

En los últimos años, ha adquirido gran relevancia estratégica la diferenciación de productos que se reconocen como Premium por cumplir con Protocolos de Calidad específicos. Este artículo trata específicamente el caso de la calabaza.

Calidad Premium y estrategias de diferenciación en zapallo

FEDERICO OCAMPO¹, NATALIA CURCIO²
E IVANA COLAMARINO³

¹ Director de Promoción de la Calidad de los Alimentos. Dirección Nacional de Alimentos- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

^{2,3} Responsable Técnico. Cadena Hortícola. Dirección Nacional de Alimentos. Alimentos. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA)



En los últimos años, ha adquirido gran relevancia estratégica la diferenciación de productos que se reconocen como Premium por cumplir con Protocolos de Calidad específicos.

Esto es resultado del notable incremento de la demanda de alimentos que evidencian información, tanto de su origen como de su proceso productivo. En las

tendencias internacionales sobre el perfil de los consumidores, se concluye que se trata de individuos más formados e informados. Es por ello que las estrategias de diferenciación son sin duda, la respuesta a esta demanda.

El Sello Alimentos Argentinos- Una Elección Natural, es una marca nacional registrada por la Secretaría de Agricultura,

Ganadería, Pesca y Alimentos del Ministerio de Economía de la Nación (SAGPyA) que facilita la identificación de los alimentos argentinos y sus atributos.

Distinguiendo una imagen nacional, posibilitando el posicionamiento de los alimentos en los mercados tanto doméstico como internacional y favoreciendo su colocación y comercialización, el Sello logra asociar "producto, país de origen y calidad diferenciada".

Iceberg Agrícola S.A, ubicada en la ciudad de Rawson, provincia de San Juan, es la primera empresa argentina en llevar a la góndola un producto de calidad Premium con el Sello Alimentos Argentinos- Una Elección Natural otorgado por la SAGPyA.

La empresa comercializa zapallo anco (Cucurbita Moschata Duch, cultivares tipo Whaltam Butternut) tanto en el mercado interno como externo, y cumple además con Protocolos de Calidad EurepGAP y Tesco exigidos por los países importadores de destino.

Iceberg Agrícola S.A logró el Sello Alimentos Argentinos- Una Elección Natural, tras dar cumplimiento a un Protocolo de Calidad para "zapallo anco Premium". El mismo consiste en un documento elaborado en forma conjunta por la Dirección Nacional de Alimen-

tos de la SAGPyA, la empresa y profesionales referentes. Posteriormente, fue evaluado y aprobado por la Comisión Asesora de los Alimentos Argentinos.

Características del Protocolo de Calidad para zapallo anco Premium

A la hora de elegir los alimentos, resultan un factor determinante las expectativas de los consumidores con respecto a ellos. Entre los aspectos más valorados pueden destacarse el suministro abundante (cantidad), bajo costo, diversidad y especificidad, valor nutritivo, seguridad (inocuidad), buen sabor, facilidad de preparación, calidad constante, trazabilidad y mínimo impacto ambiental.

En base a ello, el Protocolo ha sido formulado contemplando dichas expectativas, siendo sus tres principales ejes los atributos referidos al Producto, Procesos y Envases.



En el plano internacional, los consumidores son individuos cada vez más formados e informados. Las estrategias de diferenciación son, por eso, la respuesta a una mayor exigencia en la demanda.

Atributos de Producto

El Protocolo de Calidad se inicia con la elección del cultivar dando paso al comienzo de la diferenciación. El producto es designado en base a su nombre, género, especie y cultivar, que en el caso de Zapallo anco se corresponde con Cucurbita moschata Duch, cultivar tipo Waltham Butternut, de la familia de las Cucurbitáceas.

Se admite una tolerancia del 5% para defectos de calidad tales como daños mecánicos, rameado

(raspado) y manchas de sol sobre la superficie. La magnitud de los mismos será tal que no comprometa la estabilidad biológica del producto y en consecuencia su vida pos-cosecha. Por otro lado, los zapallos de Calidad Premium no podrán presentar podredumbres, rasgos de deshidratación y enfermedades virósicas.

En lo que respecta al tamaño, a fin de responder a las exigencias de mercado, se admiten cuatro categorías de calibres: desde 600 gr. a 1500 gr. Los mismos están asociados a las tendencias internacionales en el perfil de los consumidores en función de cambios culturales y demográficos: por ejemplo la redefinición de la familia (hogares unipersonales) que se contentan con las categorías de menor tamaño.

La madurez, está asociada directamente al cumplimiento del ciclo de cultivo y dará por resultado frutos de coloración uniforme



Supertif, la estrella en goteros insertados

Supertif es el gotero estrella de todos los goteros para insertar en tubería. Es un excelente gotero autocompensante con versión antidrenante de cierre normal y de alta presión.

El diseño especial de sus salidas y accesorios lo convierten en un emisor polivalente, ideal para conjuntos de hidroponía.

BRIGHT IRRIGATION
riego inteligente

PLASTRO
IBERICA

Pasaje de Arrahona, 8-10 • 08210 Barberá del Vallés • Barcelona • Spain
Tel.: (+34) 937 294 447 • Fax: (+34) 937 292 689
Delegaciones: Barcelona, La Mancha, Madrid, Sevilla y Valencia
plastroiberica@plastro.com.es • www.plastro.es

(ocre cremoso para la piel y anaranjado para la pulpa).

Atributos de Proceso

Los atributos de Proceso tienen como objetivo garantizar la obtención de productos seguros (inocuos), y en este sentido la seguridad alimentaria es considerada como el aspecto más importante del alimento a tener en cuenta al realizar la compra. Debido a ello, el principal atributo de Proceso es la implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad.

El Proceso se inicia con el acondicionamiento y finaliza con la puesta en góndola del producto etiquetado.

Pero es importante destacar que los consumidores tienden a pensar en la responsabilidad de la seguridad alimentaria, y lo hacen en el sistema alimentario en su conjunto. En consecuencia, la performance de cualquier accionar

sobre la cadena va a impactar en la percepción del consumidor.

En relación a los procesos de pos-cosecha, su objetivo es prolongar la vida comercial de los zapallos anco, hortalizas destinadas al consumo en fresco.

El protocolo incluye un tratamiento de cepillado mecánico que libra al zapallo de todas las impurezas traídas del campo, resalta el color de la piel y haciendo que el producto se vea más atractivo.

Para el transporte y almacenamiento se deberán respetar condiciones del medio que se corresponden con Temperaturas de 10-12° C y Humedad Relativa de 50-70%

Atributos de Envase

Para el consumidor global, el producto ya no es solamente el fruto, sino también el envase y la presentación que lo acompañan. Entonces, el contenido de cada



Nuestro sistema de REDES DE SEGURIDAD permite realizar el montaje del invernadero sin riesgos.

ULMA

Agrícola

Gama de Equipamientos

- Pantalla térmica y de Sombreo
- Mesas de Cultivo Fijas y Móviles
- Calefacción
- Humidificación
- Extractores
- Removedores
- Fertirrigación
- Cámara Hinchable

Las mejores soluciones para cultivos bajo abrigo

Realizamos instalaciones integrales de invernaderos "llave en mano" con la equipación específica para cada cultivo.

ULMA Agrícola cumple con la normativa europea de diseño, fabricación y montaje con el objetivo de ofrecer productos con Calidad Total. >



UNE EN 13031-1

ULMA C y E, S. Coop Ps. Otadui, 3-P.O. Box 13 • 20560 OÑATI (Guipúzcoa) SPAIN • Tel: +34 943034900 • Fax: +34 943716466 www.ulmaagricola.com



■ **Distinguiendo una imagen nacional, posibilitando el posicionamiento de los alimentos en los mercados tanto doméstico como internacional y favoreciendo su colocación y comercialización, el Sello logra asociar "producto, país de origen y calidad diferenciada"**



Envase debe ser uniforme en lo que a calibre, coloración y contenido exclusivamente de zapallo del mismo origen, variedad y calidad se refiere.

Los envases usados en el empaque deben estar libres de materiales y olores extraños, y deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia requeridas para asegurar un manejo y distribución apropiados.

Para los zapallos que se comercializan a granel, el logotipo del sello se colocará sobre el producto. En el caso que el producto se comercialice en bolsas o cajas de cartón se podrá colocar el sello, además, en dicho envase primario.

La experiencia de zapallo anco de calidad Premium demuestra que el trabajo mancomunado de profesionales, el sector privado y el Estado puestos al servicio de un objetivo a mediano y largo plazo es exitoso.

Los beneficios de la fijación de estándares de calidad y el compromiso público de cumplimiento se reflejan en mejoras concretas en los niveles de competitividad nacionales e internacionales. Son logros obtenidos en base a la confiabilidad del producto con Sello de Calidad, que perdurarán en el tiempo.



IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE PLANTAS, ESQUEJES, SEMILLAS Y ÁRBOLES TROPICALES

CONTACT:
TEL: +31 297 388 888
FAX: +31 297 388 800
E-MAIL: INFO@LASPALMAS.NL

LAS PALMAS

INTERNATIONAL TRADE B.V.

AALSMEER - HOLANDA

WEB: WWW.LASPALMAS.NL