SECTOR AGROINDUSTRIAL MANISERO

Caracterización
Cluster Manisero Argentino

Caracterización del Cluster Manisero Argentino

Índice

02 Economía Regional de Exportación

Las Empresas Agroexportadoras

Sustentabilidad Ambiental

03 Buenas Prácticas Agrícolas en Maní

04 Localización e Impacto Social de la Economía Regional Manisera

06 Una Historia de Impulso y Desarrollo

07 Principales Hitos

08 Exportaciones

13 Denominación de Origen

14 Nuestros Productos

15 Sistemas de Aseguramiento de la Calidad

16 Organización del Cluster Manisero

17 Cámara Argentina del Maní

18 Investigación y Desarrollo

21 El Maní como Superalimento

Economía regional de exportación

El **Sector Agroindustrial Manisero** (SAM) constituye una economía regional emblemática para la Provincia de Córdoba. El maní es a la Provincia de Córdoba lo que la vid a Mendoza o la caña de azúcar a Tucumán.

Este cluster se enfoca fuertemente a la exportación, destinando más del 90% de su producción a este fin (estadísticas CAM).

Las Empresas Exportadoras

La **CAM** está integrada por 20 empresas agroexportadoras entre las cuales hay PyMEs y cooperativas de capitales nacionales y empresas de capitales extranjeros radicadas en nuestro país desde hace muchos años.

Asimismo se encuentran asociadas diversas compañías prestadoras de servicios e industrias relacionadas del *Cluster Maní*.

Sustentabilidad

La industria manisera se ha transformado en una economía circular: la cáscara del maní se utiliza como fuente de energía renovable, se aprovecha para elaborar alimento veterinario, como relleno de suelos o en la fabricación de materiales de construcción sustentable, etc.

Existen a la fecha 5 plantas de energía renovable a base de cáscara de maní en nuestro país que autoabastecen a sus instalaciones e incluso proveen de energía eléctrica a sus comunidades, así como innumerables proyectos privados, públicos y mixtos para la elaboración de ladrillos ecológicos, materiales terciados, etc.

Buenas prácticas agrícolas en maní

En cuanto a la producción primaria, el maní argentino se obtiene bajo **Buenas Prácticas Agrícolas** (**BPA**). Las mismas consisten en la "aplicación del conocimiento disponible a la utilización sustentable de los recursos naturales básicos para la producción, en forma benévola, de productos agrícolas inocuos y saludables, a la vez que se procuran la viabilidad económica y la estabilidad social" (Buenas prácticas agrícolas para la producción de maní, Pedellini y otros, 2012)

ROTACIONES LARGAS
de por lo menos 4 años

SIEMBRA DIRECTA
o labranza mínima

CULTIVO DE COBERTURA
a la salida del cultivo

Las **BPA** en maní incluyen rotaciones de por lo menos 4 años, con siembra directa o labranza mínima, y utilizando cultivos de cobertura a la salida del cultivo.

La **CAM** junto con la **FMA** trabajan activamente para profundizar, ampliar y mantener actualizada la ***Guía de Buenas Prácticas*** (BPA) del cultivo de maní, difundirlas y fomentarla adhesión de los productores.

Conjuntamente, la **CAM** promueve el Programa de Buenas Prácticas Agropecuarias perteneciente al Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Provincia de Córdoba; un sistema de incentivos monetarios para los productores que implementan estas recomendaciones.

Impulsar la sustentabilidad del sistema productivo manisero ha sido y seguirá siendo una meta conjunta para todos los integrantes de este clúster, tanto en el sector público como privado.

Localización e impacto social de la economía regional manisera

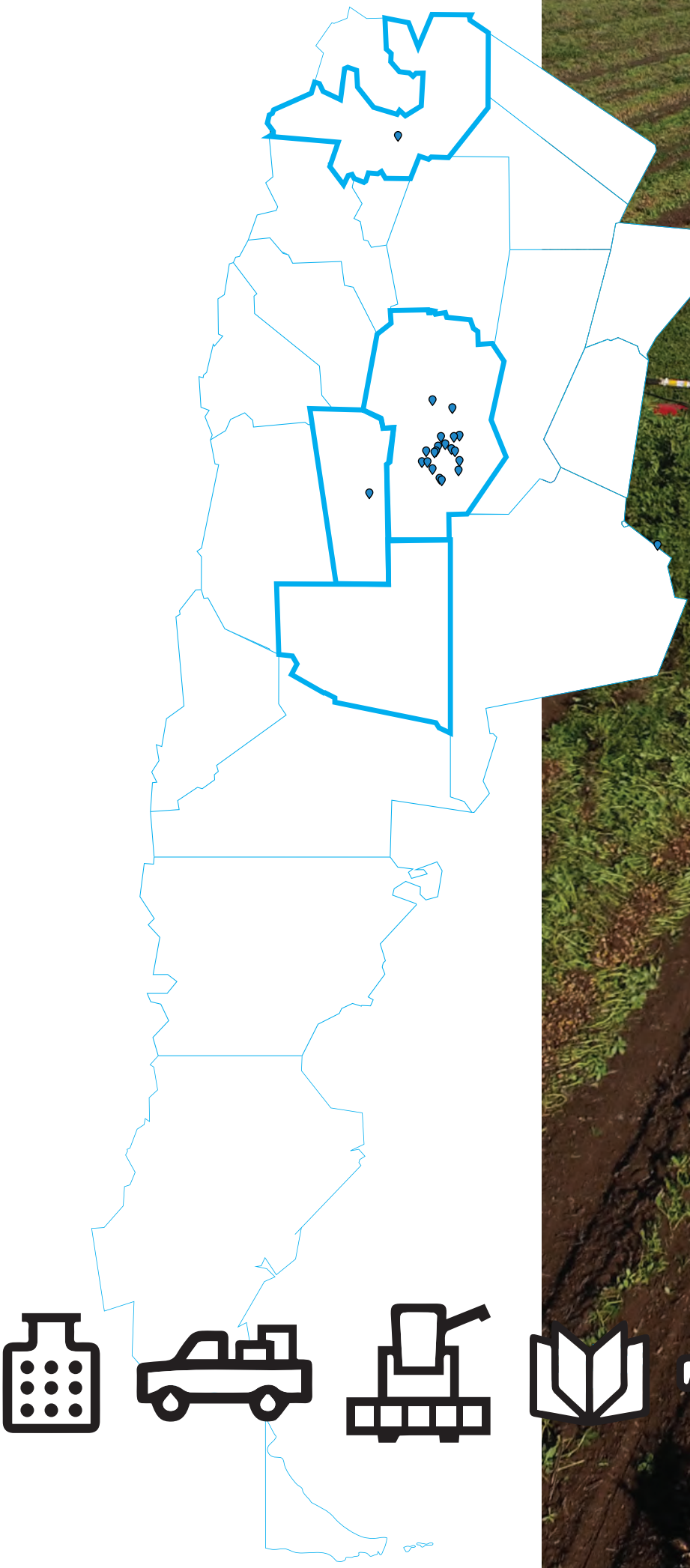
Una treintena de localidades del interior de la Provincia de Córdoba sostienen sus economías gracias a la agroindustria manisera como única fuente significativa de empleo, entre las que se encuentran *Río Segundo, Hernando, General Deheza, General Cabrera, Charras, Las Perdices, Ticino, Pasco, La Laguna, Santa Eufemia, La Carlota, Alejandro Roca, Dalmacio Vélez, Carnerillo, Las Junturas, Reducción, Las Acequias, Chucul*, y otras 15 localidades.

Cabe también mencionar el papel casi vital que cada empresa tiene en la vida de su comunidad ayudando a sostener el funcionamiento de escuelas, policía, bomberos, hospitales y consorcios camineros lo que permite una alta retención de los jóvenes en la zona de origen con un óptimo nivel de escolarización.

Mano de Obra

Se estima que el Cluster Manisero involucra cerca de 12.000 puestos de trabajo, directos e indirectos, en estas localidades.

Hay cientos de puestos de trabajo dependientes de sectores vinculados casi exclusivamente con la producción manisera en los sectores de producción y comercialización de fitosanitarios, fabricación de equipos y maquinaria agrícola e industrial específica, laboratorios de control de calidad y certificación de cargas, empresas de servicios de aseguramiento y certificación de la calidad de los productos y procesos, compañías de transporte marítimo y multimodal de cargas, asesores de ingeniería y tecnología agro-industrial para maní, equipos y profesionales de la investigación científica y tecnológica, empresas de construcción, y diversos servicios de comunicaciones e informática que brindan su apoyo al **Sector Agroindustrial Manisero**.



05

Una historia de impulso y desarrollo

El inicio de la actividad manisera en la Argentina se remonta a los años 70. La evolución de este sector desde entonces ha sido inconmensurable. Pasó de ser una actividad casi desconocida en la década de los 70, a ser un referente mundial, desde comienzos del nuevo milenio.

Inicialmente el descascarado lo realizaban los productores en el campo, los controles de calidad eran únicamente visuales y los granos eran seleccionados a mano por mujeres conocidas como "picoteadoras".

En los años 80 se introdujeron las variedades tipo *runner* en el país, mejorando los rendimientos y calidad, lo que conllevó inversiones y mejoras en la tecnología utilizada, con la aparición de las máquinas cosechadoras invertidoras y equipos de secado en las plantas industriales.

Seguidamente, en la década de los 90 tuvo lugar un auge de inversiones en las plantas maniseras, con la aparición de grandes estructuras de almacenaje, secado y la llegada de las seleccionadoras electrónicas, junto con los sistemas de aseguramiento de la calidad. Desde entonces la incorporación de nuevas tecnologías ha sido constante, convirtiendo Argentina en el país con las mejores plantas procesadoras del mundo.

Así también, desde hace años las firmas maniseras vienen destinando considerables sumas para el desarrollo de investigación científica en temas relacionados con el cultivo y la industrialización del maní.

Principales hitos

1970's

Aparición de la actividad en el país

1975

5 de abril
Fundación de la Cámara Argentina del Maní

1980's

Variedades Runner
Máquinas cosechadoras invertidoras
Máquinas de secado

1990's

Grandes inversiones en plantas de procesamiento: celdas de almacenaje, grandes secadoras, selección electrónica.
Sistemas de aseguramiento de la calidad.

2000

Variedades Alto Oleico
Depósitos en frío
Plantas de blancheado

2001

Investigación científica:
Fundación Maní Argentino

2010

Mayor agregado de valor
Plantas de generación de energía en base a cáscara de maní.

2020

World Peanut Meeting
World Peanut Magazine

Exportaciones

Complejos exportadores.
En millones de dólares, participación porcentual y variación porcentual respecto a 2020.
2021. INDEC

SOJA 60,4%
23.841
30,6%

MAICERO 51,1%
9.295
11,9%

AUTOMOTRIZ 64,8%
7.100
9,1%

PETROLERO-PETROQUÍMICO 42,3%
5.208
6,7%

CARNE Y CUERO BOVINOS 7,1%
3.608
4,6%

TRIGUERO 41,2%
3.488
4,5%

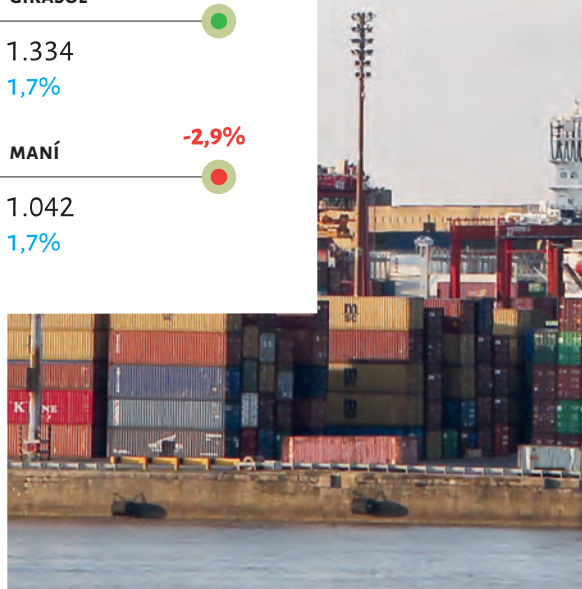
ORO Y PLATA 22,9%
2.908
3,7%

PESQUERO 15,0%
1.990
2,6%

GIRASOL 102,1%
1.334
1,7%

LÁCTEO 16,2%
1.164
1,5%

MANÍ -2,9%
1.042
1,7%



En el año 2021 el **MANÍ** fue el 14° complejo exportador de Argentina, alcanzando volúmenes de exportación cuya facturación superó los 1.042 millones de dólares, con una participación porcentual del 1,3% de las exportaciones nacionales.

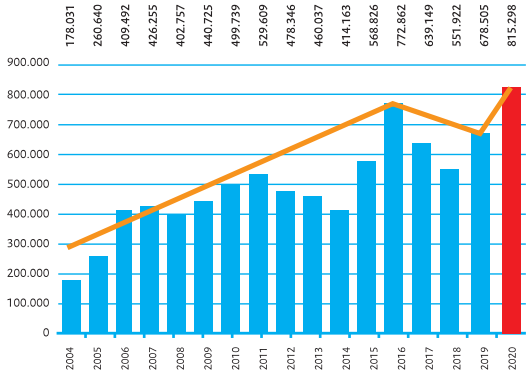
El **79,5% del total exportado** correspondió a **maní crudo blancheado y con cáscara**; 10,8%, a preparaciones de maní; y 9,7%, a aceite de maní y sus subproductos.

Por su parte, los principales destinos de las exportaciones fueron: *Unión Europea* (587 millones de dólares), *Reino Unido* (68 millones de dólares), USMCA (ex NAFTA 59 millones de dólares) y *Comunidad de Estados Independientes* (54 millones de dólares).

El volumen de las exportaciones, que antes era cíclico y concentrado en algunos meses del año, es ahora menos estacional y repartido a lo largo del año gracias a la inversión en depósitos de frío y a la utilización de variedades con altos contenidos de ácido oleico, lo que le da al producto terminado mayor estabilidad (shelf life).

Evolución de las Exportaciones Totales

Año 2004 – 2020



Argentina se consolida como el **primer exportador mundial de maní de calidad**.

En la campaña 2020/21, la producción de maní Argentina alcanzó un volumen superior a los 1.077.737 tn de maní en grano, siendo la segunda mayor cosecha de la última década.

El volumen exportado durante este periodo significó un total de 727.680 tn de maní en grano con un stock final de 45.000 tn.

Las acciones comerciales llevadas adelante por las empresas del **cluster manisero argentino**, han posibilitado desarrollar nuevos mercados y destinos para las exportaciones argentinas, alcanzando más de 100 países.

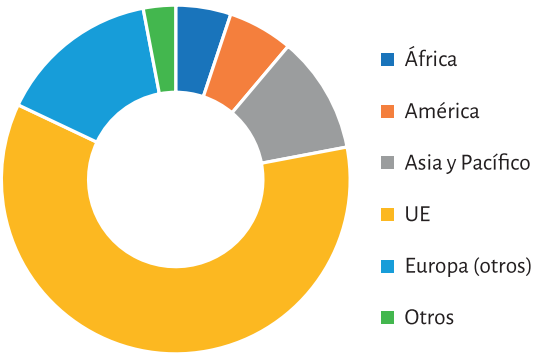
Exportaciones 2020 primeros 10 mercados (Millones de USD). (No incluye aceite y expeller)

Fuente: INDEC

AÑO COMERCIAL (del 01/06 al 31/05)	**ÁREA**		**RENDIMIENTO** (en grano)	**OFERTA**				**DEMANDA**					**STOCKS FINALES**
	Sembrada	Cosechada		Stock Inicial	Producción	Importaciones	Total	Mercado Interno + Pérdidas Blancheado	Molienda	Semillas	Exportaciones	Total	
	Hectáreas		*Kg/Ha*	*Toneladas Métricas (en granos)*				*Toneladas Métricas (en granos)*					*Tm*
2018/19	388.000	388.000	2,55	0	989.813 **1.414.019**	0	989.813	63.500	209.185	55.000	662.128	989.813	-
2019/20	351.733	351.214	2,94	0	1.032.078 **1.474.397**	0	1.032.078	57.000	159.748	52.650	738.537	1.007.935	24.143
2020/21[1]	417.247	412.365	2,61	24,143	1.077.737 **1.527.522**	0	1.101.880	84.200	195.000	50.000	727.680	1.056.880	45.000
2021/22[1]	**395.000**	**389.075**	**2,30**	**45.000**	**894.873** **1.278.389**	**0**	**939.873**	**88.000**	**175.000**	**45.000**	**611.873**	**919.873**	**20.000**

1. *Proyectado*

Exportaciones 2020 por área (Millones de Usd).
No incluye aceite y expeller
Fuente: INDEC



El sector manisero, en la búsqueda de nuevos mercados, se ha especializado en la operatoria y legislación importadora de los países de destino, contando con un sistema de aseguramiento de calidad que ningún otro origen mundial puede ofrecer.

Todo este esfuerzo del sector, y principalmente la excelencia de sus productos, ha permitido que Argentina se posicione como el principal proveedor de maní de la Unión Económica Europea, con un share superior al 60% de este mercado.

Exportaciones 2020 primeros 10 mercados (Millones de usd). (No incluye aceite y expeller)
Fuente: INDEC

MERCADOS	MILLONES DE USD
PAÍSES BAJOS	361.185.916,95
REINO UNIDO	85.527.075,75
POLONIA	50.708.576,58
AUSTRALIA	40.254.563,77
RUSIA	31.530.252,14
REPÚBLICA FEDERAL DE ALEMANIA	26.250.724,46
ITALIA	26.097.139,72
SUDÁFRICA	24.933.408,09
ARGELIA	23.447.600,25
CHILE	22.970.973,70

Cordoba Peanuts
Cordoba Peanuts is a highly nourishing food of light brown color with a tenuous golden sheen.
Develops its typical flavor with soft sweet reminiscence. Its especially crunchy texture makes it ideal for tasting in its different presentations.
Originally
DELICIOUS
CORDOBA PEANUTS
CERTIFIED ORIGIN
DESIGNATION OF ORIGIN
Peanuts cultivated and produced in Argentina
Guarantee of maximum quality,
in behalf of strict food safety regulations

Denominación de origen

Los productos maniseros se encuentran protegidos por la denominación "Maní de Córdoba" a través del sello de calidad que garantiza calidad premium, según los más rigurosos estándares internacionales.

Esencialmente brinda garantías de un producto cultivado bajo normas de aseguramiento de la calidad y la sustentabilidad social, ambiental y económica como las Buenas Prácticas Agrícolas y procesado bajo normas de bpm, haccp, brc y eti; libre de contaminantes químicos y biológicos, y que posee una composición química y nutricional específica e inherente a su procedencia geográfica. El sello ***"Maní de Córdoba – Certificación de Origen"*** fue lanzado al mercado internacional gracias al apoyo de Agencia ProCórdoba y Fundación ExportAr en la Snackex de Barcelona, en 2007. Desde entonces, su promoción continuó en ferias y misiones internacionales, y ha ganado un extraordinario reconocimiento entre los consumidores más exigentes del mundo. Los productos del sector manisero argentino se exportan a todo el mundo con el sello ***"Maní de Córdoba / Cordoba Peanuts"***.

Esta calidad es monitoreada a través de diversos convenios con instituciones de investigación realizados a través de la **Fundación Maní Argentino**, las que realizan –desde el año 2006- un seguimiento anual de la producción manisera argentina, determinando la calidad nutricional del maní como alimento, así como su composición química y nutricional, al mismo tiempo de certificar la inocuidad del producto mediante la determinación de residuos de pesticidas y metales pesados.

No es un dato menor que además de la propia China, otros países productores de maní están demandando cada vez más Maní Argentino para sus nichos gourmet. También compran nuestro maní otros productores importantes, como EEUU, India, Sudáfrica, México, Turquía, Brasil, Egipto y Australia.

Nuestros productos

El Complejo Maní no exporta granos primarios ni commodities, sino manufacturas con alto agregado de valor.

Maníes para Confitería
(Shelled, Splits, Slized)

Maníes Blanched
(Blanched, Chopped)

Maníes Preparados y/o Saborizados
(Snacks)

Pasta de Maní

Manteca de Maní

Aceite de Maní, crudo y refinado

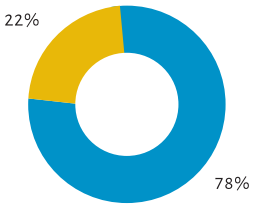
Harina de Maní

Pellets y Expellers de Maní

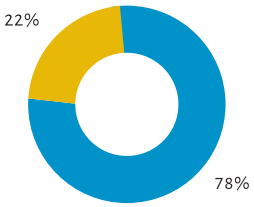
Sistemas de aseguramiento de calidad

Los logros obtenidos por el **SAM**, se deben en gran medida al sistema de aseguramiento de la calidad que las empresas del Cluster mantienen a través de la implementación y certificación de diversas normas de calidad como las *Buenas Prácticas Agrícolas del Cultivo de Maní* (Fundación Maní Argentino, 2011), las *Buenas Prácticas de Manufactura* (Cámara Argentina del Maní, 2008), **haccp**, **iso**, **brc** *y* **eti** entre otras.

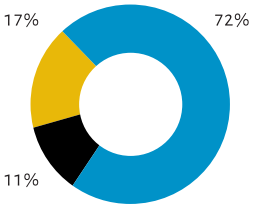
BPM / GMP



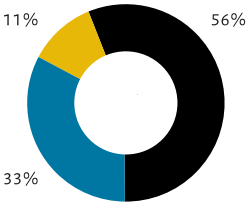
HACCP



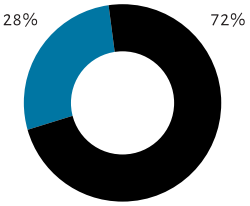
BRC



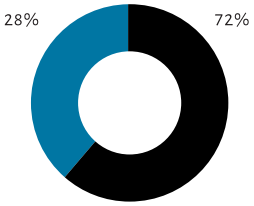
ISO 9001



HALAL



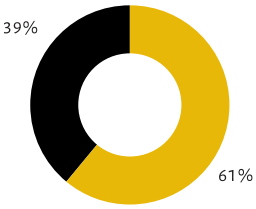
KOSHER



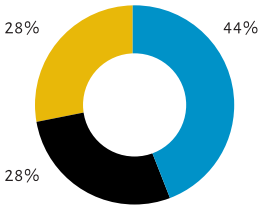
Implementa y Certifica · Implementa · Nones

Además de las obligaciones emanadas de las certificaciones citadas, las empresas del sector manisero promueven diversas acciones enfocadas al uso responsable de los recursos naturales, la protección del medioambiente, la lucha contra el trabajo infantil, y la defensa de la sustentabilidad social en las comunidades de la región, entre otros objetivos.

BPA



ETI



Implementa y Certifica · Implementa · Nones

Organización del Cluster Manisero Argentino

El **Complejo Maní** es el único donde los productores primarios están integrados eficazmente a la industria y a la exportación, formando parte de una cadena casi perfecta en su sinergia. A diferencia del resto de los sectores agropecuarios, los colonos maniseros están asociados en cooperativas, las que a su vez, poseen sus propias plantas industriales y sus propias operaciones de exportación; o bien mantienen convenios asociativos con las empresas industriales.

En Diciembre de 2013, el **Sector Agroindustrial Manisero** se reunió en la Ciudad de Villa María para confeccionar su **Plan Estratégico** (PESAM). El mismo fue revisado por última vez en noviembre de 2021, año en el que la **CAM** obtuvo su primer certificación ISO 9000.

VISIÓN

> **"Un sector unido y proactivo, que se consolida por la imagen confiable de sus productos con valor agregado y de alta calidad, por su inversión en innovación tecnológica y su reconocimiento local, nacional e internacional, consolidado en el crecimiento continuo que lo caracteriza y que promueve el desarrollo sustentable social y ambiental".**

Entre los ejes en los cuales se trabajará durante la ejecución del **Plan Estratégico**, pueden destacarse:

1 Promoción del cultivo del maní entre los productores primarios.

2 Promoción de la Producción Agrícola Sustentable (Social, Ambiental y Económica)

3 Sistemas de información estadística del sector

4 Promoción y Desarrollo de Mercados

5 Programa de **INNOVACIÓN TECNOLÓGICA SUSTENTABLE** a través de la Fundación Maní Argentino

Cámara Argentina del Maní

El **Cluster Manisero Argentino** se encuentra representado en el accionar de la **Cámara Argentina del Maní**, entidad que nuclea a las empresas productoras y elaboradoras del sector y a las empresas del Cluster que brindan servicios a la industria manisera, con la misión de impulsar el desarrollo del sector, generar empleo y riqueza genuina promoviendo el crecimiento de la región y el progreso de las comunidades en las cuales se desarrolla, invirtiendo en investigación y desarrollo de tal forma de lograr exportar calidad en los productos, procesos y relaciones comerciales.

La **Cámara Argentina del Maní**, fundada en 1975, tiene por objeto defender los intereses comunes de los asociados y crear vínculos de cooperación entre quienes habitualmente produzcan, procesen y comercialicen maní; incentivar la producción del maní, promoviendo especialmente las variedades que resulten más aptas y de mayor calidad para la obtención de maní confitería, propiciando entre sus asociados la permanente incorporación de tecnología y de procedimientos que tiendan a racionalizar las etapas de producción, procesamiento y comercialización elevando la productividad general del sector a través de la sustentabilidad social, ambiental y económica de la actividad, respetando el necesario equilibrio entre mano de obra y la inversión.

Para lograrlo, la **Cámara Argentina del Maní** trabaja afianzando la actividad elaboradora de maní comestible y promoviendo la producción de mayores volúmenes con permanentes mejoras en el nivel de calidad, acorde a las exigencias de los mercados de consumo.

Por otro lado, la institución busca promover formas orgánicas de participación y prácticas que conlleven una comercialización transparente en todas las etapas del cultivo, industrialización y exportación de sus productos; ejerciendo funciones arbitrales de amigables componedores para uso de sus asociados y/o terceros, sea mediante la actuación directa del Consejo Directivo o las Subcomisiones que designe con las facultades a tal efecto.

Con el fin de ayudar a que las empresas de la actividad se desenvuelvan en el marco de una sana situación económico-financiera, y en forma sustentable, genera información que brinda a sus asociados, a los gobiernos y órganos de contralor y fiscalización, y a las autoridades que participan de los distintos niveles de decisión local, provincial o nacional. Dicha información se logra a través del estudio permanente de la coyuntura económica, la evolución de los costos y de los precios de venta que se registran.

Toda esta actividad e información se divulga a través del sitio web de la **Cámara Argentina del Maní**, *www.camaradelmani.org.ar* y de las plataformas creadas en las principales redes sociales; junto con información enviada por medios electrónicos en forma periódica.

Asimismo, para lograr sus objetivos de promoción del comercio internacional de nuestros productos, la **Cámara Argentina del Maní** mantiene una importante red de contactos y asociaciones en distintos países entre las que se destacan la ***American Peanut Council***, la ***American Peanut Foundation***, la ***European Snacks Association***, la ***European Nuts Association***, y el ***Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto de la Nación***, a través de sus embajadas y consulados.

Merece una especial mención las relaciones que la institución mantiene con la ***Agencia ProCórdoba***, la ***Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional***, el ***Consejo Federal de Inversiones***, la ***Agencia AgriChina*** y otras instituciones que colaboran permanentemente en el desarrollo comercial de las exportaciones argentinas de maní al mundo.

A nivel provincial y nacional, la **Cámara Argentina del Maní** interactúa con la ***Unión Industrial de Córdoba***, la ***Cámara de Comercio Exterior de Córdoba***, la ***Bolsa y Cámara de Cereales de Córdoba***, el ***Ministerio de Agricultura y Ganadería*** y el ***Ministerio de Ciencia y Tecnología*** y ***Ministerio de Industria, Comercio y Minería de Córdoba***. Además participa activamente en la ***Mesa de Suelo Provincial*** y en los Consejos Centrales y Regionales de Suelo de distintos Departamentos de la Provincia.

La **Cámara Argentina del Maní** tiene 20 socios plenos o "full members" que son empresas maniseras productoras y exportadoras con plantas propias y 30 socios adherentes entre los que se encuentran empresas de transportes marítimos y terrestres, laboratorios y surveyors, traders, terminales portuarias y fabricantes de maquinaria agrícola e industrial específica para todos los procesos que conlleva la producción y el procesamiento del maní.

El Consejo Directivo de la Cámara está conformado por un representante de cada una de las empresas socias, y dirigido por un Presidente, un Vicepresidente y un Secretario. Colaboran en la función un Director Prosecretario, un Director Tesorero y un Protesorero, y una Comisión Fiscalizadora de Cuentas.

La **Cámara Argentina del Maní** está gerenciada por un Director Ejecutivo con la colaboración de personal administrativo y un equipo de Comunicación. Tiene sus oficinas en la ciudad de General Cabrera, en el corazón de la zona productiva manisera.

Investigación y Desarrollo

Las empresas productoras y elaboradoras de maní, que conforman el **Sector Agroindustrial Manisero**, nucleadas en la Cámara, invierten en investigación científica, desarrollo e innovación tecnológica a través de sus aportes a la **Fundación Maní Argentino** (FMA).

En el año 2001 nace la **Fundación Maní Argentino**, de la mano del **Centro de Ingenieros Agrónomos de General Cabrera y Zona** y la **Cámara Argentina del Maní** para promover el desarrollo y mejoramiento de la actividad manisera a través del fomento, promoción de la investigación y difusión de técnicas que redunden en el bien común, la sustentabilidad del cultivo y la preservación del ecosistema.

Esta Institución sin fines de lucro cumple sus objetivos a través de Convenios de Investigación con instituciones públicas y privadas, tanto universidades como institutos de investigación, laboratorios de análisis y seguimiento, equipos de investigadores y financiando toda actividad científica y de desarrollo e innovación tecnológica que resulte en beneficio del sector.

Para cumplir su objetivo, la **FMA** dirige y financia proyectos de investigación en dos áreas principales:

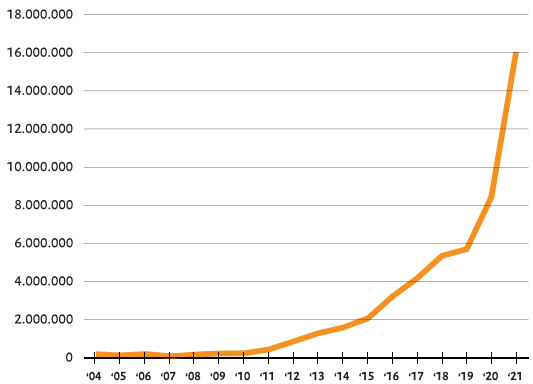
· **Agronomía,** (manejo y mejoramiento del cultivo),

· **Industria y Comercialización** (Caracterización del Maní Argentino).

Dentro de estas áreas ha financiado más de 100 proyectos de investigación de los cuales el 80% fueron proyectos en el área de la investigación agronómica, referidos al cultivo; y el 20% restante fueron proyectos de investigación referidos directamente al producto y que contribuyeron a la industrialización y comercialización del mismo.

Esta inversión en investigación creció marcadamente en los últimos años.

Inversión en Investigación a través de los años · FMA



Desde el año 2017, la **CAM** y la **FMA** forman parte de *Red Científico Tecnológica del Maní*, una iniciativa que aglutina a todos los sectores que intervienen en este complejo productivo. La iniciativa responde al objetivo de articular acciones tendientes a fortalecer la industria del maní, identificar demandas y oportunidades y potenciar las investigaciones aplicadas desde el campo académico. Bajo ese enfoque, se asume como un espacio integrado por representantes de instituciones vinculadas a las actividades de investigación, desarrollo, innovación, producción y comercialización del maní, con base principalmente en la provincia de Córdoba.

A nivel operativo, se conformó una asamblea integrada por cada una de las 15 instituciones participantes, además de un comité ejecutivo, integrado por dos representantes del sector científico-tecnológico, dos del sector productivo y uno del Gobierno provincial.

Por otra parte, la **CAM** junto a la **FMA** organiza y apoya anualmente distintos eventos que permiten capacitar y actualizar a los técnicos del sector, con la última tecnología y los resultados de las investigaciones más recientes en manejo productivo. La transferencia de tecnología es realizada por los profesionales extensionistas de los *INTA* de la región (Manfredi, Gral. Cabrera y Río Cuarto), los ingenieros agrónomos del *Centro de Ingenieros Agrónomos de General Cabrera y Zona* (CIA) y de las empresas industriales. A lo largo del año, se hacen diversas jornadas y seminarios de capacitación que cuentan con masiva concurrencia de productores agropecuarios, profesionales y estudiantes de la región.

Entre estas actividades, se destacan el *Circuito del Maní*, las *Jornadas de Actualización Técnica de la Fundación Maní Argentino*, la *Jornada Nacional del Maní* y el *Concurso BASF de Máximos Rendimientos en Maní*, organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos de General Cabrera y Zona.

El maní como superalimento

El maní en el comercio internacional

Botánicamente el maní es una legumbre, pero en el marco del comercio internacional está inscripto en el capítulo de las nueces o frutos secos, como las almendras, avellanas, pistachos, macadamias, castañas, etc. Asimismo, cabe destacar que el *Maní Confitería* no es un commodity como erróneamente suele considerarse, sino un producto alimentario elaborado, una manufactura de origen agrícola con un extraordinario componente de valor agregado.

La legislación alimentaria Europea tiene normas específicas para el maní, y lo designa con la palabra "*groundnuts*" (nuez del suelo). Las normas estadounidenses lo encuadran dentro del grupo de las "*edible nuts*" (nueces comestibles), y en el comercio internacional se lo denomina simplemente "*peanuts*" (nuez de chaucha).

El destino primordial del maní que produce Argentina es la industria de snacks y confituras. El consumo de maní y productos con maní es un hábito alimentario arraigado y tradicional en muchos países del mundo.

A diferencia de China, India, Nigeria, Brasil, Senegal y otros orígenes, Argentina y los Estados Unidos compiten en el mercado del maní de alta calidad para consumo humano. Aunque fronteras adentro de nuestro país es un dato que se ignora, el **Maní Argentino** es –tácitamente- una marca registrada que identifica a un producto apreciado y prestigioso entre los consumidores más exigentes del mundo.

El maní que comemos es el fruto de la especie *Arachis hypogaea L.*, planta anual, herbácea, de la familia de las fabáceas (leguminosas), de porte erecto o rastrero. Este fruto es una semilla que está contenida en el interior de vainas que crecen enterradas en el suelo, denominadas "cajas", en cantidades de una a cuatro semillas por caja, dependiendo de la variedad cultivada.

El maní se consume en todo el mundo por su agradable sabor, sus múltiples usos y su valor nutricional. En Argentina, se consume tostado o frito (pelado o con cáscara); azucarado en forma de garrapiñadas, turrones y pralinés; como golosina, ya sea confitado o recubierto de chocolate; o dentro de tabletas y barras de chocolate. Es, además, uno de los componentes principales de las picadas consumidas en bares y restaurantes, siendo frecuentemente servido de forma gratuita acompañando a la cerveza.

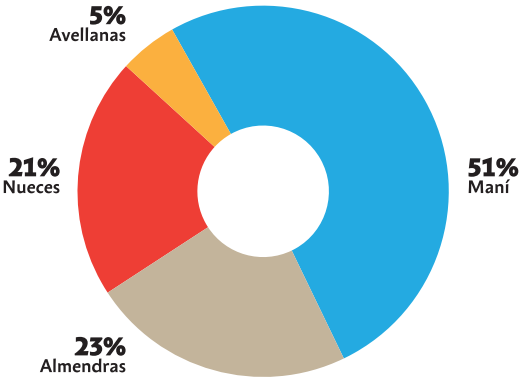
El maní es el ingrediente principal con el que se produce un turrón semiblando, similar al nougat, popularizado por la marca comercial Mantecol.

Argentina es el séptimo mayor productor en el mundo. Sin embargo es el primer exportador mundial de maní de alta calidad.

Consumo interno

De acuerdo con una encuesta conducida por la Cámara Argentina del Maní los consumidores argentinos eligen como fruto seco preferido el maní en el 51% de los casos, las almendras en el 23%, las nueces en el 21%, y las avellanas en el restante 5% de los casos.

Si bien no existen estudios exhaustivos sobre el mercado doméstico en Argentina, el consumo per cápita se estima en 1 kilo per cápita por año, muy por debajo del registrado en los países de consumo tradicional como, por ejemplo, los integrantes de la Unión Europea, donde ronda los 5 Kg. per cápita o China con un consumo en aumento que supera los 10,54 kg/hab.



Desde el año 2018 la **CAM** lleva adelante la campaña Maníparamí, con el objetivo de promocionar el consumo de maní en Argentina a través de la difusión de sus características nutricionales y su versatilidad como alimento.

El consumo regular de maní es muy beneficioso para la salud por su composición química, nutricional y nutracéutica. La **Fundación Maní Argentino**, a través del Convenio de Cooperación Técnica que mantiene con el Laboratorio de Calidad de Granos de la EEA INTA Manfredi, a cargo de la Dra. María José Martinez, lleva adelante la caracterización de la composición química y nutricional del maní y realiza un seguimiento anual de estas características.

Estos estudios se complementan con las determinaciones y seguimientos que realizan instituciones como la Universidad Nacional de Córdoba a través de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (Dr. Rubén Grosso) y el CEPROCOR (Dra. Irene Cañas y Dr. Raúl Badini), instituto de investigación de la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Provincia de Córdoba.

Tal como lo establece la Ley Provincial 10.094/12 que crea "*la denominación 'Maní de Córdoba a los fines de proteger la calidad de origen que identifica a dicho producto*"; "*en cuanto a la caracterización fitobiológica, contenidos nutricionales y atributos sensoriales, el Maní de Córdoba posee contenidos típicos de grasas, fibra, proteínas, azúcares, hierro, calcio, magnesio, potasio, cobre y zinc, además de una particular concentración de tocoferoles…*".

En nuestro país, se cultivan dos tipos distintos de maní denominados *Runner Común* y *Runner Alto Oleico*.

Las variedades difieren en su composición lipídica (composición de ácidos grasos), los cuales, en el caso del Alto Oleico, están caracterizados por la mayor proporción de ácido oleico sobre ácido linoleico.

En general, la composición nutricional de nuestro maní contribuye en forma significativa a las necesidades de ingesta diaria recomendadas por la Resolución 46/03 del MerCoSur. La materia grasa está compuesta principalmente por ácido Oleico (ácido graso monoinsaturado omega 9) y ácido Linoleico (ácido graso poliinsaturado omega 6), seguidos por otro ácidos como el Palmítico, Behénico, Eicosenoico, Lignocerico, y Erúsico (ácido graso monoinsaturado omega 9) entre otros.

Perfil nutricional del maní argentino

En la Asamblea del 30/03 se aprobó la adopción como perfil nutricional oficial CAM, el elaborado por el Prof. Ruben Grosso (UNC)

	VALORES POR 100 g
Calorías	570 cal.
Proteínas	26 g
Carbohidratos totales	16.6 g
Fibras	7.9 g
Grasas	48 g
Grasas Saturadas	5.95 g
Grasas Monoinsaturadas	38.54 g
Grasas Poliinsaturadas	3.51 g
Vitamina E	8.10 mg
Vitamina B9 - Folato	240 mcg
Vitamina B3 - Niancina	12.7 mg
Vitamina B1 - Tiamina	0.64 mg
Vitamina B2 - Riboflavina	0.13 mg
Vitamina B5- Ácido Pantotenico	1.77 mg
Vitamina B6 - Piridoxina	0.35 mg
Zinc	3.30 mg
Cobre	0.9 mg
Selenio	6.90 mcg
Magnesio	175 mg
Fósforo	395 mg
Potasio	682 mg
Calcio	65 mg
Sodio	10 mg
Hierro	2.90 mg
Colesterol	0

Superalimento

El maní constituye un alimento completo que contiene numerosos nutrientes en cada porción y puede ser incluido en diferentes esquemas de alimentación.

Diversas investigaciones muestran que el maní consumido en cantidades adecuadas todos los días puede ayudar a reducir significativamente el riesgo de enfermedades del corazón y

diabetes. Al mismo tiempo, brinda saciedad ayudando a controlar el peso y resulta beneficioso para la salud de todos los grupos etarios.

Desde las grasas saludables, las proteínas y las fibras hasta sus micronutrientes y elementos bioactivos, el maní puede mejorar el desempeño diario de una persona. Muchos patrones saludables de alimentación, como la dietas DASH, a base de plantas y mediterráneas, el Myplate USDA y las guías alimentarias de Estados Unidos, incluyen este alimento como una opción rica en proteínas.

El maní, su pasta y su aceite pueden ser un perfecto ingrediente a incluir en cualquier alimentación por ser un alimento económico, valorado por todos los grupos etarios, fácilmente incluido en cualquier tipo de plato o snack y además, muy apreciado y buscado por su exquisito sabor.

LÍPIDOS	VALORES POR 100 g
Grasa Saturada	12,40 %
Ácido Palmítico, 16:0	5,72 %
Ácido Esteárico, 18:0	1,57 %
Ácido Araquídico, 20:0	0,93 %
Ácido Behénico, 22:0	2,60 %
Ácido Lignocérico, 24:0	1,57 %
Grasa Monoinsaturada	80,29 %
Ácido Oleico, 18:1	77,17 %
Ácido Eicosenoico, 20:1	2,81 %
Ácido Erúcico, 22:1	0,31 %
Grasa Poliinsaturada	7,31 %
Ácido Linoleico, 18:2	7,29 %
Ácido Linolénico, 18:3	0,02 %
Grasa Trans	0,00 %
Colesterol	0,00 %

Perfil Sensorial

El perfil sensorial del maní argentino está caracterizado por un fuerte sabor a maní tostado y una suave reminiscencia dulce dado por el importante contenido de sacarosa típico de nuestro producto. Su alto contenido de calcio le otorga una moderada dureza que resulta agradable al paladar y le confiere una textura particularmente crocante. Su coloración es marrón clara, uniforme, y se realza con un agradable brillo dorado al ser tratado en procesos con calor (tostado, fritura, etc.).

Finalmente, en cuanto al aporte nutricional del Maní de Córdoba a la dieta diaria, se han estudiado los contenidos minerales en el producto listo para su consumo, dando excelentes contenidos de hierro, zinc, calcio, magnesio, potasio y fósforo entre otros, y colabora en la incorporación de todos ellos al organismo en las ingestas diarias.

EL CONSUMO REGULAR DE MANÍ ES MUY BENEFICIOSO PARA LA SALUD POR SU COMPOSICIÓN QUÍMICA, NUTRICIONAL Y NUTRACÉUTICA

Grasas Buenas
Contiene altos valores de grasas "buenas" o insaturadas, que ayudan a incrementar el colesterol bueno y reducir el malo.

Vitaminas
Posee vitamina E, que tiene propiedades antioxidantes que ayudan a retrasar el envejecimiento.

Además vitaminas del complejo B, ácido fólico y niacina y minerales como calcio, zinc, cobre y hierro.

Proteínas
Contiene una importante cantidad de proteínas, por lo que puede complementar a las de origen animal. Su contenido de potasio y magnesio contribuye a prevenir calambres.

Fuente de Energía
Es una buena fuente de energía, por lo que es saludable para quienes tienen alto desgaste físico, como niños o deportistas.

Aporta 576 calorías cada 100 gramos.

Antioxidante
Tiene una piel delgada que puede ser ingerida y que a su vez, contiene resveratrol, sustancia con alto poder antioxidante.

Fibra
Su contenido de fibra brinda saciedad, en dietas para bajar de peso.

Precaución
Evitar el consumo en niños muy pequeños, que pueden no masticarlo y provocar ahogos.

Alergias
En algunas personas predispuestas a la alergia, puede provocar reacciones.

Fuente: Colegio de Nutricionistas de la Prov. de Córdoba

www.camaradelmani.org.ar

/CamaradelMani

/Camara Argentina del Mani

cam@camaradelmani.org.ar

CÁMARA ARGENTINA
DEL MANÍ

20 de Septiembre 863. (X5809AJI) General Cabrera · Córdoba, Argentina
Tel **+54 358 4933118** · cam@camaradelmani.org.ar

WWW.CAMARADELMANI.ORG.AR