

# CARACTERIZACIÓN

## Cluster Manisero Argentino

Sector  
Manisero  
Argentino

---

## **VISIÓN DEL SECTOR**

Un Sector unido y proactivo,  
consolidado por:  
la confiabilidad de sus  
productos, el valor agregado,  
la alta calidad, su inversión  
en innovación tecnológica,  
su reconocimiento local,  
nacional e internacional,  
su crecimiento continuo,  
la promoción del desarrollo  
sustentable económico,  
social y ambiental.

**Plan Estratégico del Sector Agroindustrial Manisero**

Diciembre de 2013



# **CARACTERIZACIÓN**

## **Cluster Manisero Argentino**



# Caracterización del Cluster Manisero Argentino

## 2014

### Localización

El Sector Agroindustrial Manisero (SAM) está radicado principalmente en la Provincia de Córdoba y constituye una economía regional emblemática para la Provincia, dedicada casi exclusivamente a la exportación, ya que exporta el 95% de su producción (estadísticas CAM sobre datos año 2014). El maní es a la Provincia de Córdoba lo que la viña a Mendoza o la caña de azúcar a Tucumán.

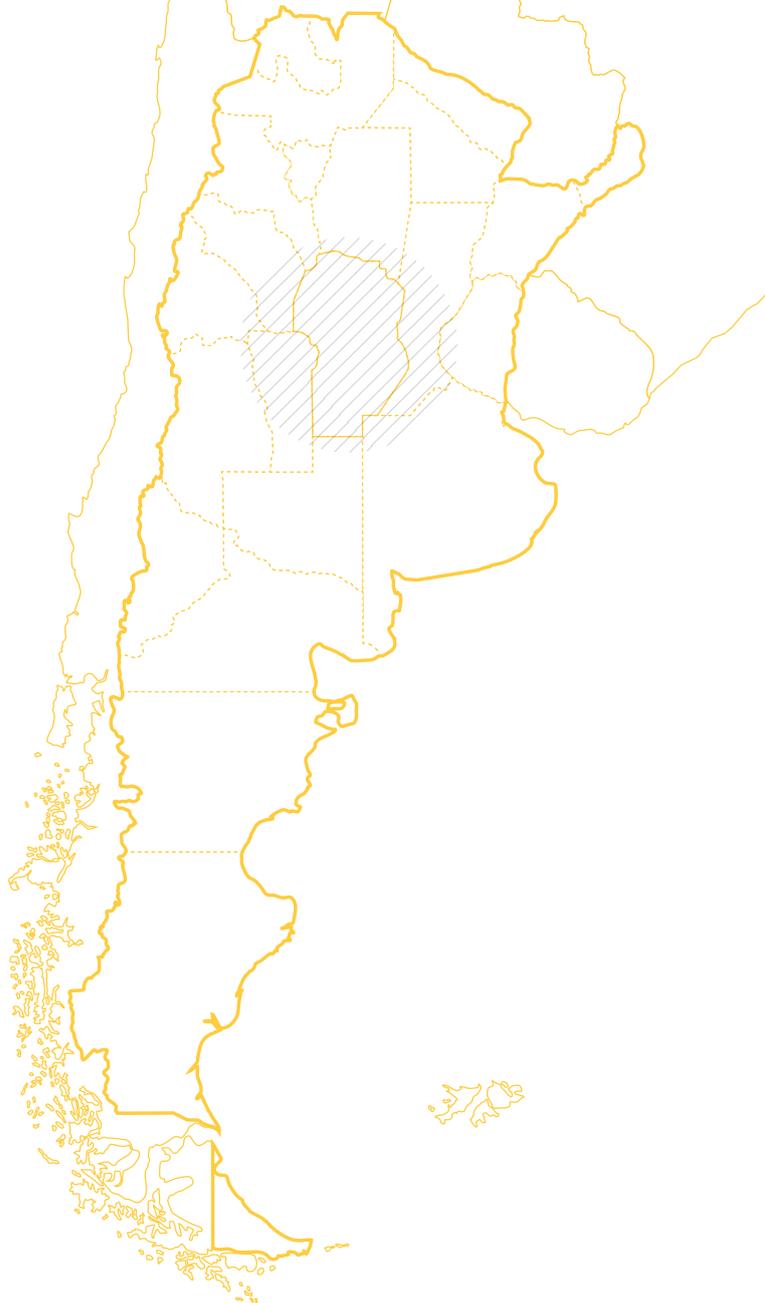
### Las empresas

El SAM está compuesto por 25 empresas entre las cuales hay PyMEs y cooperativas de capitales nacionales y 2 empresas de capitales extranjeros radicadas en nuestro país desde hace muchos años. El 50% de las exportaciones del SAM son realizadas por 4 empresas nacionales, el 39% por 9 empresas medianas y el 11% restante son realizadas por 11 compañías pequeñas. Una empresa del sector no ha comenzado sus exportaciones aún y otra se dedica exclusivamente a la exportación de aceite de maní.

#### Clasificación de Empresas del SAM

según el Share del Mercado de Exportación (2014)

Clasificación	% del Mercado de Exportación	Cantidad de Empresas
Grandes	50 %	4
Medianas	39 %	9
Pequeñas	11 %	11



Dos empresas del sector están radicadas en la Provincia de Salta, y las 23 empresas restantes en la Provincia de Córdoba. Una treintena de localidades del interior de la Provincia de Córdoba sostienen sus economías gracias a la agroindustria manisera como única fuente significativa de empleo, entre las que se encuentran Río Segundo, Hernando, General Deheza, General Cabrera, Charras, Las Perdices, Ticino, Pasco, La Laguna, Santa Eufemia, La Carlota, Alejandro Roca, Dalmacio Vélez, Carnerillo, Las Junturas, y otras 15 localidades. Cabe también mencionar el papel casi vital que cada empresa tiene en la vida de su comunidad ayudando a sostener el funcionamiento de escuelas, policía, bomberos, hospitales y consorcios camineros lo que permite una alta retención de los jóvenes en la zona de origen con un óptimo nivel de escolarización.

## Mano de obra e impacto de la actividad manisera

Al año 2014, el Cluster Manisero involucra cerca de 12.000 puestos de trabajo, directos e indirectos, en estas localidades. Hay cientos de puestos de trabajo dependientes de sectores vinculados casi exclusivamente con la producción manisera en los sectores de producción y comercialización de fitosanitarios, fabricación de equipos y maquinaria agrícola e industrial específica, laboratorios de control de calidad y certificación de cargas, empresas de servicios de aseguramiento y certificación de la calidad de los productos y procesos, compañías de transporte marítimo y multimodal de cargas, asesores de ingeniería y tecnología agro-industrial para maní, equipos y profesionales de la investigación científica y tecnológica, empresas de construcción, y diversos servicios de comunicaciones e informática que brindan su apoyo al Sector Agroindustrial Manisero.

En el último quinquenio, el sector industrial manisero hizo fuertes inversiones en la producción agrícola y en las plantas procesadoras, que cuentan con tecnología de última generación y están entre las más modernas del mundo. Así también, desde hace años las firmas maniseras vienen destinando considerables sumas para el desarrollo de investigación científica en temas relacionados con el cultivo y la industrialización del maní.



## Exportaciones

El Maní representó más del 10% del total del monto de las exportaciones de la Provincia de Córdoba en el año 2012, alcanzando volúmenes de exportación cuya facturación superó los 1.000 millones de dólares. El volumen de estas exportaciones significó el 1,5% del total de las exportaciones argentinas de cereales del año 2013.

### Participación del Maní en el total de los cereales exportados

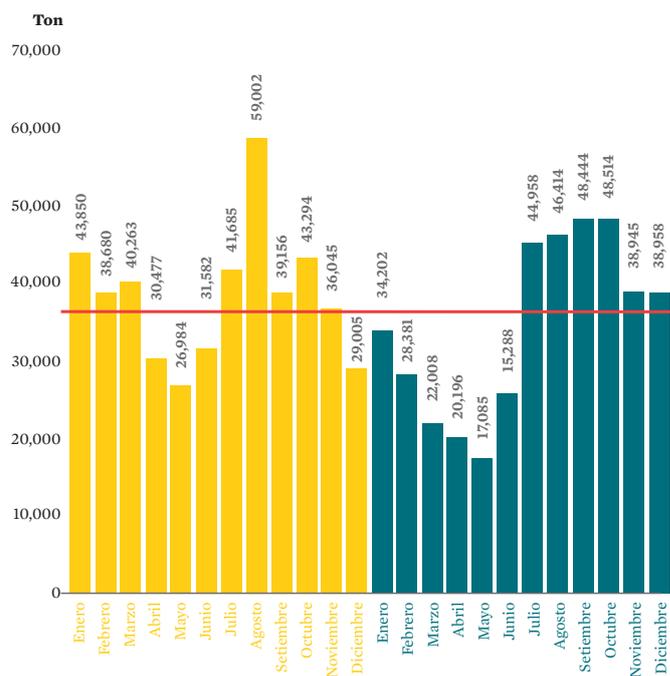
Fuente: Sistema de Información Estadística del SeNaSA

Año	2011	2012	2013
<b>Cereales (ton)</b>	28.347.514	36.554.206	30.040.257
<b>Maní</b>	529.613	479.487	460.036
<b>% Participación</b>	1,87%	1,31%	1,53%

El volumen de las exportaciones, que antes era cíclico y concentrado en algunos meses del año, es ahora menos estacional y repartido a lo largo del año gracias a la inversión en depósitos de frío y a la utilización de variedades con altos contenidos de ácido oleico, lo que le da al producto terminado mayor estabilidad (shelf life).

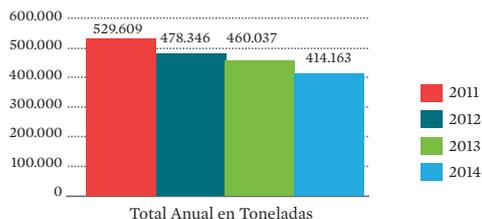
### Evolución de las Exportaciones de Maní

Año 2013 + 2014. Fuente: Sistema de Información del SeNaSA



Por distintas razones climatológicas, de mercado y la coyuntura de los mercados internacionales, el volumen de las exportaciones del sector se han reducido en los últimos cuatro años acumulando una caída del 22%.

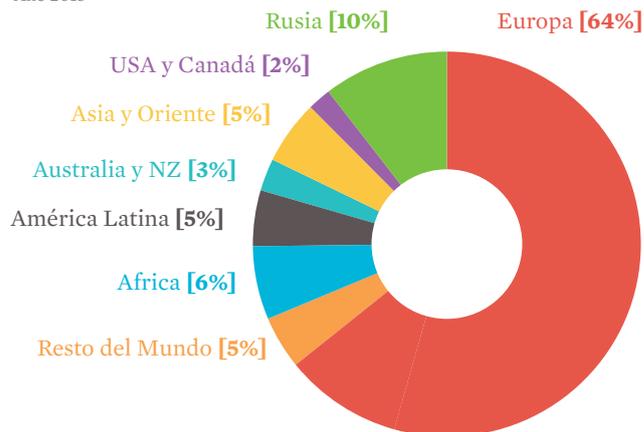
### Evolución de las Exportaciones Totales



Sin embargo, las acciones comerciales llevadas adelante por las empresas del SAM, han posibilitado desarrollar nuevos mercados y destinos para las exportaciones argentinas, alcanzando para el año 2013 un total de 106 países. Desplazando a China, India y Estados Unidos, Argentina se ha consolidado como el mayor exportador mundial de maní.

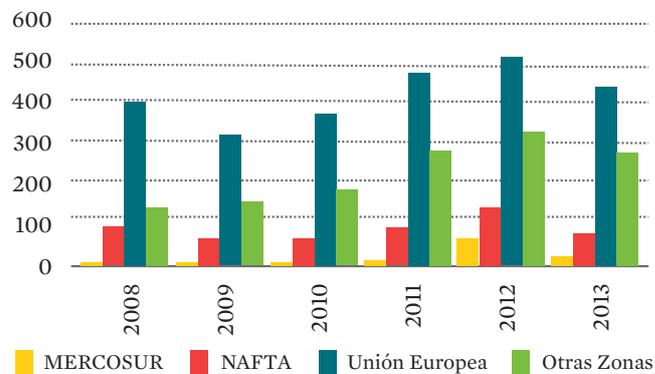
### Exportaciones por destino

Año 2013



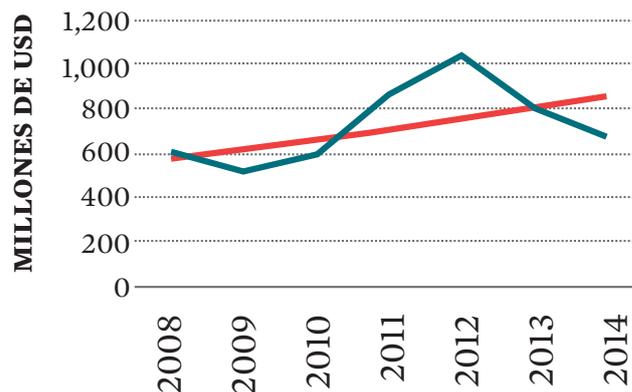
El sector manisero, en la búsqueda de nuevos mercados, se ha especializado en la operatoria y legislación importadora de los países de destino, contando con un sistema de aseguramiento de calidad que ningún otro origen mundial puede ofrecer. Esta excelencia de los productos que ofrece, le permitió aumentar el destino de las exportaciones en más de un 26%.

### Destino de las exportaciones en USD



Todo este esfuerzo del sector, y principalmente la excelencia de sus productos, ha permitido que el sector mantenga un diferencial de precios que, a pesar de las variaciones de la superficie implantada y la caída de los volúmenes de exportación, implicó un aumento en la generación de divisas para el país, creciendo a una tasa de aumento de la actividad del 14,8% sobre la base del año 2008 según la estadística publicada por el INDEC.

### Crecimiento del valor de las exportaciones del complejo Maní



## Nuestros productos

El Complejo Maní no exporta granos primarios ni commodities, sino manufacturas con alto agregado de valor.

Los productos maniseros se encuentran protegidos por la denominación “Maní de Córdoba” a través de la Ley Provincial 10.094 sancionada en el año 2012.

**La denominación “Maní de Córdoba – Certificación de Origen” es un sello de calidad que garantiza calidad premium, según los más rigurosos estándares internacionales.**

Esencialmente brinda garantías de un producto cultivado bajo normas de aseguramiento de la calidad y la sustentabilidad social, ambiental y económica como las Buenas Prácticas Agrícolas y procesado bajo normas de BPM, HACCP, BRC y ETI; libre de contaminantes químicos y biológicos, y que posee una composición química y nutricional específica e inherente a su procedencia geográfica. El sello “Maní de Córdoba – Certificación de Origen” fue lanzado al mercado internacional gracias al apoyo de Agencia ProCórdoba y Fundación ExportAr en la Snackex de Barcelona, en 2007. Desde entonces, su promoción continuó en ferias y misiones internacionales, y ha ganado un extraordinario reconocimiento entre los consumidores más exigentes del mundo. Los productos del sector manisero argentino se exportan a todo el mundo con el sello **“Maní de Córdoba”**.

Esta calidad es monitoreada a través de diversos convenios con instituciones de investigación realizados a través de la Fundación Maní Argentino, las que realizan –desde el año 2006- un seguimiento anual de la producción manisera argentina, determinando la calidad nutricional del maní como alimento, así como su composición química y nutricional, al mismo tiempo de certificar la inocuidad del producto mediante la determinación de residuos de pesticidas y metales pesados.

No es un dato menor que además de la propia China, otros países productores de maní están demandando cada vez más Maní Argentino para sus nichos gourmet. También compran nuestro maní otros



productores importantes, como EEUU, India, Sudáfrica, México, Turquía, Brasil, Egipto y Australia.

Entre las manufacturas que elabora y exporta el Sector Agroindustrial Manisero se encuentran:



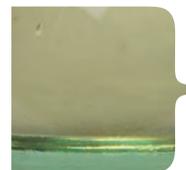
**Maníes para Confitería**  
*(Shelled, Blanched, Splits, Chopped, Slized)*

**Maníes Preparados y/o Saborizados**  
*(Snacks)*



**Pasta de Maní**

**Manteca de Maní**



**Aceite de Maní, crudo y refinado**

**Harina de Maní**

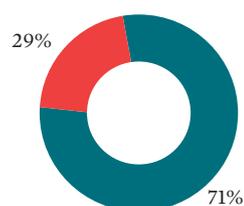


**Pellets y Expellers de Maní**

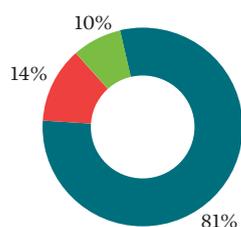
## Sistemas de Aseguramiento de Calidad

Este logro, se debe en gran medida al sistema de aseguramiento de la calidad que las empresas del Cluster mantienen a través de la implementación y certificación de diversas normas de calidad como las Buenas Prácticas Agrícolas del Cultivo de Maní (Fundación Maní Argentino, 2011), las Buenas Prácticas de Manufactura (Cámara Argentina del Maní, 2008), HACCP, ISO, BRC, ETI y GFS entre otras.

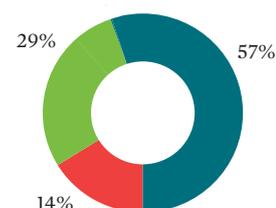
### BPM/GMP



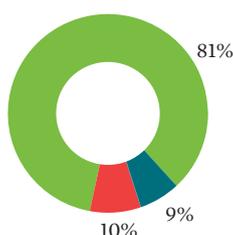
### HACCP



### BRC



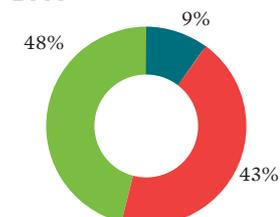
### GFS



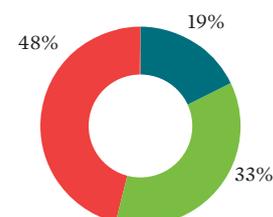
■ Certifica  
■ Implementa  
■ Nones

Además de las obligaciones emanadas de las certificaciones citadas, las empresas del sector manisero promueven diversas acciones enfocadas al uso responsable de los recursos naturales, la protección del medioambiente, la lucha contra el trabajo infantil, y la defensa de la sustentabilidad social en las comunidades de la región, entre otros objetivos.

### BPA



### ETI



■ Certifica  
■ Implementa  
■ Lleva registros

■ Certifica  
■ Audita  
■ Nones

## Organización del Cluster Manisero

El Complejo Maní es el único donde los productores primarios están integrados eficazmente a la industria y a la exportación, formando parte de una cadena casi perfecta en su sinergia. A diferencia del resto de los sectores agropecuarios, los colonos maniseros están asociados en cooperativas, las que a su vez, poseen sus propias plantas industriales y sus propias operaciones de exportación; o bien mantienen convenios asociativos con las empresas industriales.

En Diciembre de 2013, el Sector Agroindustrial Manisero se reunió en la Ciudad de Villa María para confeccionar su Plan Estratégico, el cual arrojó una nueva visión del sector de cara al año 2018. En ella se estableció:

**“Un Sector unido y proactivo, que se consolida por la imagen confiable de sus productos con valor agregado y de alta calidad, por su inversión en innovación tecnológica y su reconocimiento local, nacional e internacional, consolidado en el crecimiento continuo que lo caracteriza y que promueve el desarrollo sustentable social y ambiental”.**

Entre los ejes en los cuales se trabajará durante la ejecución del Plan Estratégico, pueden destacarse:

- Promoción del cultivo del maní entre los productores primarios**
- Promoción de la Producción Agrícola Sustentable, Social, Ambiental y Económica**
- Sistemas de información estadística del sector**
- Promoción y Desarrollo de Mercados**
- Programa de INNOVACIÓN TECNOLÓGICA SUSTENTABLE a través de la Fundación Maní Argentino**



## Cámara Argentina del Maní

El Cluster Manisero Argentino se encuentra representado en el accionar de la Cámara Argentina del Maní, entidad que nuclea a las empresas productoras y elaboradoras del sector y a las empresas del Cluster que brindan servicios a la industria manisera, con la misión de impulsar el desarrollo del sector, generar empleo y riqueza genuina promoviendo el crecimiento de la región y el progreso de las comunidades en las cuales se desarrolla, invirtiendo en investigación y desarrollo de tal forma de lograr exportar calidad en los productos, procesos y relaciones comerciales.

La Cámara Argentina del Maní, fundada en 1975, tiene por objeto defender los intereses comunes de los asociados y crear vínculos de cooperación entre quienes habitualmente produzcan, procesen y comercialicen maní; incentivar la producción del maní, promoviendo especialmente las variedades que resulten más aptas y de mayor calidad para la obtención de maní confitería, propiciando entre sus asociados la permanente incorporación de tecnología y de procedimientos que tiendan a racionalizar las etapas de producción, procesamiento y comercialización elevando la productividad general del sector a través de la sustentabilidad social, ambiental y económica de la actividad, respetando el necesario equilibrio entre mano de obra y la inversión. Para lograrlo, la Cámara Argentina del Maní trabaja afianzando la actividad elaboradora de maní comestible y promoviendo la producción de mayores

volúmenes con permanentes mejoras en el nivel de calidad, acorde a las exigencias de los mercados de consumo.

Por otro lado, la institución busca promover formas orgánicas de participación y prácticas que conlleven una comercialización transparente en todas las etapas del cultivo, industrialización y exportación de sus productos; ejerciendo funciones arbitrales de amigables componedores para uso de sus asociados y/o terceros, sea mediante la actuación directa del Consejo Directivo o las Subcomisiones que designe con las facultades a tal efecto.

Con el fin de ayudar a que las empresas de la actividad se desenvuelvan en el marco de una sana situación económico-financiera, y en forma sustentable, genera información que brinda a sus asociados, a los gobiernos y órganos de contralor y fiscalización, y a las autoridades que participan de los distintos niveles de decisión local, provincial o nacional. Dicha información se logra a través del estudio permanente de la coyuntura económica, la evolución de los costos y de los precios de venta que se registran.

Toda esta actividad e información se divulga a través del sitio web de la Cámara Argentina del Maní, [www.camaradelmani.org.ar](http://www.camaradelmani.org.ar) y de las plataformas creadas en las principales redes sociales; junto con información enviada por medios electrónicos en forma periódica.



Asimismo, para lograr sus objetivos de promoción del comercio internacional de nuestros productos, la Cámara Argentina del Maní mantiene una importante red de contactos y asociaciones en distintos países entre las que se destacan la American Peanut Council, la American Peanut Foundation, la European Snacks Association, la European Nuts Association, y el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto de la Nación, a través de sus embajadas y consulados. Merece una especial mención las relaciones que la institución mantiene con la Agencia ProCórdoba, la Fundación ExportAr, el Consejo Federal de Inversiones, la Agencia AgriChina y otras instituciones que colaboran permanentemente en el desarrollo comercial de las exportaciones argentinas de maní al mundo.

A nivel provincial y nacional, la CAM interactúa con la Unión Industrial de Córdoba, la Cámara de Exportadores de Córdoba, la Bolsa y Cámara de Cereales de Córdoba, la Comunidad Agroalimentaria y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de Córdoba y el Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico de Córdoba. Además participa activamente en la Mesa de Suelo Provincial y en los Consejos Centrales y Regionales de Suelo de distintos Departamentos de la Provincia.

**La Cámara Argentina del Maní tiene 25 socios plenos o “full members” que son empresas maniseras productoras y exportadoras con plantas propias y 21 socios adherentes entre los que se encuentran empresas de transportes marítimos y terrestres, laboratorios y surveyors, traders, terminales portuarias y fabricantes de maquinaria agrícola e industrial específica para todos los procesos que conlleva la producción y el procesamiento del maní.**

El Consejo Directivo de la Cámara está conformado por un representante de cada una de las empresas socias, y dirigido por un Presidente, un Vicepresidente y un Secretario. Colaboran en la función un Director Prosecretario, un Director Tesorero y un Protesorero, y una Comisión Fiscalizadora de Cuentas.

La Cámara Argentina del Maní está gerenciada por un Director Ejecutivo con la colaboración de una Secretaria Administrativa y tiene sus oficinas en la Ciudad de Córdoba y en la Ciudad de General Cabrera, en el corazón de la zona productiva manisera.



## Fundación Maní Argentino

### Fundación Maní Argentino

Las empresas productoras y elaboradoras de maní, que conforman el Sector Agroindustrial Manisero, nucleadas en la Cámara, invierten en investigación científica, desarrollo e innovación tecnológica a través de sus aportes a la Fundación Maní Argentino (FMA).

La Fundación Maní Argentino nace en el año 2001 a raíz de la necesidad de investigar y desarrollar técnicas superadoras que permitieran afrontar problemáticas muy serias que afectaban al cultivo de maní en ese momento.

Este complejo productivo que conlleva un importante rol socio-económico debido a la cantidad de recursos humanos, materiales y servicios que demanda, atravesaba por entonces serias dificultades debido a algunas limitantes del cultivo, especialmente referidas a enfermedades del cultivo de maní.

Como respuesta a esto y a partir de la iniciativa de todo el sector manisero, el Centro de Ingenieros Agrónomos de Gral. Cabrera y Zona, crea la Fundación Maní Argentino, como socio fundador de esta Institución sin fines de lucro, destinada a resolver esta problemática a través de la investigación, con el aporte de las empresas nucleadas en la Cámara Argentina del Maní.

Esta institución sin fines de lucro tiene la misión de identificar la problemática del cultivo de maní y de otros productos agropecuarios de nuestra zona, e investigar y desarrollar técnicas superadoras y soluciones científicas que permitan afrontar dicha problemática identificada, promoviendo el desarrollo y mejoramiento de la actividad manisera y de otros productos agropecuarios de nuestra zona, promoviendo la investigación y difusión de técnicas que redunden en el bien común, la sustentabilidad del cultivo y la preservación del ecosistema.

Para ello, desde su creación, se establecieron los siguientes objetivos:

- Promover el desarrollo y mejoramiento del cultivo de maní a través de la difusión de tecnologías apropiadas para ello, teniendo como premisa la sustentabilidad del cultivo, de los productores y el ecosistema.
- Mejorar la actividad productiva y comercial a través de la promoción y fomento de la investigación y desarrollo, la transmisión de tecnología, la asistencia técnica y todos aquellos hechos innovadores que redunden en lograr un mayor bienestar de todos los involucrados en este complejo económico.
- Promover el dictado de cursos, publicaciones sin fines de lucro y toda otra actividad docente y académica orientada a la superación del actual nivel tecnológico.



- Celebrar acuerdos y convenios con entidades, personas o equipos de investigación sin fines de lucro a los fines de alcanzar los objetivos anteriores.
- Realizar estudios sobre la industrialización, posibles usos alternativos y comercialización del maní, como así también de otros productos agropecuarios de nuestra zona y emprender acciones de promoción del consumo del maní y otros productos provenientes del sector agropecuario con el fin de ampliar sus demandas interna y externa.

**La Fundación Maní Argentino, cumple su misión y los objetivos trazados a través de la celebración de Convenios de Investigación con instituciones públicas y privadas, tanto universidades como institutos de investigación, laboratorios de análisis y seguimiento, equipos de investigadores y financiando toda actividad científica y de desarrollo e innovación tecnológica que resulte en beneficio del sector.**

Entre otras instituciones vinculadas a la Fundación Maní Argentino están:

- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)
- Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)
- Centro De Excelencia En Productos y Procesos de Córdoba (CeProCor)
- Universidad Nacional de Córdoba
- Universidad Nacional de Río Cuarto
- Universidad Católica de Córdoba
- Universidad Tecnológica Nacional

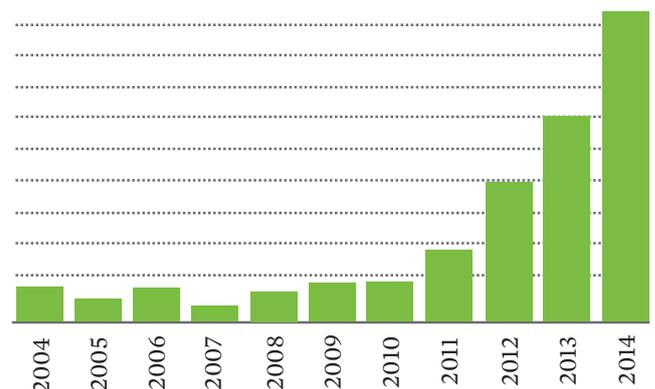
- CONICET
- Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico Tecnológico, a través de la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba
- Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Nación Argentina
- Agencia Nacional de Promoción de Ciencia y Tecnología y sus programas asociados

Para cumplir su objetivo, la Fundación Maní Argentino, dirige y financia proyectos de investigación en dos áreas principales: **a)** Agronomía, (manejo y mejoramiento del cultivo) y **b)** Industria y Comercialización (Caracterización del Maní Argentino).

Dentro de estas áreas, ha financiado más de 80 proyectos de investigación de los cuales el 80% fueron proyectos en el área de la investigación agronómica, referidos al cultivo; y el 20% restante fueron proyectos de investigación referidos directamente al producto y que influyeron y contribuyeron en la industrialización y comercialización del producto. Esta inversión en investigación creció marcadamente en los últimos años.

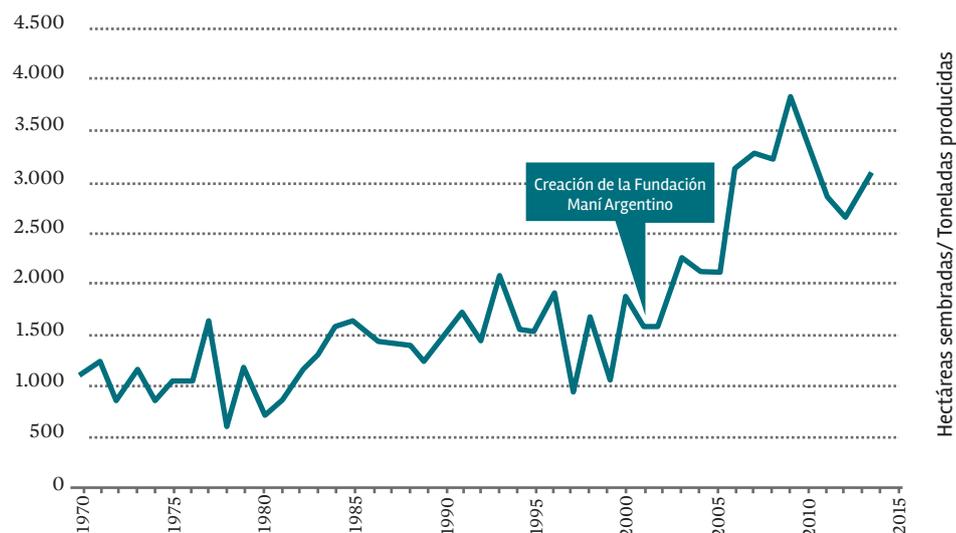
### Fundación Maní Argentino

Inversión en Investigación a través de los años



## Serie Estadística 1969 – 2014

45 años



Siguiendo sus objetivos de divulgación y capacitación, Fundación Maní Argentino, edita y financia la impresión de nuevos libros, apuntes técnicos, materiales de divulgación y resultados de investigaciones. Las nuevas tecnologías de comunicación también han sido objeto de inversión, desarrollando un canal de comunicación a través del sitio web: [www.fundacionmani.org.ar](http://www.fundacionmani.org.ar). En este sitio, técnicos, investigadores y público en general, puede consultar información sobre las actividades de la Fundación, las convocatorias a presentación de Proyectos de Investigación, los resultados y ‘papers’ de investigaciones anteriores y las publicaciones de material técnico editadas por la Fundación.

Fiel al mandato fundacional, Fundación Maní Argentino financió durante 12 años, el Módulo de Experimentación Agrícola General Cabrera. Dirigido técnicamente por el INTA General Cabrera, el Módulo Experimental fue el sustento de innumerables ensayos de rotaciones, utilización de productos fitosanitarios y biológicos, fertilizaciones, inoculaciones, labores, cultivares, y todo lo relacionado al mejoramiento del manejo agronómico del cultivo bajo Buenas Prácticas Agrícolas. El resultado de este esfuerzo fue el importante aumento de la productividad del cultivo lograda en los últimos años.

Asimismo, la FMA organiza y apoya anualmente distintos eventos que permiten capacitar y actualizar a los técnicos del sector, con la última tecnología y los resultados de las investigaciones más recientes en manejo productivo. La transferencia de tecnología es

realizada por los profesionales extensionistas de los INTA de la región (Manfredi, Gral. Cabrera y Río Cuarto), los ingenieros agrónomos del CIA y de las empresas industriales. A lo largo del año, se hacen diversas jornadas y seminarios de capacitación que cuentan con masiva concurrencia de colonos, profesionales y estudiantes de la región.

**Entre estas actividades, se destacan el Circuito del Maní, las Jornadas de Actualización Técnica de la Fundación Maní Argentino, la Jornada Nacional del Maní y el Concurso BASF de Máximos Rendimientos en Maní, organizado por el CIA Cabrera.**

La Fundación Maní Argentino, entidad calificada por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, está gobernada por un Consejo de Administración conformado por 13 miembros pertenecientes a distintas instituciones como la Cámara Argentina del Maní y el Centro de Ingenieros Agrónomos de General Cabrera y zona, los productores primarios y las empresas industrializadoras y exportadoras.

La dirección de la Fundación está a cargo de un Coordinador General con la colaboración de una Secretaria Administrativa en la Ciudad de General Cabrera, donde comparte oficinas con la Cámara Argentina del Maní.



## El Maní como alimento

Botánicamente el maní es una legumbre, pero en el marco del comercio internacional está inscripto en el capítulo de las nueces o frutos secos, como las almendras, avellanas, pistachos, macadamias, castañas, etc. Asimismo, cabe destacar que el Maní Confitería no es un commodity como erróneamente suele considerarse, sino un producto alimentario elaborado, una manufactura de origen agrícola con un extraordinario componente de valor agregado.

La legislación alimentaria Europea tiene normas específicas para el maní, y lo designa con la palabra “groundnuts” (nuez del suelo). Las normas estadounidenses lo encuadran dentro del grupo de las “edible nuts” (nueces comestibles), y en el comercio internacional se lo denomina simplemente “peanuts” (nuez de chaucha).

El destino primordial del maní que produce Argentina es la industria de snacks y confituras. El consumo de maní y productos con maní es un hábito alimentario arraigado y tradicional en muchos países del mundo.

A diferencia de China, India, Nigeria, Brasil, Senegal y otros orígenes, Argentina y los Estados Unidos compiten en el mercado del maní de alta calidad para consumo humano. Aunque fronteras adentro de

nuestro país es un dato que se ignora, el Maní Argentino es –tácitamente- una marca registrada que identifica a un producto apreciado y prestigioso entre los consumidores de snacks más exigentes del mundo.

El maní que comemos es el fruto de la especie *Arachis hypogaea* L., planta anual, herbácea, de la familia de las fabáceas (leguminosas), de porte erecto o rastrero. Este fruto es una semilla que está contenida en el interior de vainas que crecen enterradas en el suelo, denominadas “cajas”, en cantidades de una a cuatro semillas por caja, dependiendo de la variedad cultivada.

El maní se consume en todo el mundo por su agradable sabor, sus múltiples usos y su valor nutricional. En Argentina, se consume tostado o frito (pelado o con cáscara); azucarado en forma de garrapiñadas, turrone y pralinés; como golosina, ya sea confitado o recubierto de chocolate; o dentro de tabletas y barras de chocolate. Es, además, uno de los componentes principales de las picadas consumidas en bares y restaurantes, siendo frecuentemente servido de forma gratuita acompañando a la cerveza. El maní es el ingrediente principal con el que se produce un turrón semiblando, similar al nougat, popularizado por la marca comercial Mantecol.

**Argentina es el mayor productor de maní de América Latina, y el séptimo mayor productor en el mundo. Sin embargo es el primer exportador mundial de maní.**

El consumo regular de maní es muy beneficioso para la salud por su composición química, nutricional y nutracéutica. La Fundación Maní Argentino, a través del Convenio de Cooperación Técnica que mantiene con el Laboratorio de Calidad de Granos de la EEA INTA Manfredi, a cargo de la Dra. María José Martínez, lleva adelante la caracterización de la composición química y nutricional del maní y realiza un seguimiento anual de estas características.

Estos estudios se complementan con las determinaciones y seguimientos que realizan instituciones como la Universidad Nacional de Córdoba a través de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (Dr. Rubén Grosso) y el CEPROCOR (Dra. Irene Cañas y Dr. Raúl Badini), instituto de investigación de la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Provincia de Córdoba.



Tal como lo establece la Ley Provincial 10.094/12 que crea “la denominación ‘Maní de Córdoba’ a los fines de proteger la calidad de origen que identifica a dicho producto”; “en cuanto a la caracterización fitobiológica, contenidos nutricionales y atributos sensoriales, el Maní de Córdoba posee contenidos típicos de grasas, fibra, proteínas, azúcares, hierro, calcio, magnesio, potasio, cobre y zinc, además de una particular concentración de tocoferoles...”.

La National Peanut Board de los Estados Unidos, detalló el porcentaje de la ingesta diaria recomendada de nutrientes que brinda el consumo de una porción de maní (28 gr).

Nutriente	Ingesta Diaria Recomendada
Zinc	6,3 %
Calcio	1,5 %
Cobre	9,5 %
Hierro	3,6 %
Tiamina	8,3 %
Magnesio	12,5 %
Riboflavina	1,6 %
Fósforo	10,1 %
Niacina	19,2 %
Vitamina B6	3,5 %
Vitamina E	7,0 %
Folato	10,3 %

En nuestro país, se cultivan dos tipos distintos de maní denominados Runner Común y Runner Alto Oleico. Las variedades difieren en su composición lipídica (composición de ácidos grasos), los cuales, en el caso del Alto Oleico, están caracterizados por la mayor proporción de ácido oleico sobre ácido linoleico.

En general, el maní argentino se caracteriza por un alto contenido de proteínas (23.2% a 24.5%), alto contenido de materia grasa (47.5% a 49.5%). Esto indica que la composición nutricional de nuestro maní contribuye en forma significativa a las necesidades de ingesta diaria recomendadas por la Resolución 46/03 del MerCoSur.

La materia grasa, está compuesta principalmente (80%) por ácido Oleico (ácido graso monoinsaturado omega 9) y ácido Linoleico (ácido graso insaturado omega 6), seguidos por ácidos como el Palmítico, Behénico, Eicosenoico, Lignoceric, y Erúsico (ácido graso monoinsaturado omega 9) entre otros.

La composición lipídica del maní confitería es la siguiente:

	%
Palmitico (C16:0)	9,85
Estearico (C18:0)	2,10
Oleico (C18:1)	80,90
Linoleico (C18:2)	38,75
Linolenico (C18:3)	0,22
Araquídico (20:0)	1,15
Eicosenoico (20:1)	3,90
Behénico (22:0)	5,19
Erúsico (22:1)	0,66
Lignoceric (24:0)	4,39
O/L	19,30

Por otro lado, el maní es rico en tocoferoles (447 a 536 ppm), compuestos orgánicos que actúan como antioxidantes y de los cuales varios actúan como Vitamina E; que se suman a los contenidos de Vitamina E propiamente dicha (alfa tocoferol) que llega a las 226 a 233 ppm. A esto se suma la presencia de otros antioxidantes como la Taxifolina, Luteolina, Quercetina y el Resveratrol. Sobre éste último, se están desarrollando diversos estudios en el mundo entero, para determinar sus efectos anticancerígenos, antienviejecimiento, antiinflamatorio, antifibrótico, hipocolesterol- miente, además de tratar de comprobar su efectividad en la disminución de azúcar en sangre y otros beneficios cardiovasculares.

Los contenidos de azúcares (glucosa, fructosa y sacarosa) llegan a un promedio de 10.5 g%/g-1 y le confieren una suave reminiscencia dulce, característica del Maní Argentino.

Además, contiene otros nutrientes importantes para mantener un buen estado nutricional y de importancia nutracéutica como el ácido fólico (1.25 ppm), efectivo en el tratamiento de ciertas anemias y preventivo de diversas afecciones al feto durante el embarazo; así como contiene beta-sitosterol (1.121 a 1.499 ppm) y stigmaesterol (155 a 254 ppm).

Finalmente, en cuanto al aporte nutricional del Maní de Córdoba a la dieta diaria, se han estudiado los contenidos minerales en el producto listo para su consumo, dando excelentes contenidos de hierro, zinc, calcio, magnesio, potasio y fósforo entre otros, y colabora en la incorporación de todos ellos al organismo en las ingestas diarias.

Característica	Unidad de Expresión	Runner Común	Alto Oléico
Proteínas	%	24,59	23,24
Materia grasa	%	47,55	49,52
Relación Oléico / Linoleico	Índice	3,55	15,24
Índice de yodo	Índice	90,86	78,96
Acidez	Índice	0,56	0,41
Tocoferoles totales	ppm	536,10	447,76
Vitamina E - Tocoferol alfa	ppm	232,77	226,36
Betasitosterol	ppm	1.499,25	1121,72
Stigmaesterol	ppm	195,93	254,44
Ácido fólico	ppm	1,25	1,25
Azúcar Glucosa	g% / g <sup>-1</sup>	0,12	0,12
Azúcar Fructosa	g% / g <sup>-1</sup>	0,11	0,14
Azúcar Sacarosa	g% / g <sup>-1</sup>	10,32	12,89
Taxifolina		Presencia	Presencia
Luteolina		Presencia	Presencia
Quercetina		Presencia	Presencia
Resveratrol		Presencia	Presencia
Cenizas	%	3,49	2,91
Sodio	mg/kg (ppm)	28,90	28,90
Cobre	mg/kg (ppm)	8,61	12,70
Hierro	mg/kg (ppm)	26,36	23,57
Zinc	mg/kg (ppm)	27,05	29,20
Calcio	mg/kg (ppm)	503,76	486,34
Potasio	mg/kg (ppm)	6.225,00	5.966,98
Magnesio	mg/kg (ppm)	1.909,40	1.873,24
Manganeso	mg/kg (ppm)	18,50	17,96
Colbalto	mg/kg (ppm)	0,04	0,04
Niquel	mg/kg (ppm)	1,94	1,50
Fósforo	mg/kg (ppm)	4.271,29	4.470,50

## EL CONSUMO REGULAR DE MANÍ ES MUY BENEFICIOSO PARA LA SALUD POR SU COMPOSICIÓN QUÍMICA, NUTRICIONAL Y NUTRACÉUTICA



El perfil sensorial del maní argentino está caracterizado por un fuerte sabor a maní tostado y una suave reminiscencia dulce dado por el importante contenido de sacarosa típico de nuestro producto. Su alto contenido de calcio le otorga una moderada dureza que resulta agradable al paladar y le confiere una textura particularmente crocante. Su coloración es marrón clara, uniforme, y se realza con un agradable brillo dorado al ser tratado en procesos con calor (tostado, fritura, etc.).



# Maní

## ALIMENTO SALUDABLE

### GRASAS BUENAS

Contiene altos valores de grasas “buenas” o insaturadas, que ayudan a incrementar el colesterol bueno y reducir el malo

### VITAMINAS

Posee vitamina E, que tiene propiedades antioxidantes que ayudan a retrasar el envejecimiento. Además vitaminas del complejo B, ácido fólico y niacina y minerales como calcio, zinc, cobre y hierro.

### PROTEÍNAS



Contiene una importante cantidad de proteínas, por lo que puede complementar a las de origen animal. Su contenido de potasio y magnesio contribuye a prevenir calambres.

### PRECAUCIÓN

Evitar el consumo en niños muy pequeños, que pueden no masticarlo y provocar ahogos.

### FUENTE DE ENERGÍA

Es una buena fuente de energía, por lo que es saludable para quienes tienen alto desgaste físico, como niños o deportistas. Aporta 576 calorías cada 100 gramos.

### ANTIOXIDANTE



Tiene una piel delgada que puede ser ingerida y que a su vez, contiene resveratrol, sustancia con alto poder antioxidante.

### FIBRA

Su contenido de fibra brinda saciedad, en dietas para bajar de peso.

### ALERGIAS

En algunas personas predispuestas a la alergia, puede provocar reacciones.



El Cluster Manisero Argentino es ejemplo de organización, trabajo en equipo y compromiso con la calidad y la sustentabilidad social, ambiental y económica.

Esta forma de trabajo posicionó al Maní Argentino y al Maní de Córdoba en una situación de privilegio respecto sus competidores internacionales.

Las empresas maniseras argentinas son líderes en los mercados internacionales y realizan un gran esfuerzo para mantenerse en esta posición de liderazgo.





**cam**  
CÁMARA ARGENTINA  
DEL MANÍ

---

20 de Septiembre 863  
(X5809AJ1) General Cabrera · Córdoba, Argentina  
Tel +54 358 4933118 · [cam@camaradelmani.org.ar](mailto:cam@camaradelmani.org.ar)

[WWW.CAMARADELMANI.ORG.AR](http://WWW.CAMARADELMANI.ORG.AR)