

Introducción al Valor Agregado



Carlos Felipe Ostertag
Juliana Andrea Rizo
Proyecto de Desarrollo Agro-empresarial Rural
Marzo de 2002



Tendencias Globales



- Integración y globalización económica.
- Transformación de hábitos alimenticios (conveniencia).
- Más del 80% del valor se agrega fuera de la finca.
- Tendencia a la baja de precios de los productos básicos.
- Tendencia al alza de precios de productos con valor agregado.
- Integración vertical y alianzas poscosecha.

Tendencias en Consumo de Alimentos

- Preferencia por productos:
 - Fáciles de preparar
 - Listos para consumir
 - Nutraceuticos
 - Fuentes de fibra, vitaminas y minerales
 - Semi-procesados
 - De mayor vida útil
 - Listos para consumir
 - Saludables, naturales, orgánicos
- Aumento de la comidas fuera del hogar



Nutrition Facts	
Serving Size 2 TBSP. (48g)	
Servings Per Container 50	
Amount Per Serving	
Calories 99	Calories from Fat 0
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 0mg	0%
Potassium 258mg	8%
Total Carbohydrate 25g	8%
Dietary Fiber 2.5g	8%
Soluble Fiber 1.5g	
Insoluble Fiber 1g	
Sugars 12g	
Protein 1g	

Vitamin A 2% Vitamin C 8% Calcium 2% Iron 2%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

¿Qué es valor agregado?

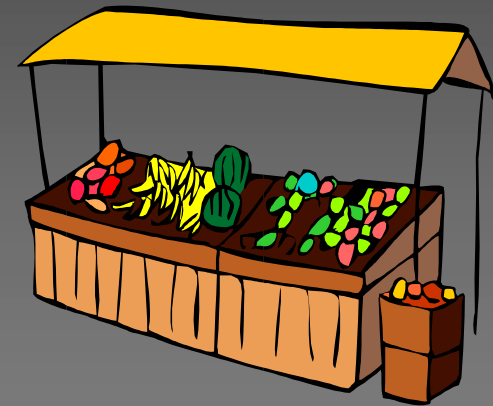
Un producto con **valor agregado** es aquel al cual se le hace una o más operaciones con el fin de adecuarlo a los requerimientos de los compradores, sean clientes industriales o consumidores finales.



Nivel de Procesamiento (I)

(Machado, 1997)

<u>Operaciones</u>	<u>Productos</u>
Lavado	Cereales limpios
Limpieza	Papa lavada y seleccionada
Desmote	Vegetales y frutas lavadas
Tostado	Nueces clasificadas
Clasificación	Flores clasificadas
Embalaje	
Almacenaje	



Nivel de Procesamiento (II)

(Machado, 1997)



<u>Operaciones</u>	<u>Productos</u>
Enfriado	Harinas
Molienda	Carnes en conserva
Cortado-fileteado	Pastas alimenticias
Mezclado	Aceites
Esterilización	Lácteos, quesos
Deshidratación	Jugos de frutas
Cocción	Beneficio de café
Enlatado	Panela y azúcar
Pasterización	Vegetales y frutas semiprocadas

Nivel de Procesamiento (III)

(Machado, 1997)

<u>Operaciones</u>	<u>Productos</u>
Extracción	Licores
Destilación	Chocolate
Congelado	Almidón
Separación por membranas	Carnes y mariscos procesados
Microfiltración	Hidrolizados
Fermentación	Menús completos
Procesos enzimáticos	Extractos medicinales
UHT	Congelados
Extrusión	Cosméticos



Ventajas del Valor Agregado



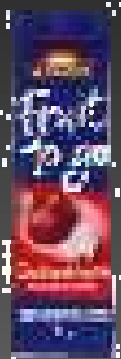
- Genera empleos directos e indirectos.
- Genera mayores ingresos (precios más altos)
- Los productos son más fáciles de diferenciar
- Productos menos perecibles.
- Permite la utilización de subproductos.
- Permite responder a las preferencias por productos de mayor calidad, listos para consumir, fáciles de usar, fáciles de transportar y almacenar.

Productos con Valor Agregado

Manzana



Mecato



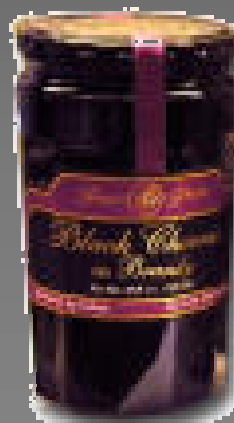
Rodajas



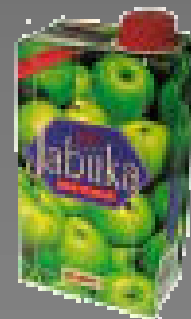
Pastel



Mermelada



Jugo



Vino



Productos con Valor Agregado

Papa



Trocitos



Puré



Croquetas



Papas fritas



Productos con Valor Agregado

