



Comidas preparadas



COMIDAS PREPARADAS: SABOR ARGENTINO LISTO PARA DISFRUTAR

En un país como Argentina, famoso por su gran variedad de platos tradicionales y regionales elaborados con los ingredientes más frescos y de mayor calidad, es esperable encontrar las mejores comidas preparadas, también conocidas como “ready meals”.

La industria de las comidas preparadas experimentó un crecimiento constante en los últimos años, y las exportaciones de estos productos son cada vez más significativas debido al aumento de la demanda global, a los cambios en los hábitos de consumo y a los precios, comparativamente más bajos.





LA COCINA DE UNA INDUSTRIA EN MOVIMIENTO

En el mercado local, las comidas preparadas, también conocidas como “comidas precocidas”, son muy populares y pueden encontrarse en supermercados y tiendas.

Las empresas que producen comidas precocidas –pizzas, empanadas, tartas, lasaña, pastas, guisos, estofados y sopas– ofrecen una amplia variedad de productos que incluyen también opciones más saludables, como ensaladas y platos vegetarianos. Estas empresas suelen contar con fábricas especializadas en la producción de alimentos precocidos, y con equipos y tecnología de última generación para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria.

Proceso productivo

El proceso productivo de las comidas preparadas, si bien varía según el producto o la empresa que lo produce, a grandes rasgos incluye las siguientes etapas:

- **Selección y preparación de los ingredientes:** Se obtienen los mejores ingredientes del mercado, se los selecciona cuidadosamente y se los prepara para cortar, cocinar o mezclar.
- **Mezclado y preparación del producto:** Cada empresa suele tener una receta o especificaciones precisas para mezclar y preparar el producto final. En muchos casos, se utilizan tecnologías avanzadas de procesamiento de alimentos, como hornos de convección o microondas.
- **Envasado:** Es un paso fundamental, ya que con el envasado en contenedores adecuados –bandejas de plástico, cajas o bolsas selladas al vacío–, la empresa se asegura de que el producto llegue al consumidor en perfectas condiciones.
- **Etiquetado y rotulado:** El nombre que lo identifica, los ingredientes, la fecha de vencimiento y las instrucciones de

almacenamiento y preparación son tan importantes para el consumidor como el sabor y la calidad del producto.

- **Almacenamiento y distribución:** El producto final se almacena en condiciones controladas de temperatura y humedad para garantizar su calidad y seguridad. Luego, se lo distribuye a los puntos de venta o se lo envía directamente al consumidor final.

Conservantes

Por las características y el uso, las comidas preparadas suelen contener distintos tipos de conservantes, que varían según las recetas: van desde conservantes naturales, como el vinagre o el ácido cítrico, hasta sintéticos, como el benzoato de sodio o el sorbato de potasio.

En todos los casos, los conservantes utilizados en las comidas preparadas deben estar aprobados por los organismos reguladores de alimentos y deben utilizarse en cantidades seguras para el consumo humano. Hay que destacar que son varias las empresas del sector que están tratando de reducir su uso mediante tecnologías avanzadas de procesamiento y envasado.

En Argentina, operan empresas de todos los tamaños. Las más grandes tienen una mayor presencia en el mercado, pero las pymes pueden enfocarse en nichos específicos y ofrecer productos únicos y de alta calidad.

SABORES ARGENTINOS DE EXPORTACIÓN

El sector argentino de comidas preparadas crece a la par de las nuevas tecnologías y de los cambios de hábito de los consumidores del mercado local y del internacional. Muchas veces, debido al ajetreado ritmo de vida, no queda tiempo para cocinar y, entonces, la comida preparada es una solución práctica y rápida. Por otra parte, los consumidores también buscan opciones alimenticias más saludables y equilibradas.

En Argentina, operan empresas de todos los tamaños. Las más grandes tienen una mayor presencia en el mercado, pero las pymes pueden enfocarse en nichos específicos y ofrecer productos únicos y de alta calidad.

La globalización de la industria alimentaria le dio al sector, en toda su gama de operadores, un perfil muy competitivo para participar en los mercados internacionales y lograr un gran reconocimiento de sus productos.



Los diferenciales argentinos

Ante la demanda del mercado global, las empresas argentinas ofrecen:

- Una amplia variedad de productos de exquisito sabor y excelente calidad, elaborados con ingredientes autóctonos frescos y naturales, y preparados con altos estándares de higiene y seguridad.
- Una mejor relación precio-calidad, ya que el país cuenta con una interesante oferta de materias primas a muy buen precio, lo que reduce los costos de producción y aumenta la competitividad.
- Una logística eficiente que incluye la gestión de la cadena de suministro, el transporte, el almacenamiento y la distribución de productos.
- Una gran capacidad para identificar la demanda internacional y para satisfacer a los clientes internacionales más exigentes.
- Una búsqueda permanente de innovación a través de nuevas recetas, sabores y presentaciones que diferencian y distinguen a la oferta nacional en los mercados globales.

Un menú variado para la gran mesa del mundo

La oferta exportable de comidas preparadas argentinas refleja la rica tradición culinaria a través de una amplia gama de deliciosos productos:

- **Empanadas:** Estas populares y deliciosas masas rellenas contienen diversos ingredientes, como carne, pollo, jamón y queso, y verduras. Se exportan tanto precocidas como congeladas.
- **Milanesas:** Es una de las opciones más clásicas. Estos filetes finos de carne vacuna o de pollo, empanados y precocidos, pueden encontrarse en distintas preparaciones, como en una milanesa napolitana, con salsa de tomate y queso fundido.
- **Pizzas:** Son de masa delgada y crujiente, y hay una gran variedad de ingredientes y sabores. Se exportan congeladas o precocidas, de sabores tradicionales o de tipo gourmet.
- **Ñoquis:** Este plato tradicional se exporta tanto fresco como congelado para su posterior cocción, y puede combinarse con diferentes salsas y aderezos.



- **Platos tradicionales argentinos:** Los exportables incluyen comidas típicas de la gastronomía local, como guisos, estofados, pastel de papas y locro (guiso de maíz).

- **Tartas y quiches:** Estas preparaciones consisten en una base de masa rellena con diversos ingredientes, como carne, pollo, jamón, queso, verduras y hierbas. Se exportan tanto tartas saladas como dulces.

- **Sopas y cremas:** Se ofrecen variedades como sopa de verduras, sopa de tomate, crema de calabaza y crema de champiñones.

- **Pescados y mariscos:** Se exportan empanadas de pescado, cazuelas de mariscos, platos de salmón ahumado y ceviches preparados.

- **Platos vegetarianos y veganos:** Esta oferta incluye hamburguesas de legumbres, milanesas de tofu, lasaña de verduras y ensaladas completas.

- **Postres y dulces:** Se exportan productos que tienen una larga y sabrosa tradición repostera, como alfajores, tortas, budines, flanes, panqueques rellenos y pastelitos.



Reconocimientos internacionales

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC), las exportaciones argentinas de "preparaciones alimenticias diversas", que incluyen a los alimentos preparados y conservas, alcanzaron las 252.500 toneladas en 2019, que equivalen a USD 1311 millones, lo que representa uno de los principales productos exportados en la industria alimentaria del país. En 2020, representaron el 0,5% del total de exportaciones argentinas.

Entre los principales destinos se encuentran Brasil, Chile, Estados Unidos, México, España, el Reino Unido, Italia, Francia, Australia y Asia.

Las comidas preparadas argentinas se muestran y triunfan

Las ferias y exposiciones son siempre una gran oportunidad para conocer las últimas tendencias y para mostrar los productos locales.

Algunos de los importantes eventos internacionales en

los que participa el sector son la FoodEx Japan (Tokio), la Anuga (Colonia, Alemania), la SIAL (París, Francia) y la PLMA (Ámsterdam, Países Bajos).

En Argentina, también se llevan a cabo ferias y exposiciones muy atractivas para el turismo internacional, como la Expo Foodservice (Buenos Aires), la Feria Aliment.AR (Buenos Aires), la Wine & Deli (Mendoza) y la Feria de la Alimentación (Córdoba).

Por otra parte, Argentina ganó varios premios internacionales en los World Food Innovation Awards, en el World Steak Challenge y en los SIAL Innovation Awards, entre otros prestigiosos certámenes.



GARANTÍAS DE EXCELENCIA

Ya se ha hablado del sabor, de los ingredientes naturales, de la tradición culinaria y de la excelencia de la manufactura, pero la industria nacional de comidas preparadas cuenta también con otros factores que le aseguran competitividad en el exterior y le brindan al consumidor más razones para elegir los productos argentinos.

Los sellos

Los sellos de calidad o de origen diferencian a los productos y les agregan valor.

El Sello Alimentos Argentinos, una Elección Natural distingue los alimentos elaborados en Argentina que cumplen protocolos de calidad específicos y poseen una calidad diferenciada.

El Sello Orgánico, por su parte, certifica a los productos que poseen calidad orgánica, es decir, que son elaborados teniendo en cuenta la biodiversidad, el cuidado del ambiente, el bienestar animal, la trazabilidad, y que no contienen

agroquímicos ni son transgénicos. Cabe destacar que los productores que obtienen este sello acceden a ventajas como estímulos a la exportación (reintegro del 0,5%) y rebajas impositivas en derechos de exportación.

Otros sellos destacados son el de Indicación Geográfica y el de Denominación de Origen. Constituyen un sistema de garantía del origen y de las características particulares del producto, otorgan protección legal al nombre, al producto y al grupo interesado, y promueven el desarrollo rural.

Trazabilidad

Es fundamental garantizar la seguridad sanitaria en cada paso de la elaboración de las comidas preparadas.

En Argentina, existen varios organismos que regulan, controlan y certifican a las empresas productoras: la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), la Subsecretaría de Comercio Interior, el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa).

Es fundamental garantizar la seguridad sanitaria en cada paso de la elaboración de las comidas preparadas, y en Argentina existen varios organismos que regulan, controlan y certifican a las empresas productoras.



El rol institucional

El sector de comidas preparadas tiene un enorme potencial exportador. Un fuerte apoyo institucional lo impulsa en ese sentido a través de una serie de políticas públicas, entre las que se destacan la Ley de Alimentos, las Normas de Etiquetado y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Algunos de los principales programas de estímulo y desarrollo que promueven la inversión y el crecimiento de la industria de alimentos son el Programa de Desarrollo de Proveedores (PRODEPRO), el Programa de Apoyo a la Competitividad (PAC) y el programa Alimentos con Valor, que brinda acompañamiento y asistencia técnica a emprendedores elaboradores de alimentos y bebidas.

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

