

EDICIÓN

56 AÑO 2025



ALIMENTOS SIN GLUTEN

PYMES EXPORTAN

Tecnología e innovación argentina



ÍNDICE

Alimentos sin gluten

EDITORIAL

Pag. 5

PLANTE ALIMENTOS Propuesta crudivegana con inspiración en raíces ancestrales y futuro exportador

Pag. 7

AMADDA ALIMENTA La fuerza de una industria sin gluten

Pag. 10

RIVARA SA Productos orgánicos, libres de modificación genética y con trazabilidad total

Pag. 13

LEDEVIT Innovación argentina que revoluciona la pastelería sin gluten

Pag. 16



Editorial



Cada iniciativa que llevamos adelante tiene un propósito común: contribuir a mejorar la calidad de vida de la población. Apostamos a una industria alimentaria más innovadora, inclusiva y sostenible, capaz de responder a las demandas actuales y futuras de consumidores cada vez más exigentes.

Comer sin gluten dejó de ser una excepción. Lo que antes era visto como una dieta restringida a los pacientes celíacos, hoy es parte de una tendencia global que busca más salud, más inclusión y más disfrute. Harinas de maíz, arroz, amaranto o quinoa ya no se perciben como sustitutos, sino como caminos hacia una alimentación diversa, nutritiva y atractiva.

La Argentina tiene talento, creatividad y ciencia para estar en la primera línea de esta transformación. El desafío no es solo tecnológico: es social, económico y cultural. Es permitir que una familia comparta la misma mesa sin restricciones. Es abrir mercados internacionales con alimentos innovadores que nacen en nuestras pymes. Es demostrar que lo saludable y lo inclusivo también pueden ser motor de desarrollo productivo.

Desde el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), trabajamos para que ese horizonte sea posible. Con plantas piloto, desarrollos de harinas y sémolas integrales, tecnologías para mejorar texturas y sabores, y asistencia a productores de todos los tamaños. Con cada proyecto, acercamos soluciones que permiten a las pymes ser competitivas, confiables y capaces de llegar a nuevos consumidores en el país y en el mundo.

El futuro de los alimentos sin gluten ya llegó. No es un desafío lejano: es la oportunidad que tenemos hoy en nuestras manos. Cada innovación que impulsamos desde el INTI es también una invitación a crecer para nuestras pymes. Y las que presentamos en este número lo demuestran: todas producen alimentos sin gluten con un potencial enorme para conquistar mercados, abrir caminos y mejorar la vida de las personas. Esa es la fuerza que nos mueve: transformar la salud en desarrollo, la inclusión en valor productivo y el talento argentino en una marca que el mundo reconozca y elija.

Julián Rodríguez**Jefe del Departamento de Agregado de Valor a la Producción Primaria****INTI - 9 de Julio.**

PLANTE ALIMENTOS



Propuesta crudivegana con inspiración en raíces ancestrales y futuro exportador



Plante Alimentos nació en 2017 de la mano de Valeria Frejtman y sus hijos Tao y Noé, con el propósito de rescatar técnicas ancestrales como la activación de semillas y el deshidratado a baja temperatura. Su objetivo es claro: elaborar alimentos crudiveganos que conserven intactos sus nutrientes, libres de aditivos y azúcar refinada, ofreciendo una alternativa saludable e inclusiva.

Con una filosofía de triple impacto -ambiental, social y económico- la pyme trabaja mayoritariamente con pequeños productores agroecológicos y orgánicos. Sus productos cuentan con certificaciones Sin Gluten (DIPA), Kosher parve (Ajdut Kosher), veganas y raw, lo que asegura confianza y permite que personas con distintas necesidades alimentarias puedan compartirlos en la misma mesa.

Su oferta incluye kale chips, crackers de tomate, crocante de coco y cacao y kalemesan, un condimento vegetal que funciona como alternativa al queso parmesano, entre otros. Cada desarrollo combina innovación y cuidado en los procesos, ofreciendo alimentos nutritivos, accesibles y con sabores intensos que buscan posicionarse en nuevos mercados.

El Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) acompañó a la empresa en su transición de lo artesanal al proceso industrial, asegurando que el crecimiento se lleve a cabo con calidad y sin perder la esencia crudivegana. El trabajo conjunto permitió ordenar procesos, optimizar recursos y proyectar



un esquema de producción capaz de sostener estándares de inocuidad y trazabilidad.

“Desde INTI trabajamos en tres frentes: estandarización del proceso crudivegano, eficiencia industrial y aseguramiento de la inocuidad. Primero registramos cada etapa de activación y deshidratado para que el resultado sea siempre consistente; luego propusimos cambios de temperatura, tiempos y equipamiento, probados en planta piloto. Finalmente, consolidamos procedimientos y formación del equipo para escalar con calidad, ahorro energético y control sanitario”, explica Mariana Sánchez, directora de Asistencia Tecnológica de la Subgerencia Operativa de Tecnología de Alimentos del INTI.

El impacto se reflejó en una mayor eficiencia productiva, mejor uso de la energía, planificación más sólida y decisiones de inversión basadas en evidencia técnica. La esencia del alimento vivo se mantuvo, ahora respaldada por un sistema de calidad que asegura continuidad y seguridad.

“La presencia del INTI en nuestra empresa fue un punto de inflexión. Sentimos que nos descubrieron, que entendieron nuestra identidad y nos dieron las herramientas para pasar de lo casero a lo industrial sin perder nuestra esencia. Para nosotros significó confianza, seguridad y la certeza de que podíamos crecer cumpliendo nuestro sueño”, afirma Valeria Frejtman, cofundadora y responsable de producción y desarrollos.



El mercado de productos sin gluten en Argentina alcanzó un valor de USD 76,29 millones en 2024 y se estima que crecerá a una tasa anual del 4,5% hasta 2034, alcanzando un valor de USD 113,37 millones.

Fuente: <https://www.informesdeexpertos.com>

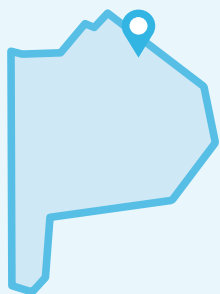
Con ese respaldo, la empresa traza su hoja de ruta exportadora. Primero, mercados limítrofes por cercanía logística y afinidad cultural; luego, plazas donde la alimentación a base de plantas se encuentra instalada.

“Nuestro plan arranca por **Uruguay, Chile y Paraguay. En una segunda etapa apuntamos a Brasil y, más adelante, a Europa y otros destinos donde la propuesta crudivegana y sin gluten** tiene alta demanda. Buscamos socios que compartan valores: nutrición real, procesos cuidados y origen responsable”, sostiene Noé Plante, cofundador a cargo del área administrativa y financiera.

El recorrido ya suma reconocimientos: primer premio en Innovación e Impacto Socioambiental otorgado por la Federación de Comercio e Industria de la Ciudad de Buenos Aires (FECOBA) y la Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME), junto a la Universidad Tecnológica Nacional (UTN). No se trata solo de productos; se trata de método, consistencia y propósito.

“Nuestra trayectoria une oficio, ciencia y compromiso social. Somos pioneros a escala industrial en aplicar de forma sistemática la activación de semillas y el deshidratado lento para ofrecer alimentos intensos en fibra, proteínas y omegas, sin sellos de advertencia y sin utilizar ingredientes ultra refinados.

Con el INTI logramos procesos robustos y listos para escalar. Ofrecemos a los importadores una propuesta diferenciada: calidad estable, formatos versátiles en frascos y doypacks, abastecimiento responsable y una experiencia de sabor que acerca lo vegetal con texturas, colores y sabores tentadores a la mesa diaria”, concluye Tao Plante, cofundador y gerente comercial.



PLANTE ALIMENTOS

Villa Martelli, Vicente Lopez, CABA

Producción de alimentos con semillas y frutos secos activados y deshidratados a baja temperatura.

- Producción anual: 60.000 productos.

• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 2106.90.30.100X / Kale chips
- 1905.31.00.199U / Crackers de tomate
- 1806.90.00.920E / Crocante de coco y cacao



AMADDA ALIMENTA



La fuerza de una industria sin gluten



Durante años, quienes debían alimentarse con productos sin gluten encontraban góndolas con escasas opciones variadas y accesibles. Esa carencia fue lo que marcó a una familia de la localidad bonaerense de Daireaux, impulsándola a transformar una dificultad en oportunidad. Así nació en 2019 Amadda Alimenta: una empresa que convirtió la falta de productos sin gluten de calidad en una industria capaz de ofrecer alimentos inclusivos, con sabor auténtico y textura comparable a los tradicionales.

La planta elabora tostadas, pan rallado, rebozador, premezclas, alfajores y snacks, todos libres de gluten, certificados y hechos con materias primas seleccionadas. El objetivo es simple y ambicioso: que nadie quede excluido del placer de comer bien.

La empresa se distingue por haber colocado en el mercado una de las primeras tostadas sin gluten que se destacan por su crocancia y sabores equiparables a las de trigo. Su alfajor con cobertura de merengue fue premiado en la “Fiesta Nacional del Alfajor XXIV”, donde el jurado, sin saber que se trataba de un producto sin gluten, lo eligió por su calidad y sabor frente a marcas tradicionales. En pruebas a ciegas también fue preferido por consumidores no celíacos, confirmando que la inclusión puede ir de la mano con la excelencia. Amadda se consolidó así como una marca creada para toda la familia.

En ese camino de profesionalización, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), acompañó a la empresa de manera decisiva. Desde la sede de 9 de Julio especializada en cereales y oleaginosas, el trabajo técnico realizado se enfocó en cada detalle que requiere un proceso industrial:

“Diseñamos junto a la empresa una ruta técnica completa: desde la idea proyecto y el análisis de factibilidad, hasta el desarrollo de los productos, el diseño de la planta, la selección de líneas versátiles, el layout, la validación sensorial y la estandarización de formulaciones in company para la producción continua. Además, se realizaron capacitaciones en buenas prácticas y acompañamiento en obtención de financiamiento, entre otros aspectos. El objetivo fue pasar de una buena idea a la fabricación sustentable, segura y competitiva”, explica Julián Rodríguez, responsable del Departamento de Agregado de Valor a la Producción Primaria del INTI.

Graciana Mendiando, gerenta de Producción de la empresa, resalta: “El INTI fue clave para ordenar nuestra planta, nuestros procesos y guiar nuestras decisiones de inversión. Nos dio método para producir con calidad estable, nos preparó para auditar y nos permitió acelerar lanzamientos de productos sin perder seguridad alimentaria”.

Hoy, la empresa ya dio el primer paso hacia la internacionalización con sus envíos a Paraguay. El horizonte inmediato es ampliar esa experiencia hacia mercados de la región como Chile, Uruguay y Brasil, y luego proyectar el salto a destinos más exigentes. En este escenario, Celina Maddaloni, presidenta de la compañía, subraya:

*“Queremos expandir nuestra distribución en la región y también avanzar sobre **Estados Unidos y Europa**. Llevamos productos inclusivos con sabor real, procesos validados y precios competitivos. Buscamos socios que valoren regularidad de entrega, trazabilidad y una marca que nació para sumar consumidores, no para segmentarlos”.*



Ese impulso exportador no se entiende sin recordar el punto de partida y la identidad que sostiene a la empresa. En este punto, Celina reflexiona: “Nuestra historia empezó como respuesta a una necesidad y maduró como industria con un propósito: la inclusión alimentaria con calidad. Somos pioneros en tostadas sin gluten con experiencia sensorial comparable a las convencionales, consolidamos un alfajor que entusiasma a todo tipo de consumidores y sostenemos la mejora continua con el respaldo técnico del INTI. Invitamos a importadores a construir presencia de marca con una línea estable, confiable y rica, hecha en Argentina, y preparada para crecer”.



AMADDA

Localidad de Daireaux, provincia de Buenos Aires

Producción de alimentos sin gluten

- Capacidad productiva anual: 300 tn.
- Planta: 600 m²



• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):

- 1905.40.00.000R / Tostadas
- 1905.90.90.220T / Pan rallado
- 1905.90.90.299K / Rebozador
- 1901.20.90.990F / Premezcla
- 1905.90.90.619F / Snacks



RIVARA SA



Productos orgánicos, libres de modificación genética y con trazabilidad total



Desde 1936, cuando Adolfo Rivara decidió utilizar su apellido como garantía de confianza, la empresa entendió que el agro no se limita a comprar y vender granos: también se trata de acompañar al productor, de innovar en cada etapa y de transformar la materia prima en productos que cumplan estándares internacionales. Esa visión se consolidó en los años setenta con la construcción de su primera planta de silos y dio un giro definitivo en 1995, cuando la familia se animó a industrializar el maíz Flint libre de OGM (sin modificación genética), inaugurando un molino que marcó un antes y un después en su historia.

Hoy, Rivara SA es una organización que integra acopio, industria, logística y energía renovable. Con 79 silos y con una capacidad de almacenamiento de más de 110.000 toneladas, la empresa asegura procesos meticulosos de clasificación y secado que sostienen la regularidad que exige el comercio internacional. Caladores automáticos, sensores termométricos y aireación computarizada se combinan con una flota propia de camiones para garantizar que cada cliente reciba su pedido con puntualidad y previsibilidad.

El acompañamiento del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) fue decisivo para lograrlo. “Desde su planta piloto de cereales y oleaginosas diseñamos e instalamos el molino de maíz libre de OGM, acompañamos la puesta en marcha y con el tiempo, desarrollamos soluciones a medida: harinas fortificadas con minerales y vitaminas, plantas de premezclas, ensayos para extracción de aceites orgánicos y, recientemente, la tecnología para harinas pregelatinizadas”, explica Julián Rodríguez, jefe del Departamento de Agregado de Valor a la Producción Primaria de la sede del INTI en 9 de Julio.



Ese trabajo conjunto permitió a Rivara diversificar su portafolio con desarrollos que hoy abastecen a los principales supermercados del país y a clientes internacionales de alto perfil. Produce sémolas y grits para cereales de desayuno, harinas pregelatinizadas para pastas y arepas libres de gluten, aceites prensados en frío con sus valores nutricionales intactos, y alimentos balanceados orgánicos que se exportan a emprendimientos ganaderos de países vecinos. La empresa, además, provee en exclusividad a la red de tambos orgánicos de Nestlé Argentina, un hito que confirma su capacidad de cumplir exigencias globales.

“Cuando pedimos un molino a una empresa europea, nos encontramos con que el proyecto era inviable económicamente. Sin embargo con el apoyo del INTI logramos hacerlo viable: montamos un molino dentro de un silo de hormigón y pasamos de ser acopiadores a convertirnos en industriales. Esa ingeniería a medida nos dio sustentabilidad y nos abrió mercados que hoy sostienen a cuatro generaciones”, afirma Fernando Rivara, presidente de la compañía.



Se estima que entre 1 de cada 100 personas (1%) en el mundo padece la enfermedad celíaca, lo que significa que hay aproximadamente 80 millones de celíacos a nivel mundial, aunque un gran porcentaje (más de la mitad) no están diagnosticados.

Fuente: <https://www.celiacosmadrid.org>

Casi nueve décadas después, Rivara ocupa un lugar singular en la agroindustria argentina. Es la segunda empresa en molienda seca de maíz del país, la primera exportadora en volumen de granos orgánicos a Estados Unidos y fue reconocida en Shanghái con un premio internacional por el desarrollo de una mezcla de harinas con valor nutricional comparable a la carne.

Con la mirada puesta en el futuro, la empresa busca consolidar su presencia en **mercados estratégicos como el sudeste asiático, Japón y Vietnam**, donde la demanda de materias primas orgánicas supera con creces la oferta local. También proyecta ampliar envíos hacia **Estados Unidos** en el segmento de cereales de desayuno, donde los grits de maíz Flint libre de OGM son altamente valorados.

Produce polentas y grits con un diferencial exclusivo: maíz Flint libre de OGM, una característica que ningún competidor argentino puede certificar. Además, garantiza procesos libres de contaminación cruzada, con avales que aseguran su condición de aptos para celíacos. Integra toda la cadena de valor:



campos arrendados para asegurar materia prima, acopio con tecnología de punta, molienda seca, procesamiento de oleaginosas, aceites sin solventes, balanceados orgánicos y harinas pregelatinizadas. Todo bajo un esquema de energía solar que reduce las emisiones contaminantes en más de 170 toneladas al año.

“No buscamos vender sólo una vez; construimos vinculaciones sólidas con calidad probada, certificaciones internacionales y previsibilidad. Somos pioneros en demostrar que desde un pueblo del interior de Buenos Aires se puede exportar innovación alimentaria al mundo. A quienes necesiten sémolas, grits, harinas especiales o balanceados orgánicos, les ofrecemos algo simple y valioso: la seguridad de recibir siempre el producto idéntico, con la misma calidad y en el tiempo acordado. Esa es nuestra forma de ser únicos”, concluye Rivara.

**RIVARA SA****Alberti, provincia de Buenos Aires**

Producción de granos

- Capacidad productiva anual: 43.000 ton en el molino de maíz y 10.000 ton en la planta de alimentos balanceados.

**• POSICIONES ARANCELARIAS (NCM):**

- 1104.23.00.100J / Productos de la Molinería. Malta, Almidón y Fécula. Inulina, Gluten de trigo. Granos de cereales trabajados de otro odo (Por ejemplo, mondados, aplastados, en copos, perleados, troceados o quebrantados excepto el arroz de la partida 10:06. Germen de cereales entero aplastado en copos o molido. Los demás granos trabajados. De maíz.
- 1103.13.00.900V / Productos de la Molinería. Malta, Almidón y Fécula. Inulina, Gluten de trigo. Grañones, Sémola y Pellets, de cereales. Grañones y sémolas. De maíz.
- 1102.20.00.100L / Productos de la Molinería. Malta, Almidón y Fécula. Inulina, Gluten de trigo. Harina de cereales excepto de trigo o de marcajo. Harina de maíz, en contenido neto inferior o inferior a 20 kg.
- 2309.90.10 / Residuos y desperdicios de las industrias alimentarias. Alimentos preparados para animales. Preparaciones de los tipos utilizados para la alimentación de los animales. Las demás. Preparaciones destinados a proporcionar al animal la totalidad de los elementos nutritivos necesarios para una alimentación diaria, racional y balanceada.



LEDEVIT



Innovación argentina que revoluciona la pastelería sin gluten



Unas vacaciones de 1968 en Traslasierra, Córdoba, sellaron el destino de cuatro hombres que jamás imaginaron que de ese encuentro surgiría una empresa que, medio siglo después, seguiría marcando rumbos en la industria alimentaria tanto de Argentina como a nivel global. En ese encuentro coincidieron Juan Carlos Leiro, ingeniero en alimentos, y Julio César Vitoria, ingeniero agrónomo, junto a los hermanos José y Nicolás Demarco, metalúrgicos de oficio. De la charla casual en un paraje serrano nació un proyecto que tomaría el nombre de las primeras sílabas de sus apellidos: Le-De-Vit.

Inicialmente se dedicaron a la elaboración de yogures y quesos pero, la realidad del mercado los obligó a reinventarse. Supieron leer los indicios de aquellos tiempos y apostaron por un nuevo camino: el desarrollo de cremas para pastelería. Esa decisión marcó un punto de inflexión. Años más tarde, con su espíritu innovador lograron reemplazar las bases animales por matrices vegetales, logrando mejor sabor, vida útil más extensa y un producto competitivo que los convirtió en pioneros en la Argentina.

La historia continuó con la incorporación de profesionales especializados, la diversificación de premezclas horneables libres de gluten con resultados

sensoriales idénticos a los tradicionales y la puesta en marcha de la planta de San Juan destinada al procesamiento de pulpas de fruta esterilizadas de la región.

Su oferta para los mercados internacionales refleja esa madurez: premezclas libres de gluten para brownies, budines, cupcakes, tapitas de alfajor y macarons; junto a pulpas de frutas regionales como damasco, durazno, pera y membrillo, en envases industriales de gran capacidad.

Todos sus productos se respaldan con certificaciones que avalan su calidad y seguridad -FSSC 22000 v6 en Food Manufacturing, ISO 14001:2015 en gestión ambiental, la habilitación como establecimiento Libre de Gluten (RNE) y la certificación Kosher Parve-. Una combinación que asegura consistencia, inocuidad y confianza, al mismo tiempo que promueve inclusión, sustentabilidad y excelencia.



El mercado de productos sin gluten ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años, alcanzando un valor de USD 6,70 mil millones en 2024. Según las estimaciones, se espera que este mercado continúe expandiéndose a una tasa anual compuesta del 6,4% entre 2025 y 2034, lo que lo llevará a alcanzar un valor de USD 11,72 mil millones en 2034

Fuente: www.informesdeexpertos.com

El camino de Ledevit también obtuvo reconocimiento a nivel mundial. En 2019 la empresa recibió el Premio Internacional a la Innovación en la Industria Alimentaria, otorgado por el *Institute of Food Technologists* (IFT) junto a la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), por su Base No Láctea. Ese logro la convirtió en la única empresa argentina distinguida con ese galardón. En total, suma siete premios nacionales e internacionales en la última década, que confirman que la innovación, cuando se sostiene con tecnología y compromiso, trasciende fronteras.

En ese trayecto, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), se convirtió en su aliado estratégico. ***“En Ledevit trabajamos en diseño de procesos, verificación de inocuidad y alternativas de aprovechamiento de subproductos, de modo que cada decisión tenga sustento técnico y trazabilidad”, explica Mariana Sánchez, directora de Asistencia Tecnológica de la Subgerencia Operativa de Tecnología de Alimentos del INTI.***

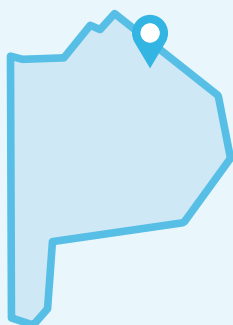
Ese acompañamiento se volvió tangible en la provincia de San Juan, donde surgió la idea de valorizar los subproductos del membrillo. *“El INTI nos dio orden, método y confianza. Teníamos una inquietud concreta: qué hacer con el subproducto del membrillo. Nos ayudó a transformar esa duda en un proyecto con etapas, ensayos y metas medibles. Esto impulsa la innovación y nos posiciona mejor en materia de sustentabilidad”*, señala Gloria Ballesteros, jefa de Desarrollo de Nuevos Negocios de la firma.

La internacionalización ya es una realidad para Ledevit, que hoy llega con sus premezclas a **Brasil y Uruguay**. Pero la mirada está puesta más lejos: profundizar esa presencia y abrir camino hacia **Europa y Estados Unidos**, mercados que valoran la combinación de calidad certificada, innovación y propuestas inclusivas. *“Hemos estudiado las tendencias y vemos una demanda creciente por productos funcionales, de alto rendimiento y con certificaciones confiables. Nuestro compromiso es ofrecer esas soluciones a clientes que buscan algo más que precio: buscan socios que los acompañen en su propio crecimiento”*, afirma Matías Gauto, gerente Comercial.

La trayectoria de Ledevit se mide en décadas, pero su verdadera medida está en la capacidad de crear lo que nadie había imaginado. Los reconocimientos internacionales avalan esa visión, pero son sus productos los que hablan por sí mismos: un brownie sin gluten con la textura y el sabor de siempre, premezclas que convierten a emprendedores en profesionales, y una crema vegetal de frutilla que no tiene equivalente en el mercado global.



“Desarrollamos soluciones que no existen en otros lugares del mundo, y lo hacemos con un equipo que une ciencia, oficio y pasión. Esa combinación es lo que nos distingue y nos proyecta hacia nuevos mercados internacionales. Detrás de cada producto hay una historia de constancia, de creatividad y de confianza que se renueva cada día”, afirma Nicolás Demarco, gerente General de Ledevit.

**LEDEVIT****Ciudad de Buenos Aires**

Elaboración y comercialización de cremas para pastelería

- Planta productiva (CABA): 1.500 m²
 - Planta productiva (Ezeiza): 11.000 m²
- Capacidad productiva actual en toneladas / año:
- Planta CABA: 13.000 tn
 - Planta Ezeiza: 2.600 tn
 - Planta San Juan: 4.000 tn

• POSICIÓN ARANCELARIA (NCM):

- 2106.90.29.19 / Premezcla para brownie de 470 g y 4 kg (sin gluten)
- 2106.90.29.19 / Premezcla para budín de vainilla de 500 g (sin gluten)
- 2106.90.29.19 / Premezcla para budín de chocolate de 500 g (sin gluten)
- 2106.90.29.19 / Premezcla para cupcakes de vainilla de 500 g (sin gluten)
- 2106.90.29.19 / Premezcla para cupcakes de chocolate de 500 g (sin gluten)
- 2106.90.29.19 / Premezcla de tapitas de alfajor (sin gluten)
- 2106.90.90.900z / Premezcla de macarons (sin gluten)
- 2008.99.00.990D / Pulpas de fruta







**Secretaría de
Industria y Comercio**
Ministerio de Economía



Secretaría de
Industria y Comercio
Ministerio de Economía

CONTACTO: boletin_pymesexportan@inti.gob.ar

GERENCIA DE RELACIONES INSTITUCIONALES Y COMUNICACIÓN
Subgerencia Operativa de Relaciones Institucionales



ESCANEÁ Y CONOCÉ
nuestro news
completo



www.inti.gob.ar