



CAMARA ARGENTINA de la INDUSTRIA
de CHACINADOS y AFINES

Caracterización de la Industria de Chacinados.

INDUSTRIA DE CHACINADOS Y AFINES

Breve reseña histórica

Evolución íntimamente ligada a la conservación de las carnes.

Época de las Vaquerías: años 1600 a 1800, principal interés en cueros y sebos para exportación. “2 de septiembre de 1587”.

Época de los Saladeros: Siglo XIX. Salazón de carnes(tasajo) y cueros para exportación.

Época de los Frigoríficos: Revolucionaria transformación en la conservación de las carnes sustituyendo la sal por frío. En 1876, Charles Tellier, primer embarque en vapor “Frigorífiche”.

Principios del siglo XIX, **nace la Industria Chacinera Argentina.**

Subsidiaria de la Industria Frigorífica en sus comienzos, adquiriendo personalidad propia posteriormente.

El 2 de mayo de 1942, resultante de la inquietud y voluntad de un grupo de Industriales ante la imperiosa necesidad de defender sus intereses, fundan la Cámara Argentina de la Industria de Chacinados-CAICHA.

PROPOSITO DE LA INDUSTRIA CHACINERA

TRANSFORMACIÓN DE LAS CARNES EN PRODUCTOS NUEVOS CON ALTO VALOR AGREGADO.

PROCESOS DE ELABORACIÓN

- Picado
- Amasado
- Sazonado
- Cocción
- Emulsión
- Embutido

METODOS DE CONSERVACIÓN

- Salazón
- Ahumado
- Secado
- Frío
- **Estos procesos marcan la diferencia entre la Industria Chacinera y la Industria Frigorífica propiamente dicha.**

ESTRUCTURA

• N° DE EMPRESAS.....	315
• CANTIDAD DE EMPLEADOS.....	9.000
• EMPLEADOS POR EMPRESA (PROMEDIO).....	29
• MÁXIMO.....	450
• MÍNIMO.....	4
• CAPACIDAD INSTALADA (Miles de Toneladas/Año).....	465
• UTILIZACION (%)......	56
• PRODUCTIVIDAD (Toneladas/empleo/Año).....	29

USO INTENSIVO DE MANO DE OBRA

SECTOR MANUFACTURERO TOTAL (PROMEDIO).....	11
--	----

CONFORMACIÓN DEL SECTOR INDUSTRIAL CHACINERO

315 Fábricas Matriculadas en la ONCCA.

128 Habilitación SENASA.

- 50% Provincia de Buenos Aires
- 19% Ciudad de Buenos Aires
- 15% Provincia de Santa Fe
- 8% Provincia de Córdoba
- 8% Resto del país

Tamaño de la Empresa

- 96% de las Fábricas son PyMES.
- 4% aportan más del 70% de la producción total
- Multiproducto

DESTINO DE LA PRODUCCIÓN

Mercado Interno:

- El 99.6% de la producción total.
- Supermercados: Fiambres, Vianas, Hamburguesas
- Mayoristas: Embutidos secos y salazones

Mercado externo:

- Exportaciones ocupan solo el 0.4% de la producción total:
- Grasas porcinas..... .65%.
- Opoterápicos..... .11%.
- Menudencias..... .8%.
- Chacinados..... .7%.
- Extractos, Caldos.....7%.
- Carnes frescas.....0.3%.
- Exportaciones, ocho meses acumulados 2004 vs. 2003: +63 volumen, +87% valor.

Principales países destino

- Bolivia, EEUU, Hong Kong, Chile, Perú, Brasil, Sudáfrica, Paraguay

COMERCIO INTERNACIONAL

- Baja Transabilidad, 4% de la producción se comercializa en el mercado externo.
- Grandes productores y bloques económicos se autoabastecen
- Sector Porcino muy protegido por los gobiernos
- Barreras paraarancelarias, como exigencias sanitarias
- Ayudas internas, subsidios a la producción y a las exportaciones.

EXPECTATIVAS

- A mediados del año 2005 Argentina se declarará ante la OIE como país libre de PPC.
- Primer paso muy importante para lograr el acceso a nuevos mercados.
- Las exportaciones de carnes vacunas, dejarán un espacio posible de sustituir con carnes porcinas y productos terminados.

IMPORTACIONES año 2003

- **Fiambres:** 987 Toneladas.
 - 90 % de Brasil
 - 10 % de Italia
- **Carnes porcinas:** 35.588 Toneladas.
 - 94 % de Brasil
 - 3 % de Chile
 - 2 % de Dinamarca
 - 1 % de Italia
- Importaciones ocho meses acumulados 2004 vs. 2003: **-12% volumen + 20% en valor.**

Producción y consumo de carnes porcinas año 2003.

- Faena Nacional de porcinos..... 151.200 Tn.
- Importación de carnes porcinas..... 35.588 Tn.
- Consumo por habitante/año..... **5,28 Kg.**
- Elaboración Industrial.....3.8 Kg.
- Consumo Fresco.....1.5 Kg.
- Faena ocho meses acumulados 2004 vs. 2003, aumento del.....18 %

Producción y consumo mundial de carnes porcinas.

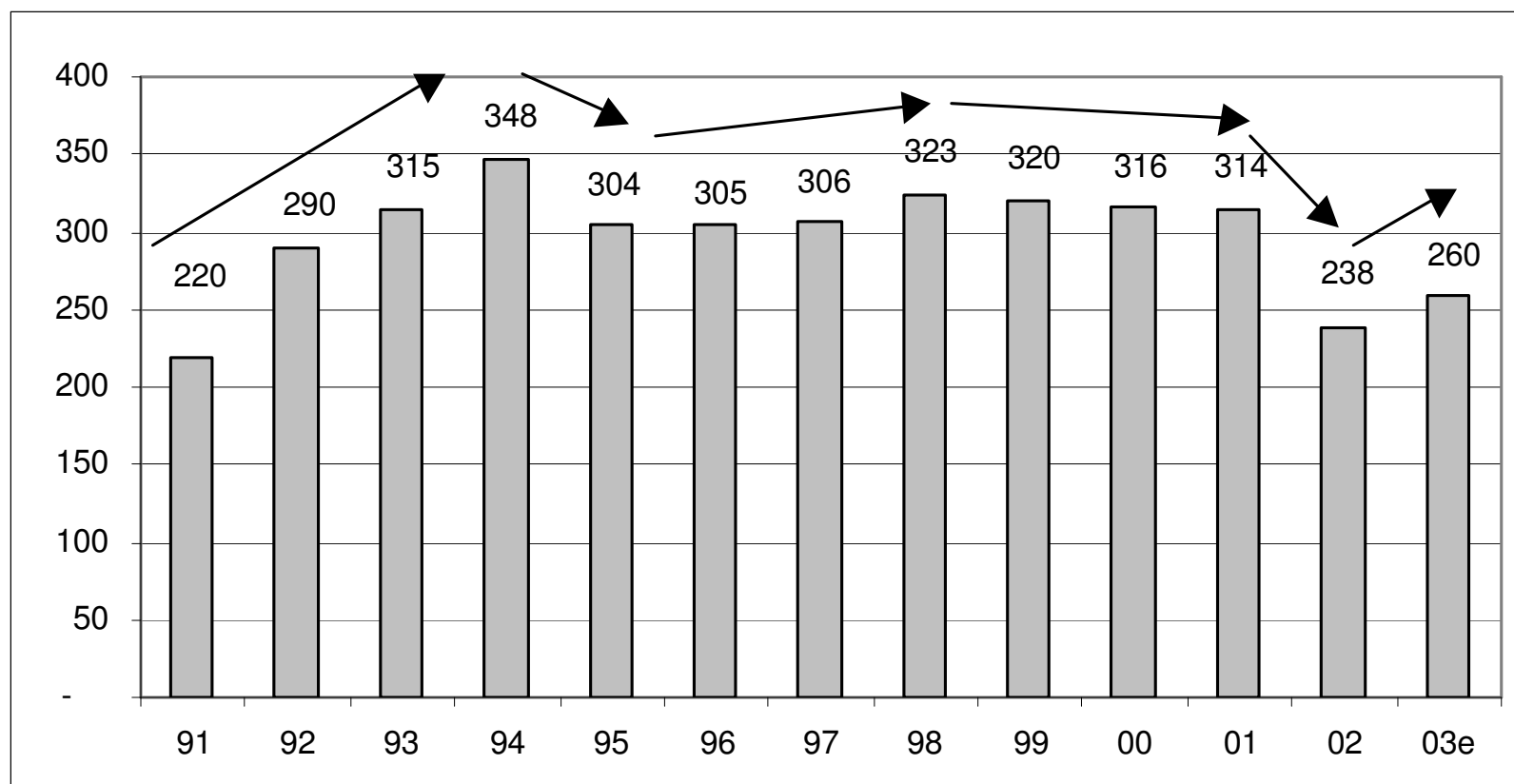
95.8 millones de Toneladas = 40 % de la producción de carnes totales
Siguen las aviares con 28 % y luego las carnes vacunas con el 27 % .

- Consumo mundial promedio 15.6Kg./ Hab./año.
- Consumo países desarrollados 35/40Kg./ Hab./ año
- Consumo países subdesarrollados 12Kg./Hab./año

CONSUMO DE CARNE PORCINA DE ALGUNOS PAÍSES

- Dinamarca.....74Kg.
- España.....64 Kg.
- Alemania.....57 Kg.
- China.....34 Kg.
- Canadá.....33 Kg.
- EEUU.....31Kg.
- Japón.....17Kg.
- Chile.....16Kg.
- México.....12Kg.
- Brasil.....11Kg.
- Argentina.....5.6Kg.

PRODUCCIÓN Y CONSUMO APARENTE DE CHACINADOS Y AFINES EN MILES DE TONELADAS



Fuente: Base de datos de CAICHA, Senasa y Claves.

CONSUMO APARENTE DE PRODUCTOS

CHACINADOS Y AFINES AÑO 2003: 7Kg./Hab./ año.

INTEGRACIÓN ESTIMADA DE ELABORACIÓN DE CHACINADOS Y AFINES

PRODUCTOS	%
• Salazones cocidas.....	22
• Salchichas tipo viena.....	18
• Hamburguesas.....	16
• Emulsiones (mortadelas y salchichones).....	15
• Embutidos frescos.....	14
• Embutidos secos.....	9
• Salazones secas.....	2
• Otros.....	4
• Total.....	100

MATERIAS PRIMAS

- **Carnes Porcinas y Vacunas**
- **Ocupan el 70% del costo de elaboración**

	<u>PRECIO CERDO</u>	<u>FIAMBRES</u>	<u>IPIM</u> <u>EMBUTIDOS</u>
Dic-01	\$0.76	92.74	96.91
Agos-04	\$2.28	179.02	151.20
VARIACIÓN	200%	93%	56%

Fuente: **CAICHA** en base datos de **SAGPyA**. (IPIM) Índice de precios internos al por mayor.

PROVISIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- Compra directa a productores de cerdos en pie.
- Compra a frigoríficos de carcasas y cortes frescos.
- Importación de cortes: pulpas de jamón, paleta, tocino y recortes.

COMERCIALIZACIÓN

- Hasta 1995/96, EL Mercado Nacional de Haciendas de Liniers era donde se fijaban los precios.
- A partir de 1996 se acentúa la compra directa (eliminación de intermediarios y menor movimiento de tropas).
- La ONCCA, dicta Res.57/95,-Clasificación y Tipificación “por magro”, ligado a un sistema de precios con premios y castigos.
- En el año 1996 la ONCCA establece el SIPP.(Sistema de Información de Precios Porcinos).

CALIDAD DE LAS CARCASAS PORCINAS.

CONTENIDO DE TEJIDO MAGRO EXPRESADO EN PORCENTAJE DEL PESO DE LAS CARCASAS.

- Aparatos de medición “ pistolas ”en línea de faena, miden espesores de grasa dorsal y del músculo longissimus dorsi.
- Los datos en mm. integran una formula de predicción.
- En el año 1995 el contenido de tejido magro nacional era del 41.7%.
- Hoy se registra como promedio, un 48%.
- Estas carnes porcinas magras son la base cárnica de la amplia gama de productos que elabora la Industria Chacinera Argentina.

LA INDUSTRIA ELABORA UNA AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS: **Chacinados y Salazones**

El Reglamento de Inspección de productos y subproductos de origen animal- Decreto 4238/68 de Senasa en su **CAPITULO XVI define:**

16.1 Se entiende por **chacinados**, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

1-Embutidos: 16.1.1 Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.
secos:Salamín, **cocidos:** salchicha, **frescos:** chorizos.

2-No embutidos: **cocidos:** Matahambre, **fresco:** hamburguesa

SALAZONES

El Reglamento de Inspección de Productos y Subproductos de origen Animal Decreto:4238/68 en su **CAPITULO XV define:**

15.1 Se entiende por **salazón**, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposo que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

Crudas o Secas: Jamón Crudo.

Cocidas: Jamón Cocido.

A partir del mes de abril del presente año se produce un cambio en las reglamentaciones del Senasa. Los Jamones, Paleta y Lomos cocidos no deben incluir sustancias amiláceas ni proteínas de soja en sus formulaciones.



Gracias por su atención.

Ing. Martín F. de Gyldenfeldt.