

The background of the slide features a rustic wooden surface. In the top left, a dark wooden bowl is filled with several walnuts, some of which are cracked open to reveal their light-colored, textured kernels. In the bottom left, two more cracked walnuts are shown, one slightly above the other. In the top right, a single cracked walnut is positioned. The overall aesthetic is natural and organic.

Frutos secos



**FRUTOS SECOS:
ESOS PEQUEÑOS PLACERES NUTRITIVOS**

En las últimas décadas, la población mundial se ha volcado hacia una alimentación más sana, saludable y nutritiva. Este cambio en el consumo produjo un crecimiento de la demanda de distintos alimentos, entre ellos, los frutos secos, fuente inagotable de energía y de cualidades nutricionales.

Gracias a las favorables condiciones del suelo y del clima, y a un sector productivo moderno y pujante, Argentina puede ofrecer al mundo frutos secos de altísima calidad y de gran sabor.

Gracias a las favorables condiciones del suelo y del clima, y a un sector productivo moderno y pujante, Argentina puede ofrecer al mundo frutos secos de altísima calidad y de gran sabor.

DIVERSIDAD EN NUTRICIÓN

Los frutos secos constituyen un grupo de alimentos muy energéticos y nutritivos que, además, como todos los alimentos de origen vegetal, no contienen colesterol.

A continuación, se presentan sus principales aportes:

- **Omega 3:** Mantiene el colesterol total y el colesterol LDL (conocido como el “colesterol malo”) en niveles óptimos para la salud y colabora con el aumento del colesterol HDL (el “colesterol bueno”).
- **Omega 6:** Ayuda a disminuir los triglicéridos, a reducir el colesterol y a prevenir enfermedades como las arritmias.
- **Omega 9:** Disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares y accidentes cerebrovasculares al aumentar el nivel de colesterol HDL y al disminuir el nivel de colesterol LDL.

- **Vitamina E:** Tiene potentes efectos antioxidantes.
- **Vitaminas B:** Son indispensables en el metabolismo, el desarrollo, el sistema nervioso y demás funciones fisiológicas.
- **Minerales:** Aportan calcio, magnesio, hierro, fósforo, cobre, potasio, selenio y zinc.
- **Calcio:** Es un mineral fundamental para la estructura de los huesos y dientes. Se lo encuentra especialmente en las almendras y en las avellanas.
- **Fibras:** Facilitan el tránsito intestinal.



DIVERSIDAD DE SABORES

La industria de los frutos secos en Argentina es amplia y diversificada, está en continuo crecimiento y aprovecha las nuevas tecnologías de producción, conservación y mejoras de la calidad para ofrecer variados productos, como el maní, la nuez de nogal, la nuez de pecán, la almendra, la avellana y el pistacho, que se destacan en todos los mercados.

Maní

Argentina es uno de los principales exportadores de maní, producto originario de América del Sur y actualmente difundido en todo el mundo por el agradable sabor y las propiedades nutricionales.

En la etapa industrial, el maní atraviesa una serie de procesos –limpiado, secado, quitado de la primera cáscara– que determinan el destino de los granos: maní para consumo humano o maní defectuoso o de descarte.

El maní apto para consumo humano se clasifica por tamaño y color y, así, se obtiene el “maní confitería”, para snacks y confituras, y el “maní partido”, para snacks, garrapiñadas, turrone, golosinas y pasta o manteca de maní.

El maní defectuoso o de descarte se destina a la industria oleaginosa para la obtención de aceite de maní, harina o pellets.

En Argentina, la producción se concentra en las provincias de Córdoba (88%), San Luis (5%) y La Pampa (3%), y en menor proporción, en Buenos Aires, Salta, Santa Fe y Jujuy.



Nuez de pecán

El país cuenta con una importante variedad de nueces de pecán, lo que lo convierte en una de las bases de germoplasma más grandes del mundo.

La difusión y comercialización de la nuez de pecán se está expandiendo de manera creciente en Argentina. Actualmente, el área productiva abarca las provincias de Entre Ríos y Buenos Aires, donde el Delta del Paraná ocupa el lugar central de la producción, con más del 70% del total de las casi 8000 hectáreas de cultivo. Sin embargo, al ser la nuez de pecán un cultivo muy versátil que se adapta a distintas condiciones climáticas, se está expandiendo a regiones muy disímiles, como Santa Fe, La Pampa, el norte de Río Negro y el noroeste del país.

La producción total de la nuez de pecán en Argentina se destina mayoritariamente al mercado interno, pero en 2014, se realizaron las primeras exportaciones a China, y las proyecciones son cada vez más positivas.

Nuez de nogal

En Argentina, la nuez de nogal es, después del maní, el fruto seco de mayor importancia productiva y de consumo.

Con casi 16.000 hectáreas cultivadas y 17.000 toneladas de producción, este sector ha experimentado un enorme crecimiento en los últimos diez años.

Se cultiva principalmente en las provincias de Catamarca (34%), Mendoza (23%) y La Rioja (21,6%). La región patagónica, por su parte, ha tenido un crecimiento sostenido: la producción se centra en las provincias de Río Negro (Valle Inferior, Medio y Alto, y El Bolsón) y Neuquén (Confluencia, Añelo, Picún Leufú y Chos Malal).





Almendra

Las almendras son los frutos secos de mayor producción y consumo en el mundo, y los dos productores principales son Estados Unidos y España.

En Argentina, se realizaron importantes plantaciones en los últimos años y, en la actualidad, hay algo más de 4000 hectáreas cultivadas. Es un sector en pleno desarrollo que apuesta al crecimiento y al aumento de las exportaciones.

La provincias productoras son Mendoza (92,7%), Rio Negro (5,6%), San Juan (1,7%) y Neuquén (0,3%). En la Patagonia Norte, se están realizando plantaciones con variedades de floración tardía y protegidas de las heladas con riego por aspersión, lo cual genera una muy buena producción en términos de calidad y cantidad.

Avellana

La provincia de Río Negro es la mayor productora de avellanas de Argentina. El 90% de las plantaciones del país se concentra en la región del Valle Inferior, con casi 600 hectáreas de cultivo.

El destino de esta producción es esencialmente el mercado interno, pero existen algunas exportaciones a Italia, en pequeños volúmenes.



Pistacho

Este fruto es producido y exportado mayormente por Irán y Estados Unidos. En Argentina, hay pocas plantaciones y muy jóvenes. Las principales provincias productoras de pistacho son San Juan (57,5%) y Mendoza (23%), con 900 hectáreas cultivadas y una exportación de casi una tonelada al año.

DE ARGENTINA AL MUNDO

Las exportaciones totales del sector de frutos secos ascendieron, en 2022, a USD 813,3 millones. De este monto, el 98% corresponde a maníes sin cáscara; el 1%, a nueces de nogal con cáscara; el 0,5%, a nueces de nogal sin cáscara; el 0,13%, a pistachos; el 0,1%, a maníes con cáscara; y el 0,05%, a almendras sin cáscara.

El 55% de las exportaciones tiene como destino a Países Bajos, Polonia, el Reino Unido, Italia, Rusia, Francia y España.

De todos los frutos secos que se exportan, el más destacado es el maní. Argentina se encuentra entre los cinco primeros productores del mundo, detrás de India y Estados Unidos, y seguido por Brasil y China. El principal proveedor europeo es Argentina, con el 55% del mercado, y le sigue Estados Unidos, con el 14%. Solo entre el 5% y el 10% de la producción local de maní se destina al consumo interno.

En cuanto a la nuez de pecán, la producción argentina representa menos del 1% mundial, pero hay un interés creciente por este cultivo. En 2021, se exportaron 1000 toneladas al Sudeste Asiático, Medio Oriente, Brasil y la Unión Europea, mientras que un volumen similar se volcó al mercado interno.

Las exportaciones
totales del sector
de frutos secos
ascendieron a
USD 813,3 millones
en 2022.

POR QUÉ ELEGIR FRUTOS SECOS ARGENTINOS

Los hábitos de los consumidores evolucionan, la demanda internacional de frutos secos crece y la industria argentina responde con mayor producción, calidad y sofisticación.

Argentina cuenta con varias ventajas: un ecosistema ideal para los cultivos, la cosecha en contraestación del hemisferio norte, el escaso uso de fitosanitarios y la buena adaptabilidad de las variedades injertadas. Pero, además, el sector se caracteriza por buscar la excelencia en todas las etapas de producción, desde el cultivo y la cosecha, hasta el transporte, el embalaje y la comercialización.



Logística al servicio de una excelente calidad

Argentina cuenta con un desarrollado sistema de logística para que los productos lleguen a los consumidores en las mejores condiciones.

En cuanto a medios de transporte, el país cuenta con acceso directo al océano Atlántico y a los ríos internacionales Paraná y Uruguay, con importantes puertos como Buenos Aires, Bahía Blanca, Quequén, Rosario y Santa Fe.

Además, Argentina exporta a través de seis aeropuertos internacionales: el Aeroparque Jorge Newbery, en CABA; el Aeropuerto Internacional Ministro Pistarini, en el Gran Buenos Aires; el Aeropuerto Internacional de Córdoba, en la provincia de Córdoba; el Aeropuerto Internacional de Mar del Plata, en la provincia de Buenos Aires; el Aeropuerto Internacional de Mendoza, en la provincia de Mendoza; y Aeropuerto Internacional de Tucumán, en la provincia de Tucumán.

Para el transporte terrestre, la red vial argentina posee 436.825 km de carreteras y está conformada por una red troncal de rutas nacionales que vincula a las principales ciudades del país.

**Para el transporte terrestre,
la red vial argentina posee
436.825 km de carreteras y
está conformada por una red
troncal de rutas nacionales
que vincula a las principales
ciudades del país.**

Normas de calidad

La calidad y la seguridad alimentaria son prioridad en la industria de frutos secos.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) establece que el empaque debe hacerse en las provincias donde hayan sido producidos los frutos secos y no deben mezclarse con distintas cosechas o provincias. El embalaje a granel para exportación puede ser de cualquier material, siempre y cuando cumpla con los siguientes requisitos: nuevo, seco, limpio, resistente y sin olor.

En cuanto a la calidad, Argentina implementa distintos sellos que diferencian y agregan valor a los productos, como por ejemplo:

- **Sello Alimentos Argentinos:** Una marca nacional que distingue a los alimentos elaborados en el país y que cumplen los 53 protocolos de calidad necesarios para elaborar un alimento especial a través de todas sus etapas de producción.
- **Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen:** Herramientas que diferencian la calidad de los productos según su procedencia.
- **Sello Orgánico:** Una etiqueta que identifica a los alimentos que provienen de un sistema de producción sostenible basado en un manejo holístico e integrado de recursos.

Institucionalidad

El Estado nacional está presente, acompaña e impulsa el desarrollo del sector a través de varias instituciones, entre las que se destaca el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), que trabaja junto con los productores de todo el país y desarrolla actividades de investigación a través de sus estaciones experimentales, como las situadas en las provincias de Salta, Catamarca, La Rioja, Mendoza, San Juan, Río Negro, Buenos Aires, Chubut, Entre Ríos, Corrientes, Santa Fe y Misiones.

El sector privado, por su parte, cuenta con un importante número de instituciones, como el Cluster del Pecán, de Entre Ríos, la Cámara Argentina de Productores de Pecán, la Asociación de Frutos Secos de Mendoza, la Cámara Argentina del Maní, y el Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria de Mendoza.



Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

