

# newsanfood Export unit

# Newsan Food: Alimentos Argentinos para el Mundo

Desde Newsan Food impulsamos actividades con valor agregado mediante el apoyo financiero a diversos actores de las economías regionales para el desarrollo operacional y productivo, la comercialización y la exportación de productos pesqueros y agroindustriales.



Desarrollamos proyectos de mitilicultura y acuicultura en la región patagónica, motivando la exportación de productos

> Lideramos el desarrollo acuícola en Argentina

(cultivo de trucha arco iris y mejillones en la región

#### Pesca

Somos uno de los principales exportadores de pesca del país.

Participamos y trabajamos a lo largo de toda la cadena de valor asegurando los estándares de calidad en la captura, el procesamiento, el congelado, el almacenaje y la venta.

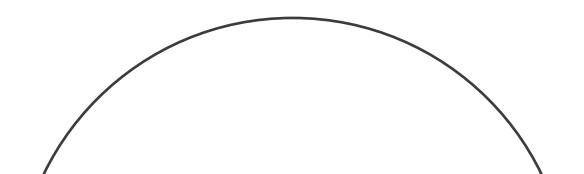


39.000 tn de exportación

#### Agronegocios

Fortalecemos una red de proveedores y compras locales para potenciar la exportación de productos argentinos de calidad en el mercado global del agro.









#### **Certificaciones** y regulaciones (propias y de nuestra cadena de valor)



 Regulaciones alimentarias y habilitaciones en la Unión Europea, Japón, Rusia, China y EE.UU.



• FDA Food and Drug Administration



• HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points



**MSC** Marine Stewardship Council



• **SASO** Conglomerado de Países Sauditas



True Source



Kosher

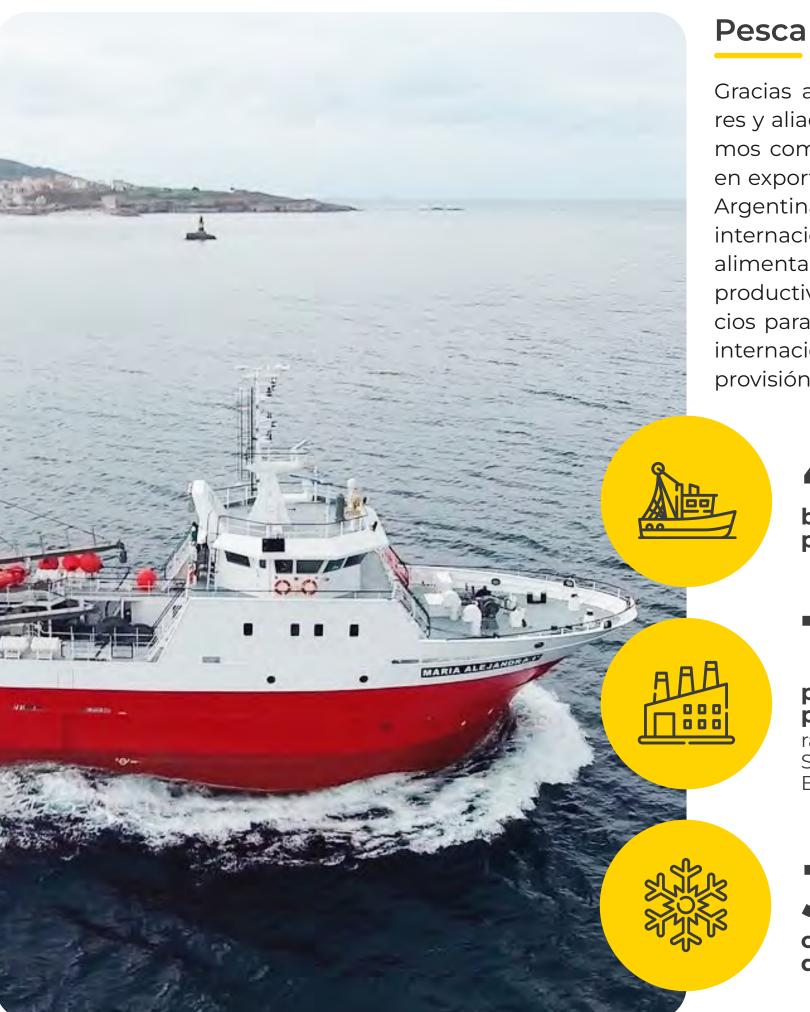


CTPAT Customs Trade Partnership





 Nación Argentina Certificación de pesca legal



Gracias a la articulación con proveedores y aliados estratégicos, nos posicionamos como una de las empresas líderes en exportación de productos del mar de tadas y certificadas por el Servicio Nacio-Argentina. Trabajamos bajo estándares internacionales de calidad y seguridad alimentaria potenciando el desarrollo productivo y comercial de nuestros socios para el abastecimiento a mercados internacionales, especialmente, en la provisión de langostinos.

40 barcos pesqueros

16 plantas de procesamiento radicadas en Chubut, Santa Cruz y Buenos Aires.

cámaras de frío

Procesamos la materia prima fresca en diversas plantas, ubicadas en Mar del Plata y en la Patagonia Argentina, audinal de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), y habilitadas para operar en destinos como Europa, Estados Unidos y Japón, entre otros países. Además, reforzamos anualmente nuestros compromisos con las normativas e iniciativas nacionales e internacionales para combatir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada, asegurando también la trazabilidad de los productos.

Desde la operación buscamos maximizar el aprovechamiento de cada recurso mediante iniciativas de reducción de residuos. Todos los desechos que se clasifican en las plantas y barcos fresqueros se vuelven a procesar para transformarse en harina de pescado, que luego es utilizada como insumo para el alimento de peces y otras especies.



#### Prensa Económica

Recibimos el reconocimiento como el mayor exportador en la industria pesquera en Argentina.



### Agronegocios

Desde la unidad de productos del agro, buscamos potenciar el *know how* en exportaciones, inversiones y gestión con la capacidad productiva y técnica de agricultores y acuicultores locales para el desarrollo de productos argentinos con calidad internacional.

Participamos activamente en diversos espacios y ferias regionales con el objetivo de fomentar la exportación y buscar nuevas oportunidades para el sector del agro en mercados globales.

#### Aceite de oliva

Contamos con una finca productora en la localidad de Poman, en la provincia de Catamarca, para la exportación del 100% del aceite de oliva generado en sus distintas variedades.



+600

hectáreas productivas



+500 tn exportadas

#### Miel

Generamos alianzas productivas y comerciales con apicultores locales de diferentes regiones del país, con quienes trabajamos frecuentemente para fortalecer los procesos mediante encuentros de diálogo, visitas y capacitaciones.

Desde Newsan aseguramos la trazabilidad y calidad desde el origen de la producción, incluyendo el traslado hacia la planta de procesamiento, donde se lleva adelante la homogeneización, mezcla, filtrado y envasado final de la miel, así como el muestreo y auditoría final de los tambores.

#2

Somos el segundo exportador de miel de la Argentina.

10

#### regiones apícolas

Buenos Aires, La Pampa, Córdoba, Santa Fe, Santiago del Estero, Entre Ríos, Chaco, Mendoza, Tucumán y San Luis.

Partnership con

+1.000 apicultores

6.500 tn de miel exportadas

#### Maní

Argentina es el tercer exportador mundial de maní, representando cerca del **70%** de su producción, y el cuarto exportador de *expeller* de maní, siendo Chile el principal destino.

La provincia de Córdoba representa el 89% de la producción nacional de maní, abriendo diversas y nuevas oportunidades de mercado, como el *expeller* y el aceite de maní.

Desde 2017 trabajamos junto a nuestros aliados estratégicos en Córdoba para el procesamiento del maní industrial y el aprovechamiento del mismo para la extracción de aceite y la producción de expeller como subproducto e insumo para otros alimentos animales.

#### Capacidad de procesamiento



12.000

tn anuales

con proyecciones de crecimiento de más del 94% para el próximo año.



#### Inversiones para el Desarrollo y la Producción Acuícola

Desarrollamos nuevos proyectos de producción acuícola sostenible para el mercado interno y externo. Gracias a su gran potencial exportador y a las condiciones climáticas naturales del país, Argentina es uno de los países con mayores oportunidades para el desarrollo de iniciativas de mitilicultura y acuicultura a escala industrial.

# Mitilicultura: Cultivo de Mejillones Buscamos liderar el crecimiento sustentable del cultivo de mejillones<sup>8</sup> en la zona de Puerto Almanza, un pequeño

poblado de pescadores ubicado sobre la costa este del Canal Beagle, a 75 km de la ciudad de Ushuaia, Tierra del Fuego.

El crecimiento de la industria de la mitilicultura representa una gran oportunidad para la provincia, ya que la actividad se encuentra en una etapa incipiente de desarrollo. Centrándonos en la infraestructura de procesamiento y en la necesidad de formación de mano de obra, generamos alianzas e inversiones estratégicas para impulsar la producción y consolidar los rendimientos productivos y beneficios económicos locales.

Estando en su estadío inicial, el proyecto está logrando abastecer la demanda del mercado interno en la provincia -como restaurantes y actividades turísticas-, gracias a la articulación con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Basándonos en experiencias de otros países de la región se proyecta la instalación de nuevas líneas de captación para la producción y exportación hacia el mercado internacional en el mediano y largo plazo, con el objetivo de desarrollar un polo productivo de mitilicultura en Tierra del Fuego y posicionar a la Argentina como un nuevo referente de la actividad.

El cultivo de mejillones se presenta como una alternativa complementaria al desarrollo socioeconómico de la provincia de Tierra del Fuego, permitiendo desarrollar el mercado de exportadores en Latinoamérica, dando oportunidades de empleo local, generando divisas y sustituyendo importaciones.

Esta iniciativa impulsa un modelo de desarrollo sustentable en la región. Al mismo tiempo, su escalabilidad y replicabilidad permite sentar las bases para un enfoque de gestión más sostenible de los recursos marinos en Argentina.

#### Conservación y biodiversidad

La especie autóctona del mejillón filtra y recircula agua abasteciéndose de nutrientes esenciales, especialmente en su etapa de crecimiento, por lo que, al no necesitar alimento externo, contribuye la preservación de la biodiversidad del ecosistema marino y océanos de la región.

Además, utilizamos la metodología *long line*, en lugar de bateas, por ser más afines a la preservación del ambiente.

#### • Seguridad alimentaria

Al impulsar la producción local con alimentos altos en nutrientes y proteínas, el proyecto contribuye al acceso físico y económico de los productos en términos de seguridad alimentaria como derecho humano. La calidad y accesibilidad de estos cultivos se alinean directamente a las buenas prácticas de la producción acuícola.

#### Generación de empleo y desarrollo socioeconómico

La capacitación de mano de obra local en las técnicas de cultivo y procesamiento permite generar nuevas oportunidades de empleo de valor, con grandes proyecciones de crecimiento a mediano y largo plazo. Al mismo tiempo, acompaña al desarrollo de proveedores locales y pone en valor los recursos propios de la provincia.



+6.500 tn brutas

tn brutas de producto proyectadas para 2024

## Acuicultura: cultivo de Trucha Arco Iris

Este proyecto se desarrolla en alianza con Salmon Trout -nuestro socio estratégico para la producción, comercialización y exportación- en la Cuenca del Río Limay, en las provincias de Neuquén y Río Negro.

El cultivo de trucha arco iris³ se enmarca en la Ley de Acuicultura Nacional N° 27.231 y la Ley de Acuicultura Provincial de Neuquén N° 3.073, las cuales acompañan la creación de represas hidroeléctricas y embalses para la cría y el engorde en jaulas flotantes, ya que la especie tiene una preferencia natural hacia lagos de aguas frías y transparentes.

Desde hace más de 35 años, la trucha arco iris es una especie asilvestrada criada por pequeños y medianos productores en la región patagónica.

Las características diferenciales de la especie, junto con las condiciones naturales del país, brindan una oportunidad propicia para el desarrollo de la actividad, que permitirán posicionar a la Argentina como uno de los países líderes en la región para la acuicultura y la venta de productos de calidad única en mercados internacionales.



#### 9 Nombre científico: Oncorhynchus mykiss

#### Ciclo y proceso de cultivo

El proyecto nace como una iniciativa sustentable certificada por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y liderada por un investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

El proceso de cultivo prioriza la calidad del agua, el bienestar animal y la crianza responsable. Se realiza en jaulas flotantes, en las que los peces crecen hasta el momento de la cosecha, y se divide en cinco etapas. Tanto la selección del sitio como la infraestructura utilizada están diseñadas, planificadas y elaboradas por equipos de ingeniería que utilizan un enfoque preventivo para cada etapa del ciclo.

Gracias al acompañamiento y asesoramiento técnico a la empresa proveedora, logramos mejorar la bioseguridad del proceso de incubación y alevinaje, optimizando el crecimiento de los alevines e incrementando la tasa de supervivencia.

En 2023 logramos reducir los porcentajes de mortandad llegando a niveles del 5%, mejorando así el bienestar de los peces y el éxito de transferencia de los juveniles hacia los centros de cultivo.





# Acondicionamiento y eficiencia

Trabajamos con un enfoque holístico para garantizar ambientes óptimos para el crecimiento saludable de las truchas. Realizamos estrictos seguimientos y monitoreos de las condiciones ambientales en las distintas etapas por las que pasan los peces para garantizar el bienestar animal y potenciar la eficiencia en la producción, contemplando ambientes propicios para la fecundación e incubación de ovas y evaluaciones de la alimentación en las etapas de engorde.

A medida que las truchas crecen, activamos nuestros protocolos de acondicionamiento para asegurar el bienestar animal en espacios amplios y limpios, y el cuidado de las jaulas y redes utilizadas en cada etapa.

Contamos con prácticas diarias de lavado y desinfección de los equipos como medidas preventivas de bioseguridad, que permiten que los peces desarrollen su comportamiento en ambientes óptimos y crezcan en condiciones seguras.



#### Alimentación

Contamos con la certificación *Raised Without Antibiotics* (RWA), la cual garantiza que las truchas reciben un alimento balanceado 100% libre de antibióticos en todas sus etapas de cultivo.

Diseñamos una estrategia nutricional especialmente pensada para que los peces alcancen sus requerimientos esenciales en cada estadio haciendo un uso eficiente mediante buenas prácticas de manejo de la alimentación, asegurando los más altos estándares de calidad.



### Trazabilidad

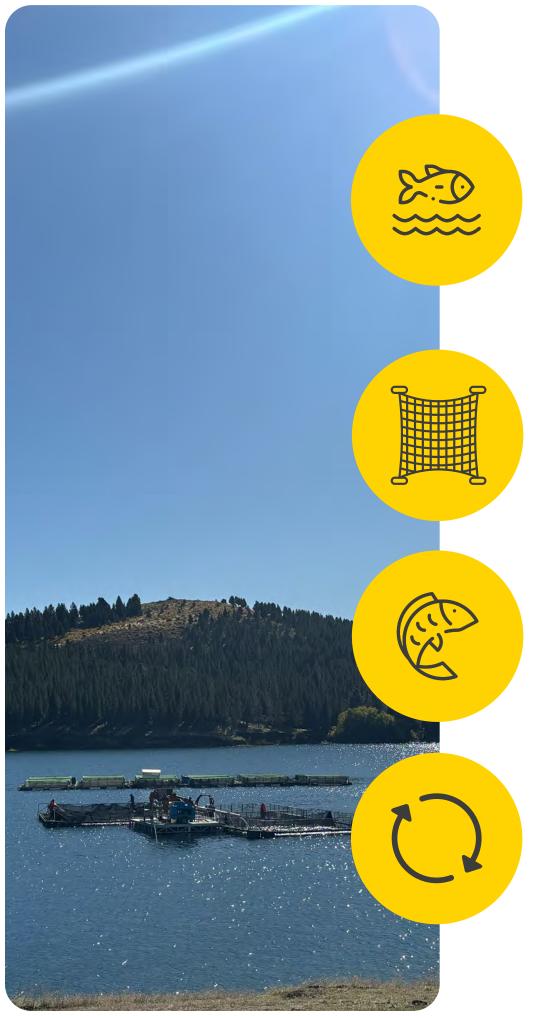
Contamos con un sistema de doble trazabilidad que nos permite acceder y monitorear toda la información necesaria para una correcta planificación productiva -desde la ova hasta el producto terminado-, incluyendo datos sobre el tipo de alimento suministrado y la estrategia nutricional efectuada a cada lote, la separación de lotes y grupos de clasificación.



## Bienestar animal

Nuestra visión de la eficiencia productiva se basa en el bienestar animal y en la reproducción fiel de las condiciones y necesidades biológicas de la trucha. Así, buscamos garantizar las cinco libertades fundamentales:

- Libertad de hambre y de desnutrición mediante una correcta alimentación y nutrición.
- Libertad de afecciones físicas, asegurando el bienestar individual y grupal.
- Libertad de dolor, lesiones y enfermedades a través de un plan sanitario preventivo y una correcta manipulación y limpieza.
- Libertad para manifestar un comportamiento natural gracias a los espacios y dimensiones de las jaulas.
- Libertad de temor y angustia, cuidando la manipulación, reduciendo el muestreo, evitando el hacinamiento y utilizando técnicas que permitan disminuir el estrés agudo y evitar el estrés crónico de los peces.



Volúmenes de jaulas

+100.000

m3

en los centros Paso Chacabuco, Confluencia I y Confluencia II (provincia de Neuquén).

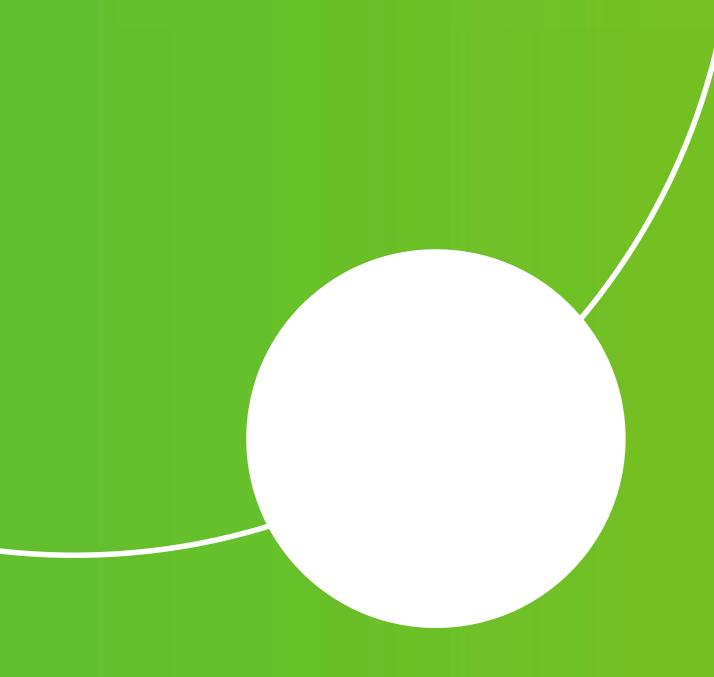
+2M
unidades de

siembra anual

+430
tn de cosecha anual

Factor de conversión de alimento

FCR 1.27



newsanfood.com.ar

