



SANTA FE GLOBAL

INVERTIR EN SANTA FE

CARNE PORCINA



SANTA
FE

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, la producción de cerdos nacional ha comenzado un crecimiento tanto cuantitativo como cualitativo impulsado por un cambio estructural de la economía, tanto doméstica como internacional ubicando a los alimentos, y entre ellos la carne de cerdo, como un producto de alto valor, esto ha acarreado nuevas reglas productivas en toda la cadena exigiendo en este nuevo ambiente de globalización y competencia, un nivel de eficiencia demandando un cambio en nuestra forma de trabajo. Enfocado en la problemática de la cadena porcina nacional y ante la oportunidad de desarrollo y consolidación que el contexto nacional e internacional ofrece en los próximos años.

A nivel productivo, la actividad cuenta con numerosas ventajas intrínsecas, como son la disponibilidad de maíz y soja, que conforman la base de la alimentación y el principal costo de producción, el clima favorable, la falta de amenazas sanitarias y la escala productiva necesaria que favorece su desarrollo a nivel regional. El destino principal de la carne porcina obtenida es la elaboración de chacinados, fiambres y embutidos, y en el caso de los porcinos de categoría, lechones, su destino principal es el consumo fresco.

Entre los años 2003 y 2007, y luego a partir de 2011 y hasta la actualidad, la cadena porcina muestra un importante crecimiento de la producción sustentado en la mayor demanda interna y en la incorporación de nuevas tecnologías que mejoran los niveles de productividad.

El complejo de la carne de cerdo y sus productos derivados tiene dos etapas:

- El productor primario, responsable de la producción del animal en pie,
- El establecimiento industrial, encargado de transformar la carne en alimento final.

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 cerdos, 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.

La provincia cuenta con un contexto natural que favorece el desarrollo estratégico de la cría de cerdos, 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.

Cuenta con regiones agroecológicas óptimas, recursos hídricos y clima favorable a la producción primaria, con importantes superficies con sectores altamente competitivos como los agrícola-ganadero y agroindustrial. 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 agro-

pecuaria; 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 como una vía de comunicación hacia el mundo, de producción y logística.



PRODUCCIÓN PRIMARIA

Producción

A lo largo de toda la provincia de Santa Fe se distinguen diferentes sistemas de producción porcina:

- Tradicional a campo, donde la actividad de producción se destina al propio consumo y elaboración artesanal de chacinados, en instalaciones generalmente precarias;
- Tradicional mejorado o mixto, donde existe algún grado de confinamiento en alguna de las etapas de cría y recría, a la vez que se incorpora tecnología en forma parcial (genética, alimento balanceado, equipos modulares de parición y cría);
- El sistema empresarial que utiliza material genético mejorado, planifica la producción junto con la aplicación de planes sanitarios bajo asistencia técnica y cuentan con óptima infraestructura en todas las etapas.

Las mejoras en genética, nutrición, sanidad, manejo e instalaciones contribuyen en el incremento de la productividad, aumentando la eficiencia de la transformación de granos en carne.

Las mejoras en genética, nutrición, sanidad, manejo e instalaciones contribuyen en el incremento de la productividad, aumentando la eficiencia de la transformación de granos en carne. Santa Fe cuenta con 772.840 cabezas de ganado porcino, que representa el 15,1% de la producción nacional.

El cerdo capón, tiene alrededor de 160 días de vida que ya ha alcanzado su peso de faena, que oscila en torno a los 105 kilogramos. Desposte es la separación de los diferentes cortes de carne. Por lechón se entiende cerdo joven que puede estar aun lactando. Madre, cerda hembra para reproducción, que realiza el ciclo de maternidad, luego destete, permanece en lotes de gestación y vuelve a la maternidad. Padrillo, cerdo macho apto para la reproducción.

Stock porcino por categoría. Total provincia marzo 2017

| | |
|----------------|---------|
| Padrillo | 11,775 |
| Cerda | 110,690 |
| Lechón | 236,080 |
| Capones | 169,947 |
| Cachorro | 210,026 |
| M.E.I | 11,158 |
| Cachorra | 23,164 |
| Total porcinos | 772,840 |

Fuente: Elaboración propia en base a SENASA

La bioseguridad es el conjunto de medidas que se aplican en una granja para evitar el ingreso de agentes infecciosos. Incluye normas o procedimientos que deben ser incorporados para preservar la sanidad de los animales dentro de un establecimiento. La provincia posee una población porcina sana; está libre de peste porcina, PRRS (síndrome respiratorio reproductivo porcino) y posee control sanitario con vacunación contra Aujeszky, neumonía y circovirus porcino y algunas enfermedades reproductivas.

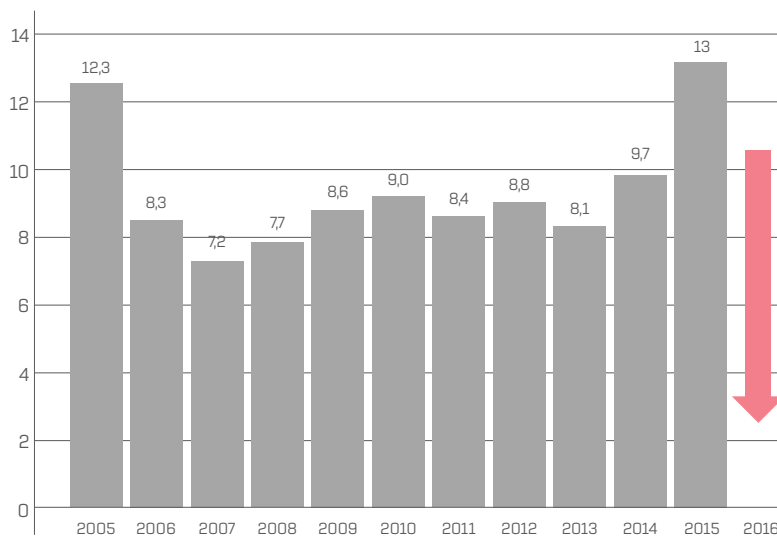
Excelente estatus sanitario: libre de Peste Porcina Africana, de Peste Porcina Clásica y de PRRS (Síndrome Reproductivo y Respiratorio Porcino).

Alimento

Santa Fe es una importante productora de maíz, soja y alimentos balanceados, lo que se traduce en bajos costos de producción porcina.

El grano de maíz es uno de los principales ingredientes de los alimentos compuestos en todo el mundo, siendo particularmente apreciado por su alto valor energético. En Santa Fe, 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.

Si se plantea la relación insumo-producto (maíz-capón), se puede observar con este índice la rentabilidad del sector primario.



Dado que el alimento es uno de los principales costos, la relación kg. Maíz / kg. Capón constituye un primer indicador de la rentabilidad del sector primario.

Indica cuantos kilogramos de maíz pueden adquirirse con un kilogramo de capón.

Cuanto más elevado sea su valor mayor es la rentabilidad.

Fuente: Ministerio de la Producción de Santa Fe, a partir de datos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

PRODUCCIÓN INDUSTRIAL

En este último se diferencian dos subactividades, que muchas veces son realizadas por la misma empresa en edificios contiguos: por un lado, la faena de cerdos y la producción de carne fresca refrigerada o congelada, y por el otro, la transformación de la carne en chacinados (embutidos o no embutidos) y salazones (procesos asociados con la industria alimenticia). También se obtienen despojos (hígados y los demás), tripas (calibradas y las demás) y subproductos (harina, aceite y grasa de cerdo).

Los cerdos presentan una fácil adaptación lo que hace que esta actividad se desarrolle a lo largo de toda la provincia, con modalidades productivas muy variadas, que van desde la producción de subsistencia hasta la producción con alto grado de tecnificación. Esta última, presenta altos estándares de productividad y, muchas veces, tiende hacia la integración vertical hacia delante o atrás.

La primera transformación de la carne se realiza en mataderos frigoríficos, mataderos municipales y mataderos rurales; la segunda transformación se realiza en las fábricas de chacinados y salazones.

Los cerdos presentan una fácil adaptación lo que hace que esta actividad se desarrolle a lo largo de toda la provincia, con modalidades productivas muy variadas, que van desde la producción de subsistencia hasta la producción con alto grado de tecnificación. Esta última, presenta altos estándares de productividad y, muchas veces, tiende hacia la integración vertical hacia delante o atrás.

Los productos y subproductos de origen porcino son los que se obtienen al finalizar la industrialización.

- Cortes envasados al vacío, o en atmósfera controlada, que podemos tomar directamente de la góndola del supermercado,
 - Chacinados, como por ejemplo, chorizos, salchichas, salamines, longanizas, queso de cerdo, etc.
 - Conservas como el jamón del diablo.
- Salazones, como por ejemplo, bondiola, jamón crudo o cocido, panceta salada, etc.

De acuerdo a la definición del capítulo I del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto N°4238/1968):

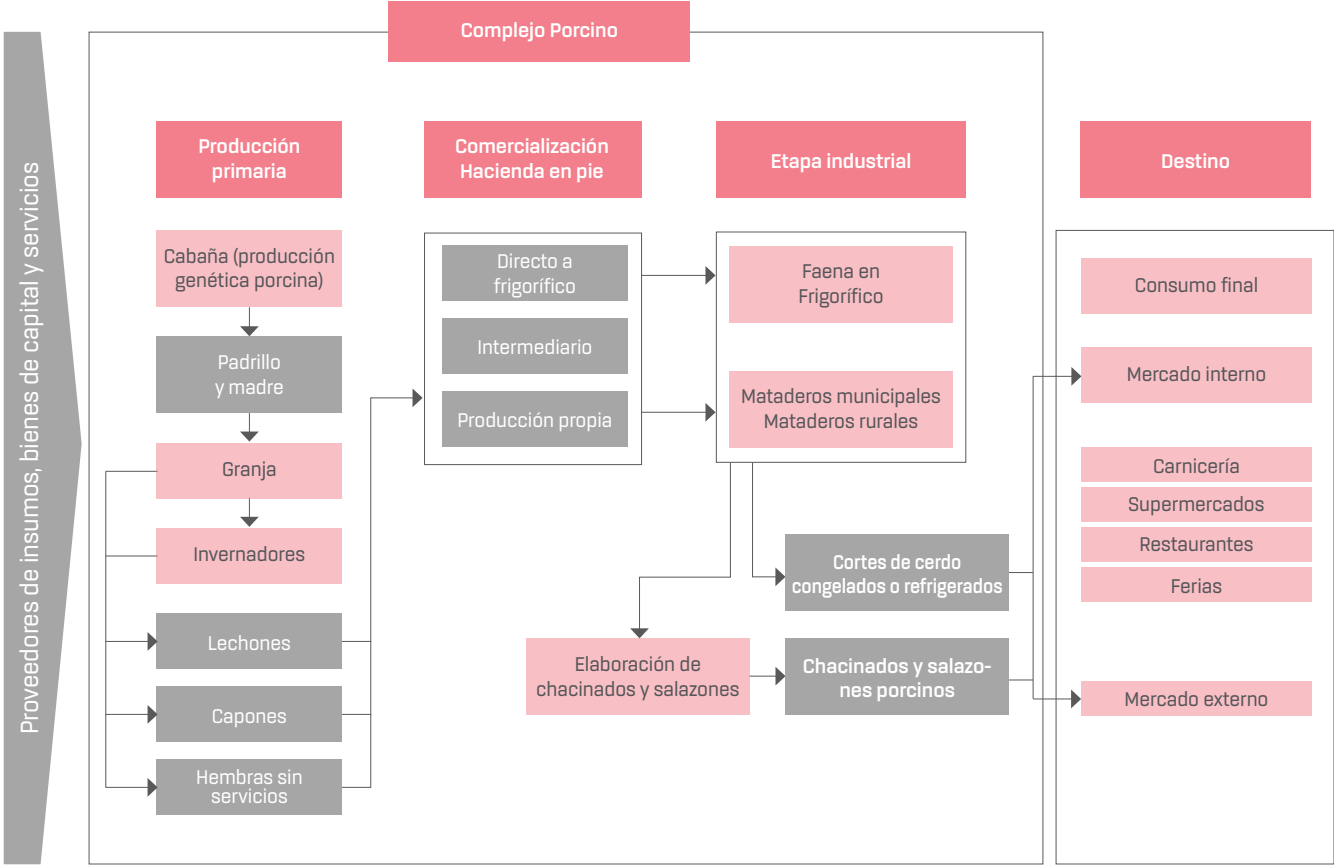
Los subproductos se pueden dividir en dos grupos, según el grado de elaboración, en:

- Elaborados, por ejemplo: harina de carne, grasa, sebo, sangre.
- Sin elaborar, por ejemplo: cuero, pezuña, pelos, hígado.

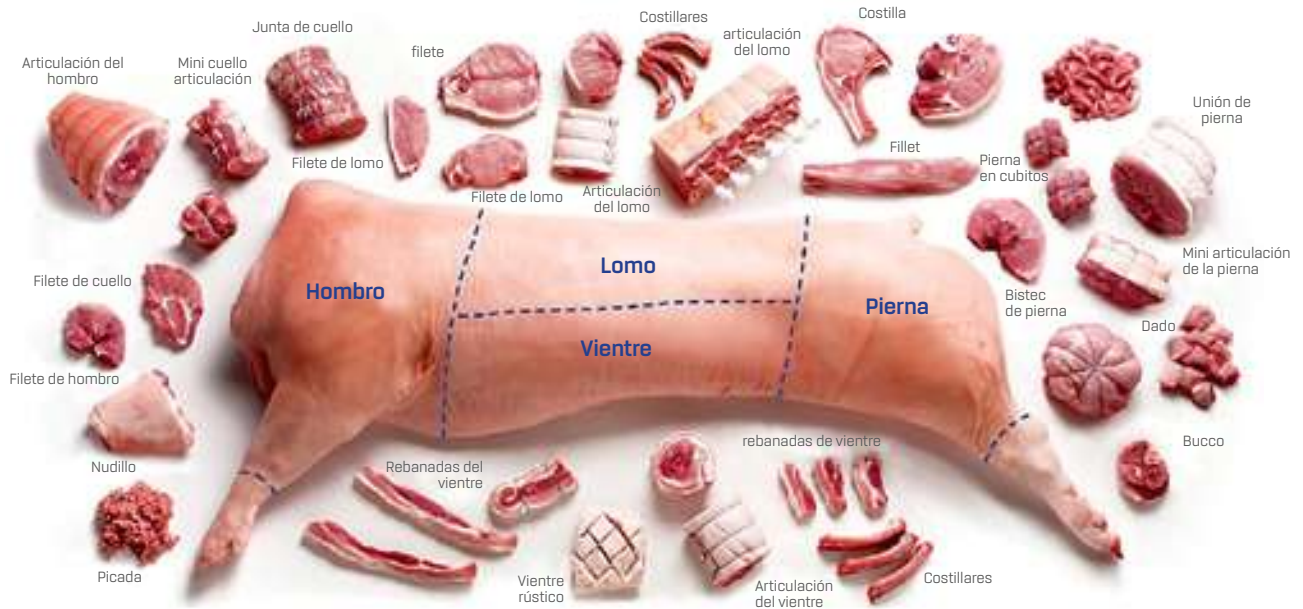
También pueden clasificarse con respecto al consumo humano en:

- 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.



Fuente: Ministerio de Economía y Finanzas Públicas



Bondades de la carne

Pork meat is a food rich in proteins and certain amino acids such as leucine, glutamic acid or arginine.

La carne de cerdo es un alimento rico en proteínas con ciertos aminoácidos como la leucina, el ácido glutámico o la arginina.

Los cortes magros de la carne de cerdo, como el lomo, debido a su bajo contenido en grasas saturadas, que contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo, y su bajo contenido en sal, que contribuye a mantener la tensión arterial normal, son ideales para incluir en una dieta equilibrada y cardiosaludable.

Alrededor del 70 % de la grasa de la carne de cerdo es subcutánea, por lo que se puede eliminar fácilmente.

Los cortes magros del cerdo, como el lomo, sólo contienen un 2,65 g de grasa por cada 100 g, menos que la que contiene un muslo de pollo (2,8 g por cada 100 g). Además, los ácidos grasos de los cortes magros de cerdo son fundamentalmente monoinsaturados, principalmente ácido oleico, por lo que su consumo es muy adecuado para una dieta saludable.

Asimismo, los cortes magros de la carne de cerdo son fuente de potasio, que contribuye al mantenimiento de la presión arterial normal, y tienen un alto contenido en vitamina B1, que contribuye al funcionamiento normal del corazón.

. Desafíos de la provincia de Santa Fe con el sector:

- La articulación del interés público con el privado es uno de los desafíos para dar sustentabilidad a la producción porcina, entendiéndola como una de las actividades con mayor importancia en la transformación de cereales y oleaginosos en carnes.
- Fortalecer el financiamiento de equipo e infraestructura. La inversión en mejoras edilicias permiten una óptima planificación de la actividad productiva (gestación, maternidad y recría, engorde). Ello junto con la adquisición de equipamientos acordes a las necesidades de los animales (comederos, pisos plásticos, ventilación, calefactores, etc.) estimulan buenas prácticas productivas que contribuyen a la eficiencia de todo el sector.
- Contribuir al desarrollo de prácticas asociativas. La coordinación entre pequeños y medianos productores permitiría la compra de insumos a precios más favorables y un mayor poder de negociación en la fijación del precio de venta de su producto.



- Mejorar las prácticas sanitarias. Si bien el estándar sanitario de nuestro país es muy bueno, en muchas unidades productivas de la etapa primaria, particularmente las de pequeña escala, las condiciones sanitarias no son óptimas. Al mismo tiempo persiste la "faena informal" en establecimientos que no cumplen con las normas de SENASA, dando lugar a un doble estándar sanitario.
- Promover talleres de capacitación. En algunas explotaciones la producción porcina es considerada una actividad complementaria de otras actividades económicas. La capacitación de óptimas prácticas productivas conllevarían a una mejor planificación de los ciclos productivos y la readaptación de las instalaciones adecuadas en cada etapa de la producción (gestación, maternidad y destete; recría y engorde).
- Desarrollar y difundir tecnologías para la reutilización de desechos y/o su tratamiento de manera óptima. El tratamiento de efluentes en el sector primario debe ajustarse a prácticas ambientalmente sustentables acordes a las normativas vigentes. A su vez, este tratamiento debe extenderse a aquellos frigoríficos que cuentan con habilitación municipal pero que aún no cumplen con las reglamentaciones a nivel nacional.
- Incentivar la demanda local. La difusión de los atributos de la carne porcina contribuiría a estimular el consumo de cortes no tradicionales como, por ejemplo, el jamón en fresco. Solo se difunden los cortes relativamente más caros para su consumo en fresco, limitando la ampliación de la demanda.
- Fortalecer el desarrollo institucional del sector. Estimular la representación de los productores, particularmente aquellos de pequeña y mediana escala, contribuiría a la implementación de diversas acciones para lograr mejoras productivas y comerciales.

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.gob.ar |   @SantaFeGlobal

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



Provincia
de Santa Fe

**SANTA
FE**