales, dado que los impactos ambientales de productos y servicios tienen una importancia creciente en el comercio internacional.





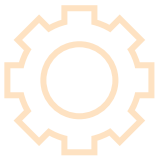
INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial



Ministerio de Economía
Argentina

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo





INTI



Ministerio de Economía
Argentina

Secretaría de Industria
y Desarrollo Productivo

CONTACTO: boletin_pymesexportan@inti.gov.ar

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN

Subgerencia Operativa de Relaciones Institucionales



ESCANEÁ Y CONOCÉ
nuestro news
completo



www.inti.gov.ar

