



SANTA FE GLOBAL

# INVERTIR EN SANTA FE

## CARNE AVIAR



**SANTA**  
**FE**

## INTRODUCCIÓN

La avicultura se encarga de la cría, explotación y reproducción de las aves de corral. Posee una cadena productiva de gran rotación, ya que agrega alto valor a materias primas básicas como la soja y el maíz, que en la provincia de Santa Fe tiene en gran disponibilidad.

A nivel nacional, el pollo y el huevo, productos nobles de alta calidad, transforman 3.800.000 toneladas anuales de maíz y 1.700.000 toneladas anuales de soja, insumos primarios que se convierten en 2.100.000 toneladas de productos avícolas, con el trabajo de más de 80.000 personas vinculadas directa e indirectamente. Hoy las técnicas de crianza y comercialización de estas pequeñas aves han convertido su carne en uno de los ingredientes más utilizados en la cocina diaria.

La carne pollo es considerada como uno de los tipos de comidas más sanas y convenientes en la actualidad, catalogadas como blancas, poseen un sin fin de cualidades altamente beneficiosas para nuestro organismo.

El comercio internacional de productos de la cadena aviar registró una fuerte expansión en los últimos años. Además se espera que la demanda global de alimentos tendrá un crecimiento constante debido a los cambios en las estructuras alimentarias donde el consumo de carnes mundial crecerá de 32 Kg. de carne anual per cápita a 52 Kg. de carne anual per cápita para el 2050 (FAO). Ese cambio de estructura dietaria a futuro deja a la Argentina frente a una oportunidad única de transformar sus exportaciones primarias de grano o commodities en exportaciones de carne y alimentos de consumo humano.

## POTENCIALIDADES DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

### Características territoriales y productivas estratégicas

La provincia cuenta con un contexto natural que favorece el desarrollo estratégico de la cría de aves, posicionándola como lugar de oportunidades para la inversión local y extranjera. Es la segunda provincia exportadora del país y el centro neurálgico del complejo agroalimentario exportador.

Posee importantes superficies con sectores altamente competitivos como los agrícola-ganadero y agro-industrial. Es una de las principales zonas generadoras de recursos económicos del territorio nacional. Su crecimiento histórico se corresponde con un proceso inicial de fuerte evolución en la base agropecuaria; y este desarrollo constituyó, asimismo, el origen del crecimiento de la actividad industrial, especialmente en aquellas ramas que requieren, como insumos, productos primarios.

Santa Fe se encuentra favorecida por una densa red hidrográfica, el río Paraná, que bifurca la costa de la provincia, convirtiéndose en una fuente de gran importancia no solo como una vía de comunicación hacia el mundo, de producción y logística, sino también como una fuente de biomasa. Se localiza el complejo oleaginoso más importante del mundo. El mismo incluye la producción de granos, el transporte, almacenamiento, la industrialización.



## PRODUCCIÓN PRIMARIA

### Producción

La capacidad de reproducción de la especie es muy elevada. Una gallina puede producir 150 pollitos por año. Asumiendo que nazcan un 50% de hembras y 50% de machos, en un plazo de 5 años toda su progenie llegaría a unos 60.000.000 de aves.

Esta característica es la que permite seleccionar intensamente a los individuos que tienen mayor crecimiento, para dejarlos como reproductores.

El crecimiento del pollo es tan veloz que un pollito de 1 día que pesa 50 gramos a los 40 días de edad pesará aproximadamente 2,5 kg, es decir, crece 50 veces su peso.

El manejo del medio ambiente propiamente dicho implica ofrecer al ave condiciones aptas de cría. Esto se traduce, en forma general, en la generación de un clima ideal en términos de temperatura, ventilación y luz.

La producción se sustenta en una buena genética, una alimentación con los nutrientes necesarios, sanidad y bienestar animal, un cuidado de las aves con condiciones óptimas en cuanto a ambiente, equipo y tecnología permanente, a lo cual se suma la permanente investigación y ciencia aplicada.

De acuerdo a datos de SENASA, Santa Fe tuvo una faena de aves habilitadas en 2016, de 32.519.199 cabezas. Para marzo del 2017, de acuerdo a SENASA, cuenta con 194 establecimientos para producción de carne y 69 de producción de huevos.

### Alimentos

La región productora de los pollos argentinos está instalada en la pampa húmeda, zona donde se cosechan el 90% de los cereales y oleaginosos que produce el país. Con estos mismos cereales se elabora el alimento balanceado con que se crían los pollos argentinos.

Las aves, por su tipo de sistema digestivo, son clasificadas como animales monogástricos, con una baja capacidad de transformación interna de materias primas crudas, por lo que necesitan que los nutrientes esenciales estén fácilmente disponibles en el alimento para una correcta digestión.

La calidad de las materias primas es fundamental a la hora de la elaboración de alimentos balanceados.

De lo general a lo particular, los alimentos balanceados se diseñan para obtener un resultado productivo excelente teniendo en cuenta los niveles de energía y proteínas a suministrar a las aves.

La energía es aportada por los cereales y las aves la utilizan en el mantenimiento de la temperatura corporal. Su deficiencia impide un desarrollo corporal óptimo y su exceso contribuye a la acumulación de grasa.

Las proteínas son aportadas por los cereales y especialmente por los concentrados proteicos resultantes de

**En Santa Fe, hay un suministro excedente de ingredientes, pudiendo cubrir los requisitos para la alimentación de las aves de corral. Para la producción del alimento balanceado que se le ofrece al pollo que consumimos, se usan principalmente maíz y soja.**

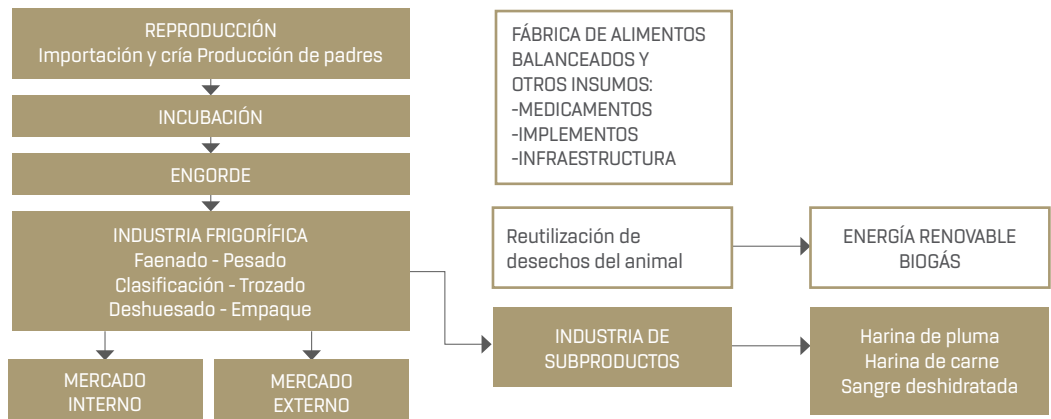
la extracción de aceites de las oleaginosas, y pasan a formar la parte constitutiva de la masa cárnica corporal. En Santa Fe hay excedente de oferta de ingredientes, pudiendo cubrirse los requerimientos para la alimentación aviar, principalmente la producción del alimento balanceado que se ofrece al pollo que consumimos se utiliza maíz y soja.

Como ingredientes complementarios se utilizan conchilla molida y ceniza de hueso como aporte de fósforo y calcio, aminoácidos esenciales (lisina, metionina y treonina), y núcleos vitamínicos y minerales.

La provincia en la campaña 2015/16, el maíz tuvo una producción de 3.942 millones de toneladas, en una superficie de 629 millones de hectáreas, representando el 9,1% del total nacional sembrado, y la campaña de soja 2015/16, con 3.469 millones de hectáreas sembradas representó el 16,9% de la superficie total nacional, con una producción de 8.317 millones de toneladas. Estos números representan la fuerte oferta de materia prima necesaria para la elaboración del alimento en cría aviar, posicionando a Santa Fe en un lugar de marcada relevancia para el incremento de esta producción.

El maíz y la soja, son los insumos más importantes en la producción y es integración vertical entre los eslabones productivos y el incremento de tecnología en estos eslabones, los que incrementan la competitiva de las empresas avícolas a nivel local e internacional. Estas características presentan una gran oportunidad para que el productor primario de granos incremente sus ingresos, integrándose verticalmente a la cadena aviar agregando valor a sus granos en origen. La oportunidad de agregar valor al maíz es muy marcada ya que representa alrededor del 60% de la composición del alimento balanceado y tiene un impacto importante en los costos de producción (más del 50%).

Para la producción de 1 Kg de carne de pollo faenada se necesita aproximadamente 2 Kg de maíz. Esto permite pensar que al comercializar carne aviar se está comercializando indirectamente maíz.



## PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

El proceso productivo de carne de pollo se inicia con la etapa de reproducción, incubación, engorde (cría de pollos, alimentación, vacunación), hasta llegar a la faena de las aves.

Dentro de los productos cárneos:

- Aves enteras evisceradas, envasadas, refrigeradas o congeladas, con o sin menudos, que podemos tomar directamente de la góndola del supermercado.
- Presas, envasadas, refrigeradas o congeladas.
- Menudos de aves, formados por hígado, corazón y estómago muscular desprovisto de mucosa.
- Chacinados, como por ejemplo, hamburguesas, matambre de pollo, milanesas de pollo, prefritos, etc.
- Conservas como el paté de foie, pavita en escabeche, caldos de ave, etc.
- Carne mecánicamente separada, definida según el Decreto 4238/68 como: "el producto resultante de la separación y remoción por medios mecánicos del músculo esquelético y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de carcasas de aves".

Los ovoproductos, son productos obtenidos a partir del contenido de los huevos, despojados de sus cáscaras. Se pueden presentar en estado líquido, concentrado, deshidratado, en escamas, congelado o ultra congelado. Algunos ejemplos son: huevo líquido, yema en polvo, etc.

El huevo es un alimento muy completo que puede consumirse en todas las edades. Un huevo contiene concentrados en su yema, 215 mg de colina, una sustancia fundamental para el desarrollo del cerebro del feto y del recién nacido.

Durante la lactancia, el huevo aporta hierro y proteínas de alta calidad, varias vitaminas y minerales esenciales, necesarios para el desarrollo y crecimiento.

Para un adulto el consumo de un huevo diario puede ser completamente compatible con una dieta cardiovascular saludable. El aporte de vitamina D del huevo interviene directamente en la fijación del calcio.

La relación calorías-nutrientes del huevo lo convierte en una opción importante para aquellos que se preocupan por controlar su peso.

Los subproductos según el grado de elaboración:

- Elaborados, por ejemplo: harina de vísceras, aceite de vísceras, etc.
- Sin elaborar, por ejemplo: plumas, cáscaras, etc.

También pueden clasificarse con respecto al consumo humano en:

- Comestibles para la especie humana: grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón.
- Incomestibles para la especie humana: sebo, cuero, alimento para consumo de los animales, hueso

Los productos cárneos son todos aquellos que han sido preparados sobre la base de carne de ave.

Entre ellos podemos considerar a:

- Los chacinados, como por ejemplo, matambre de pollo, fiambre de pechuga, hamburguesas, etc.
- Las conservas, como por ejemplo, pollo en escabeche, pavita en trozos, pavita en escabeche, etc.
- Carne separada mecánicamente, que se obtiene al separar la carne de las carcasas y otras partes, mediante una máquina adaptada a tal fin.

#### - Bondades de la carne

Su carne es una de las que mayores beneficios presenta para nuestro organismo, ya que es rica en proteínas (con aminoácidos esenciales de fácil digestión), vitaminas (B1, B2, B3, B6, ácido fólico) y minerales (fósforo, hierro y potasio). Se caracteriza por el bajo aporte de grasa, por ello se considera una carne magra. La carne de pollo está especialmente indicada para el tratamiento de enfermedades como la obesidad, la diabetes, afecciones cardiovasculares, etc. La característica que más colabora a su uso en estas dolencias es que se trata de un alimento hipocalórico y bajo en grasas. En este alimento predomina la "grasa buena", con efectos positivos en la salud cardiovascular.

Alto contenido de proteínas de excelente calidad. Incorporar proteínas cada día es indispensable para todos, y se requieren en mayor cantidad durante las etapas en las cuales los requerimientos de las mismas se encuentran aumentados: niños, adolescentes, mujeres embarazadas y madres lactantes, así como también en personas que realizan deportes.

Bajo contenido calórico. Al presentar fácil remoción de la mayor parte de sus grasas, resulta una carne con bajo contenido calórico. La pechuga en particular, es el tejido muscular que se encuentra en mayor proporción en el pollo y es uno de los cortes de carne más magros del mercado.

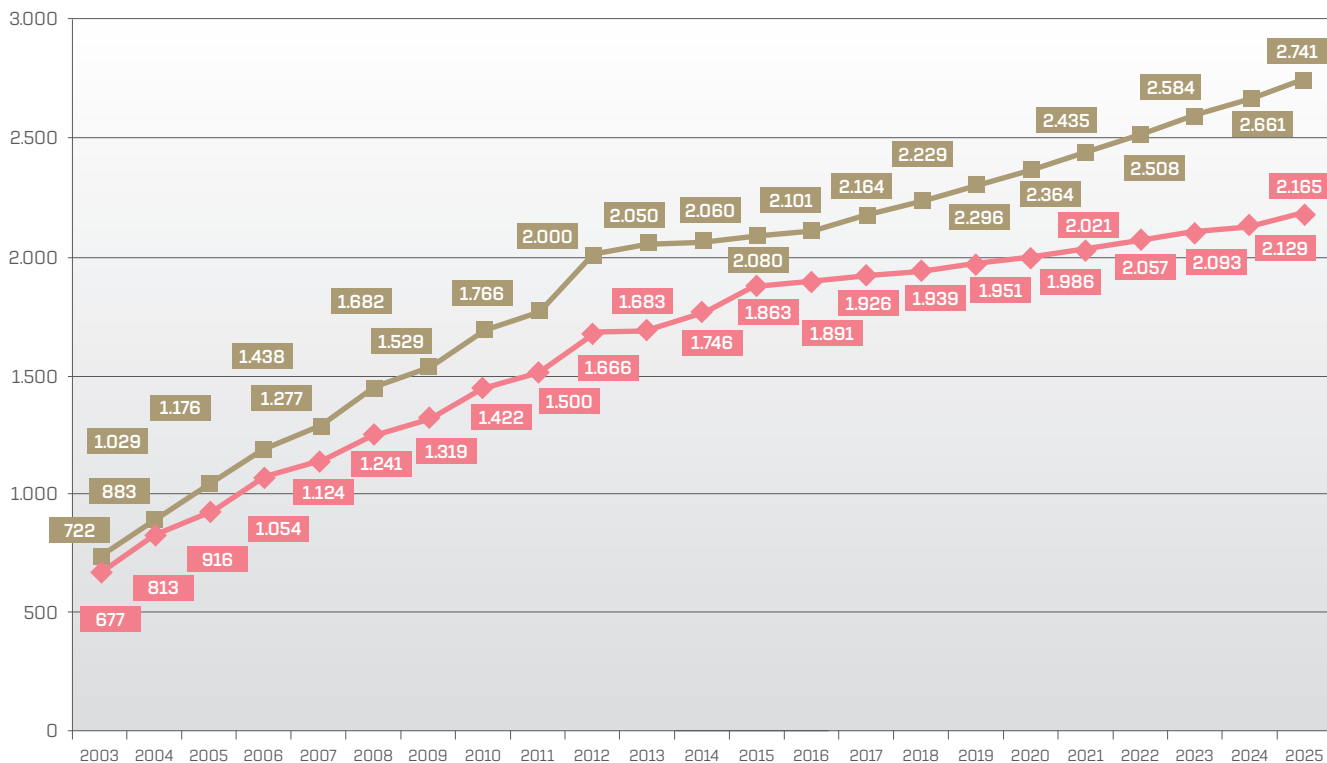
Predominio de grasas saludables. Las grasas insaturadas presentes en la carne de pollo ayudan a proteger la salud del corazón. Entre ellas está el ácido linoleico, un tipo de grasa esencial que no es fabricada en el organismo y por ello es necesario ingerirla a través de los alimentos que la poseen.

Amplia variedad de vitaminas y minerales. Como las vitaminas del complejo B necesarias para llevar a cabo importantes funciones en el cuerpo y minerales como el hierro que ayuda a transportar el oxígeno a todas las células, fundamental para el buen funcionamiento del cerebro y rendimiento físico; el fósforo forma parte de los huesos y dientes y el zinc esencial para los procesos de crecimiento y defensas del organismo. El pollo es un alimento protector debido a la cantidad y calidad de los nutrientes que aporta.

## Desarrollo de nuevas oportunidades

El consumo per cápita promedio en el país llega a los 25 kilos anuales de carne y 160 huevos por habitante. El sector avícola se encuentra en un proceso de reinversión permanente, con modernas granjas de engorde, plantas de incubación con alta tecnología, procesamiento de pollos en establecimientos de punta, galpones de postura totalmente automatizados, plantas industriales de primer nivel donde se elabora huevo líquido y en polvo con avanzados procesos de transformación, altos estándares de calidad y sanidad. La coyuntura de la avicultura plantea fuerte potencialidad para un crecimiento exponencial del mismo.

Producción total y mercado interno (en miles de toneladas) 2003-2025





Nuestro país produce aproximadamente 1,5 millones de toneladas de carne de pollo y 550.000 toneladas de huevos para consumo, además de ubicarse como el sexto exportador mundial. Los principales destinos en 2017, son China, Sudáfrica, Vietnam, Rusia, Chile, Hong Kong, Perú, Angola, Emiratos Árabes Unidos, Qatar, entre los primeros.

#### - Medios ambiente

En la producción es necesario tener en cuenta un proceso de adecuación de la gestión de las excretas de origen animal (E.O.A.). Al aumentarse el número de animales y de establecimientos, viene de la mano de un aumento del volumen de excretas generadas. Resulta imprescindible que, se destine recursos a la gestión de los residuos de origen animal.

Tanto los desechos propios del animal como las llamadas camas de pollos, utilizadas para proveer un lecho seco para el desarrollo del animal, pueden ser utilizados en una posterior etapa. Las alternativas de tratamiento varían de la generación de compostaje, pellet, y principalmente la generación de Biogás, que puede utilizarse como fuente de energía calórica o convertirse en electricidad. Un valor agregado de esta tecnología es el excelente control de olores.

#### - Desafíos

La articulación del interés público con el privado es uno de los desafíos para dar sustentabilidad a la producción avícola, entendiéndola como una de las actividades con mayor importancia en la transformación de cereales y oleaginosos en carnes blancas.

La avicultura ha mostrado, tanto a nivel mundial como local, un importante incremento a lo largo de los



últimos años y plantea continuar su crecimiento (6-8% anual). Esta proyección enfrentará una alta competitividad comercial, exigiendo máximos niveles de eficiencia productiva asociada a la generación e incorporación de alta tecnología y la capacitación de RRHH en calidad y cantidad.

**La Argentina es un país libre de INFLUENZA AVIAR y todo el entramado institucional tanto público como privado abogan por llevar adelante todas las medidas necesarias de VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA PARA LA INFLUENZA AVIAR Y LA ENFERMEDAD DE NEWCASTLE EN AVES DOMÉSTICAS.**

Es necesario fortalecer la actividad Institucional en el área avícola (Investigación, Desarrollo, Innovación y Capacitación – I+D+I+C) para contribuir al crecimiento del sector.

Es angular mantenerse al día con los avances tecnológicos, tanto productivos como en el equipamiento, en este sentido, las inversiones son imprescindibles y permanentes, demandando financiamiento acorde a las mismas.

El proyecto con el aval político, debe ser la principal garantía de los créditos para inversión Eficiencia, incorporación de la tecnología, inversión e Investigación: son los ejes del presente y del futuro.

### **Gobierno Provincial**

Convencido de las bondades de radicación de empresas el gobierno provincial realiza una gestión proactiva en materia de promoción de inversiones a través de un diálogo directo y fluido con las empresas interesadas. La inversión es un factor clave para sostener y consolidar procesos de desarrollo sustentables en el largo plazo. En este sentido, la dinámica de un territorio encuentra a la inversión como una de sus aristas más importante. En este marco, la Agencia Santafesina de Inversiones y Comercio Internacional (Santa Fe Global) tiene por objetivos contribuir al posicionamiento local e internacional de la provincia de Santa Fe a través de la promoción de la internacionalización, la atracción de inversiones privadas locales y extranjeras en territorio santafesino y el fomento de la cooperación internacional para el desarrollo económico-productivo y la innovación. Con el objeto de apoyar la concreción de negocios empresariales, la Agencia lleva adelante diversas acciones de aliento interactuando en forma directa con diferentes organismos involucrados, siendo un promotor activo del desarrollo de las actividades económicas.





## MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN

[www.santafeglobal.gov.ar](http://www.santafeglobal.gov.ar) |   @SantaFeGlobal

*Agencia Santafesina de Inversiones y Comercio Internacional  
Santa Fe Investment and Foreign Trade Agency*



Provincia  
de Santa Fe

**SANTA**  
**FE**