

NEUQUÉN, MÁS ALLÁ DEL PETRÓLEO Y EL GAS

LA PROVINCIA DIVERSIFICA SU MATRIZ PRODUCTIVA



La Provincia del Neuquén, joven y pujante, ha prácticamente cuadruplicado su población en los últimos cuarenta años. Esta situación obedece principalmente al crecimiento de la producción hidrocarbúfera registrado en ese período. En la década de 1960, Neuquén producía un promedio anual de 350 millones de metros cúbicos de gas, llegando a superar los 20.000 millones de metros cúbicos anuales a partir del nuevo siglo, aportando el 50% del gas que se consume en el país. Una situación similar se dio con la explotación del petróleo, que constituye el sector principal de la economía provincial. Debido a esto, desde el Gobierno provincial se ha elaborado un Plan Productivo que tiene como objetivo principal consolidar la diversificación de la matriz de generación de riqueza, promoviendo el crecimiento del sector frutihortícola, el sector ganadero y el industrial. Para ello, el plan pretende generar fuertes inversiones en infraestructura y en logística, que potencien el desarrollo integral de estos sectores. En este sentido, uno de los principales caminos es la promoción del agregado de valor y la jerarquización de los productos neuquinos para su industrialización y comercialización, generando además las condiciones necesarias para atraer fuertes inversiones en materia productiva, incrementando las áreas bajo riego y apoyando, desde el Estado provincial, al pequeño y gran productor. De este modo, el potencial de estas tierras, los recursos naturales y el profesionalismo del sector productivo serán los promotores de excelentes oportunidades.

VINICULTURA



FITERP PATAGONIA

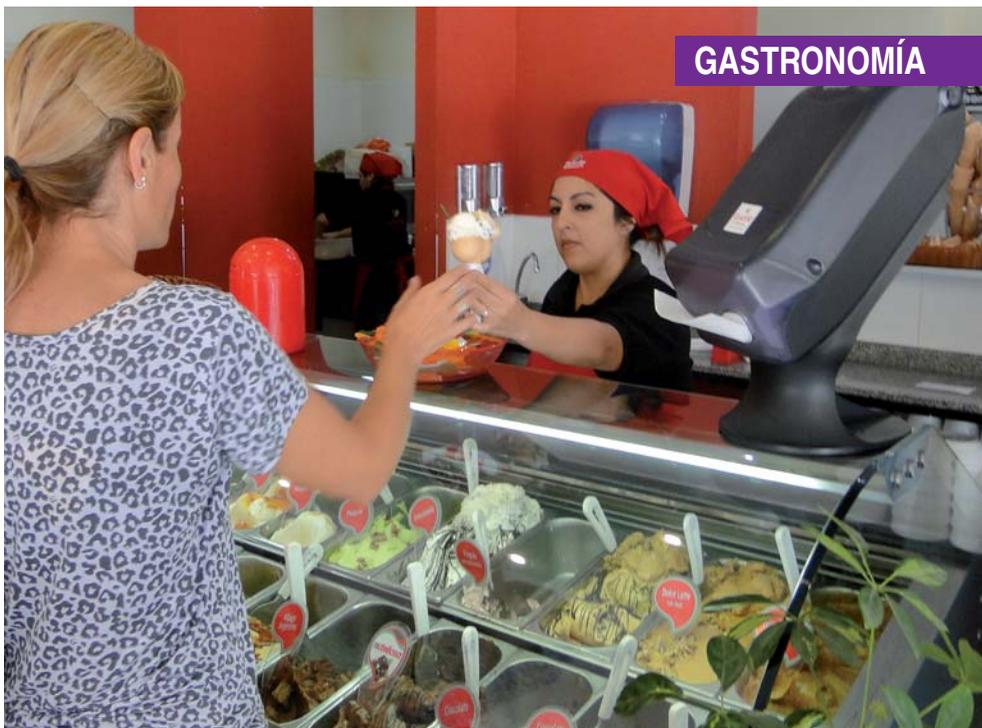
TURISMO



ENERGÍA



GASTRONOMÍA



ING. JOSÉ BRILLO, MINISTRO DE PRODUCCIÓN Y TURISMO DE NEUQUÉN

“ES NUESTRO DEBER ACOMPAÑAR ESTA FERIA PARA QUE NUESTRA PROVINCIA SEA LA SEDE ESTABLE EN LA PATAGONIA”



La Patagonia es una tierra de oportunidades. En su amplia planicie se desarrollan polos urbanos que han crecido al calor de la explotación energética. Sin embargo, hoy la producción alimentaria se ha puesto como prioridad. La Provincia de Neuquén y su ciudad capital están liderando un proceso de transformación de materias primas en productos de valor agregado para el consumo interno pero también con fines exportables. El turismo, el asentamiento de nuevos centros poblacionales y la radicación de empresas hacen

necesario asegurar el abastecimiento de alimentos de calidad e impulsar nuevos servicios hoteleros. En ese marco, Publitec ha establecido una alianza estratégica con la Gobernación de Neuquén para llevar a cabo la primera edición de FITHEP Patagonia Expoalimentaria. En la entrevista que nuestro medio mantuvo con el Ministro de Producción y Turismo, Ing. José Brillo, se explicitan los objetivos que la actual gestión se ha impuesto en relación a la producción alimentaria.

¿CÓMO EVALÚA EL GOBIERNO DE NEUQUÉN EL APOYO A LOS AGRONEGOCIOS?

El Gobierno de la provincia del Neuquén trabaja para desarrollar de manera equilibrada una estructura productiva e industrial, sostenida en base a la potencialidad de los recursos naturales de cada región, de sus recursos humanos, del tejido empresarial y de emprendedores que agreguen valor a la producción. Nuestro desafío es lograr una alta calificación y nuevas habilidades de todos los actores involucrados en la producción agrícola: estado, empresas y organizaciones de la sociedad civil. En base a un trabajo en conjunto lograremos resaltar el apoyo a la industrialización y a la comercialización de nuestros productos neuquinos, la profesionalización de los agrogocios y el fortalecimiento del trabajo genuino.

¿EXISTEN LÍNEAS DE TRABAJO SOBRE ESTE TEMA?

Recientemente, hemos lanzado el Plan Productivo Provincial donde nuestros ejes de trabajo son fortalecer los sectores frutihortícola y forestal con alto valor agregado y calidad sanitaria, potenciar la ganadería intensiva y extensiva, la apicultura y la acuicultura, y desarrollar la industrialización de los productos neuquinos. Para ello debemos mejorar la infraestructura productiva y logística, y afianzar los corredores de comercialización por el Pacífico.

¿QUÉ ASPECTOS HAY QUE FORTALECER PARA OFRECER MEJORES SERVICIOS GASTRONÓMICOS Y HOTELEROS PARA EL TURISMO?

Es un momento trascendente para el turismo en la Argentina, ya que es la primera vez que esta actividad tiene jerarquía de política de Estado. Lo han planteado claramente el Presidente de la Nación Ing. Mauricio

Macri y el Ministro de Turismo Lic. Gustavo Santos. Me gusta citar una frase que dijo el ministro Santos, en ocasión de la Presentación del Plan Turístico Nacional, "En un mundo conflictivo, de peligros, en un mundo de atentados, hoy la Argentina puede ser el destino amigable para todo el mundo". Y Neuquén cuenta con todos los atractivos naturales y humanos para serlo. Creo que entendiendo al turismo de esta forma, puede ser un gran soporte de nuestra economía argentina.

Y LA GASTRONOMÍA ES IMPORTANTE EN ESTE TERRENO...

A través de la gastronomía tenemos la posibilidad de dar a conocer al mundo los aromas y los sabores de nuestros productos regionales, dándole a la producción local y a los productos neuquinos el lugar de grandeza que les corresponden. Sabemos que la gastronomía es uno de los rubros que más se benefician con la llegada de turistas, por eso es que desde el Gobierno le estamos dando un fuerte impulso a este tema, para que cada vez nos visite más gente y a su vez, que quienes nos visiten quieran volver por la calidez de nuestra atención, por la calidad de nuestros productos y por las excelentes creaciones de nuestros chefs.

¿CONSIDERA QUE EL MOMENTO ES PROPICIO PARA QUIENES SE ESPECIALIZAN EN EL DISEÑO DE COMEDORES INSTITUCIONALES Y EN SERVICIOS DE CATERING A GRAN ESCALA?

Todas las empresas que se radican en nuestros parques industriales, como también las empresas que están en la base de los pozos, tienen la posibilidad de contratar empresas regionales de catering con muy buen nivel de profesionalismo y calidad en el servicio. Esas contrataciones muchas veces son decisiones de las filiales madres que están ubicadas, en su mayoría,

"A través de la gastronomía tenemos la posibilidad de dar a conocer al mundo los aromas y los sabores de nuestros productos regionales."



en la ciudad de Buenos Aires. Pero nuestra intención es defender toda empresa regional de catering para que tenga la posibilidad de acceder de manera competitiva al mercado. Algo similar hemos hecho con las grandes cadenas de supermercados, con las cuales realizamos un convenio para posicionar nuestros productos neuquinos, dándoles un lugar físico para la venta en cada uno de las sucursales, con unas góndolas especiales donde todos los productores de la provincia tengan la posibilidad de vender nuestros productos.

¿CUÁL ES LA EVALUACIÓN DE LA GOBERNACIÓN SOBRE LA REALIZACIÓN DE FITHEP EN NEUQUÉN?

Somos una Provincia que considera relevante la realización de ferias, congresos y convenciones. Creemos que la elección de Neuquén para la realización de un encuentro de estas características jerarquiza a la Provincia, en particular la FITHEP, que ya tiene trayectoria con alta convocatoria de empresarios ligados al sector de alimentos. Es nuestro deber acompañar esta

CAJAS ESTUCHES EXHIBIDORES BOLSAS PANCARTAS MATERIAL POP

STEEMBOX S.A.

ENVASES EN MICROCORRUGADO Y CARTULINA

ALMAFUERTE 3868 - SAN JUSTO - PCIA DE BS. AS. - TEL.: (5411) 4484-2656
E-MAIL: INFO@STEEMBOX.COM.AR - WEB: WWW.STEEMBOX.COM.AR

de pequeños productores. El resto se cubre con producciones de otras provincias. Por lo tanto, el adecuado desarrollo de la actividad generará un doble impacto, ya que la demanda del producto es creciente y se trata de una actividad mano de obra intensiva y familiar que incrementa puestos de empleo en áreas rurales y periurbanas.

En relación con la producción de frutas finas (frutilla, cerezas), el mercado mundial es altamente demandante, Neuquén posee muchas ventajas comparativas en clima y agua disponible para lograr altos estándares de calidad requeridos para exportar. Por esta razón, nuestro acompañamiento al sector ya es una decisión tomada y es un acierto, también, promover desde este tipo de ferias la instalación de plantas agroindustriales con tecnología de punta para la transformación de productos primarios que no puedan ser comercializados en fresco, con valor agregado y que generen empleo, como así también de la infraestructura necesaria para llevar a cabo las exportaciones.



¿EXISTE LA POSIBILIDAD DE OFRECER CRÉDITOS PARA LOS PRODUCTORES PARA QUE INCORPOREN TECNOLOGÍAS QUE DEN VALOR AGREGADO A LA PRODUCCIÓN?

Se está trabajando activamente, con gestión y continuidad, con el Gobierno Nacional y con provincias vecinas para acceder a los programas nacionales y de financiamiento destinados a la actividad frutihortícola. Recientemente se realizó una importante Jornada de Trabajo en la

localidad de Neuquén con el Ministerio de Producción de Nación, donde se mostraron las diferentes líneas de financiamiento que tiene Nación a través del BICE para pymes interesadas en incrementar su negocio. También desde nuestro Ministerio de Producción y Turismo asesoramos y acompañamos con diferentes programas a todos los sectores productivos. Y seguiremos beneficiando y apoyando desde el Estado todo negocio que aporte valor a las materias primas y que arriesgue inversión en los productos neuquinos.



SOMOS FABRICANTES DE UNA AMPLIA GAMA DE EQUIPOS DE PANADERÍA E INDUSTRIA GASTRONÓMICA, EN DISTINTOS TAMAÑOS Y CAPACIDADES, PARA OFRECERLE A CADA CLIENTE EL EQUIPAMIENTO ÓPTIMO ACORDE A SU NEGOCIO.





HORNOS ROTATIVOS
PASTELEROS
CÁMARAS FERMENTADORAS



AMASADORAS, GRISINERAS
DIVISORAS, MEDIALUNERAS
LAMINADORAS



BATIDORAS, SOBADORAS
TRINCHADORAS, BOLLERAS
REBANADORAS



MOLDEADORAS, PANCHERAS
Y TODA LA UTILERÍA PARA
PANADERÍAS

SCHEPENS SRL.

Intendente Varisco 703 - Área Industrial - Tel: +54 3434940240/706
Tel./fax: +54 343 4940343 - CP 3133 - María Grande - ER - Argentina

schepens.com.ar
f [schepens.srl](https://www.facebook.com/schepens.srl)

NEUQUÉN, PLATAFORMA DE NEGOCIOS ALIMENTARIOS PARA TODA LA PATAGONIA

LA PROVINCIA OFRECE UN ENORME POTENCIAL PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO

Publitec trabajó intensamente a lo largo de dos años para que FITHEP Patagonia naciera sobre bases fuertes y llenara una necesidad real de los empresarios de la región. En sus giras, consultó la opinión de diversos actores de la actividad gastronómica y hotelera para conocer las características locales y el potencial de la actividad.

MARÍA EMILIA VILLAR

Secretaria General del Sindicato de Pasteleros de la Patagonia

María Emilia Villar es la Secretaria General del Sindicato de Pasteleros de la región. Su territorio es amplio, ya que desde Neuquén, ciudad donde está la sede, atiende a toda la Región Patagónica, lo que la mantiene en permanente movimiento por las amplias extensiones sureñas. Oriunda de Santa Fe, se trasladó por estudios a Buenos Aires y se incorporó como empleada en Heladería Freddo. Con el tiempo, se postuló y fue la primera delegada mujer en la historia de esa empresa. Su desempeño sindical la posicionó como una referente eficiente para la conducción y aceptó el reto de organizar la sindicalización en el Sur. En los seis años que lleva su gestión, abrió los canales de comunicación con el sector patronal, inauguró la Escuela de Pastelería en octubre de 2010 y elevó a 2500 la cantidad de afiliados, muchos de ellos provenientes de los puntos más significativos de la región, como Neuquén, General Roca, Viedma, Cipolletti, Allen, Bariloche, Comodoro Rivadavia, Puerto Madryn, Rawson, Trelew, Río Gallegos y Calafate.

Según afirma María Emilia *“elegimos Neuquén como sede del sindicato en Patagonia por ser un lugar estratégico. En los últimos cinco años se dio un boom de crecimiento que pudo comprobarse en la apertura de heladerías, pastelerías y comercios gastronómicos.”* Sin embargo, la realidad demuestra que hacen falta más establecimientos porque Neuquén es un territorio de cruce hacia toda la Patagonia. El sindicato está abocado a dictar cursos de capacitación para quienes trabajan en comercios gastronómicos. Para ello, inició un diálogo cercano con los propietarios explicando la labor de docencia que favorece tanto al trabajador como a la empresa, pues eleva la calidad de los productos elaborados. En relación con las necesidades de la región,



considera que hay que mostrar las nuevas tecnologías y modos de producción. *“Existe un gran desconocimiento de las nuevas técnicas y tecnologías, de las tendencias y nuevos gustos y por eso hay poca renovación”*, explica. En relación con la cantidad de establecimientos, María Emilia considera que es necesario hacer un censo para tener una idea más precisa del volumen de comercios existentes. *“Sólo en Neuquén contamos con 700 establecimientos, pero hay muchos más en toda la región”*.

Durante la amena charla la dirigente sindical expresó la necesidad de lograr un mayor contacto de los proveedores de tecnologías y de materias primas con las pastelerías y casas de comida. Su última afirmación fue contundente: *“Si se presenta la FITHEP en Patagonia va a ser un éxito total, es la feria que necesita el sector para ponerse en el nivel que hoy necesita”*.

ERIC GERERITZ*Gerente del Hotel Howard Johnson en Neuquén*

El nuevo hotel Howard Johnson es un establecimiento de líneas modernas, amplios espacios y confortables instalaciones. Apto para quienes transitan la región por turismo o negocios. Su ubicación en la ruta nacional 22, km 1230, facilita el acceso a quienes no desean entrar en el movimiento céntrico de la ciudad. El hotel reúne todas las condiciones para una estadía agradable. Su gerente, Eric Gereritz comenta que desde su inauguración está siempre ocupado porque el crecimiento de la afluencia de visitantes es superior a las plazas disponibles en Neuquén. *“Recibimos turismo que va a la cordillera, pero también profesionales vinculados a la explotación del petróleo, viajeros de comercio, viajeros que participan de eventos en la región”*. Creció el tránsito con las expectativas de las petroleras y las compañías que les ofrecen servicios. Vaca Muerta es reflejo de esto, pero más allá del petróleo la provincia está creciendo en diversidad de temas. Los vuelos son más frecuentes y la ruta 22 es la puerta de ingreso del turismo terrestre. Si bien los meses de ocupación plena son enero-febrero y julio-agosto, hoy Neuquén no cuenta con temporada baja. Todo el año hay movimiento.

El sector gastronómico se está destacando de un modo acelerado, ofreciendo lugares más atractivos y platos más sofisticados. Un factor de gran atracción son las bode-



gas, que en los últimos diez años se desarrollaron a partir de los sistemas de riego bien diseñados con excelentes resultados. La bodegas Schroeder, Fin del Mundo y Malma han desarrollado un modo particular de atención al visitante, mostrando el sistema de producción y ofreciendo degustaciones e informaciones técnicas para quienes se acercan al mundo de vino.



Carlos Roberti, Ana Galibert
y Facundo López Raggio

El Centro PyME ADENEU es una institución de carácter mixto creada en 1998 para la promoción y el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas de la Provincia de Neuquén. Este Centro facilita el acceso a las herramientas para incrementar la competitividad, optimizar la gestión y consolidar los nuevos proyectos. Llega a productores, emprendedores y pymes del campo industrial, agropecuario y comercial. En todos ellos está presente el sector

**CARLOS ROBERTI, Presidente de ACIPAN
y FACUNDO LOPEZ RAGGIO,
Gerente del Centro PyME ADENEU**

alimentario. Carlos Roberti es Presidente de ACIPAN -Asociación de Comercio, Industria, Producciones y Afines de Neuquén- una agencia del CEPYME ADENEU dirigida a informar, asesorar y capacitar. ACIPAN identifica, analiza y da respuesta a las necesidades de los pequeños y medianos empresarios. En la reunión mantenida con Ana Galibert, ambos funcionarios manifestaron su apoyo a la realización de FITHEP Patagonia como elemento motorizador de los negocios y el reequipamiento de las pymes procesadoras de alimentos. Roberti explicó que la mayor parte de los establecimientos orientados a elaboración o industrialización de algún tipo de alimentos se abastecen contactando a sus proveedores en Buenos Aires o a través de distribuidores. *“Son muy pocos los proveedores que se llegan hasta el Sur y conocen a sus clientes cara a cara”*, explicó, *“la feria sería la oportunidad de entrar en contacto con los proveedores y conocer mucho mejor la oferta existente en tecnologías y materias primas”*.