

Carnes

Lic. María de la Consolación Otaño

(carne vacuna)

M. Vet. Patricia Millares

(carne porcina)

Ing. Agr. Karina Lamelas

Ing. Zoot. Gisela Mair

(carne de pollo)

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

La producción de ganados y carnes es parte estructural del sector agroalimentario desde antes que nuestro país fuera independiente, y su evolución está ligada íntimamente a la formación de la economía nacional y al prestigio del país como productor de alimentos. Sigue teniendo importancia sobresaliente para el mercado interno y la exportación, pero comparte su otrora excluyente cetro con la agricultura y con otros rubros agroalimentarios. Panorama de tres actividades productivas que tienen por eje la obtención de carnes de alta calidad.

Carne vacuna: tradición, infraestructura y calidad

El sector de ganados y carne vacuna ocupa un papel preponderante dentro de la economía de Argentina desde fines del siglo XIX y cuenta con un fuerte arraigo cultural y social. Esta carne es uno de los principales alimentos de la población desde antes que la Argentina fuera un país independiente.

A las características inherentes de la producción ganadera local, que son la calidad de sus rodeos y la cría e inviernada extensivas, se suma el desarrollo de su industria, factores indispensables para que el país tenga las mayores posibilidades de ser un proveedor de calidad y confiable en el mercado nacional e internacional.

Si se analiza la historia de la ganadería, se observa su expansión a lo largo de las décadas con la región pampeana como zona ganadera por excelencia, aunque en los últimos años la expansión de la agricultura ha trasladado parte de la cría y el engorde hacia otras comarcas. La tecnología en genética, alimentación y manejo ha colaborado en la generación de nuevos polos ganaderos.

Si bien la aftosa ha sido un flagelo que redujo el posicionamiento de Argentina como principal proveedor de carnes, las acciones conjuntas del sector público y privado y, nuevamente, la tecnología de punta, hicieron que el país recorriera un esforzado camino que le permitió eliminar la aftosa de sus rodeos y alcanzar el *status* de país libre de aftosa con vacunación en la región ubicada por encima del Paralelo 42°. A esto deben sumarse las acciones preventivas implementadas desde mediados de los años ochenta respecto de la Encefalopatía Espumiforme Bovina, más conocida como “*Mal de la Vaca Loca*”, enfermedad de la que nuestro país ha sido declarado libre.

Esos han llevado a que Argentina tenga en la actualidad más de noventa mercados abiertos para sus carnes enfriadas y congeladas, especialmente para los cortes enfriados de alta calidad. La Unión Europea es el principal adquirente de uno de los productos más emblemáticos: los “*Cortes Hilton*”.

Las acciones que han procurado elevar la situación sanitaria del país -tanto para el mercado interno como para el externo- han trascendido nuestras fronteras y con los países del MERCOSUR y otros vecinos se han elaborado estrategias conjuntas de prevención.

La identificación del ganado, la trazabilidad, las buenas prácticas ganaderas, los avances en bienestar animal y el cuidado ambiental, son herramientas que han ordenado la producción y que equiparan al país con los principales productores de carne del mundo.

La transformación de ganado a carne, se encuentra a cargo de una estructura industrial que trabaja tanto para el consumo interno como para la exportación, con mano de obra calificada e infraestructura adecuada distribuida en

las principales provincias ganaderas.

Además de contar con materia prima de calidad, la industria exportadora dispone de una infraestructura y capacidad de procesamiento acordes con las exigencias internacionales, y también cumple con la aplicación de sistemas de *HACCP* (*Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos*), Normas ISO y protocolos de calidad desde la producción hasta su distribución.

Quienes consumen la carne argentina tanto en el país como en el exterior, tienen garantizada la calidad del producto desde el campo hasta su mesa. Esa calidad es consecuencia de una historia, una tradición y una cultura, resumidas cabalmente en la definición “carne argentina”.

Porcinos: perspectivas favorables

La carne porcina está consolidada como la más consumida en el mundo. No obstante el sector porcino en Argentina, aunque con un crecimiento sostenido, ocupa aún un papel pequeño dentro de la economía debido, entre otras cosas, a la arraigada tradición que tiene en el país el consumo de carne vacuna.

El período 1998-2008 registró una tasa media de crecimiento anual de la faena de 3,7%. Durante este período, cuyo comienzo se corresponde con el final de la década de 1990, el sector protagonizó un proceso de reestructuración expresado en la incorporación de tecnología, iniciando el camino hacia la producción de un cerdo de alta calidad.

Complementariamente se enfocó el ordenamiento sanitario de los rodeos porcinos. Un buen estatus sanitario es uno de los patrimonios más importantes para la producción porcina sustentable. Sus ventajas se presentan no sólo al momento de aumentar la productividad del ganado porcino nacional y reducir costos de producción -por tratarse de enfermedades de alto impacto económico-, sino que también constituye una ventaja competitiva en el comercio internacional. En este aspecto, Argentina se encuentra a la altura de los países con mejor estatus sanitario del mundo, superando inclusive a sus vecinos regionales. Desde el año 2005 el país está reconocido como libre de Peste Porcina Clásica.

Actualmente el volumen de toneladas producidas no satisface por entero la demanda, por lo que el abastecimiento se completa con importaciones. Un cambio de ese panorama se registraría con prontitud a través de un fuerte incremento de la inversión privada lo cual, entre otros efectos positivos, incrementaría la mano de obra contratada, haría aumentar el PBI y agregaría valor a nuestros cereales.

Argentina destina casi toda su producción al mercado interno. La principal demandante es la industria, seguida por el consumo de carne fresca, que se ha incrementado notablemente en los últimos cinco años, merced a un cambio en la percepción del público sobre los atributos de la carne de cerdo.

Lo expuesto revela que no parecen existir motivos que impidan un crecimiento significativo de la producción porcina argentina. El país es gran productor de cereales y harinas proteicas, base de la alimentación de los cerdos y representan el 60% del costo de producción. Se suman a ello la calidad de los cortes cárnicos, con un porcentaje de magro comparable a los valores de los mejores productores mundiales de cerdo, y condiciones naturales y sanitarias óptimas. A su vez la creciente demanda mundial de carne de cerdo hace que las perspectivas para este sector se presenten muy favorables.

Carne aviar:

6º exportador y 8º productor

En Argentina la producción comercial de pollos se inició en la década del '50 del siglo XX con líneas de razas puras, crianza a campo y comercialización en mercados de aves vivas. Su evolución hacia la avicultura actual ha

estado signada por una mejora permanente en genética, nutrición, sanidad, manejo e instalaciones. Así, la introducción de híbridos, la formulación de alimentos acordes con los requerimientos específicos, el control de enfermedades, las medidas de bioseguridad, el manejo de los factores ambientales del galpón y la inversión en tecnología son algunos de los aspectos que marcaron avances en la crianza de las aves.

En concordancia, también se observa un aumento en la eficiencia a lo largo de la cadena productiva que, además de la crianza propiamente dicha, abarca las etapas de: reproducción, incubación, elaboración de alimento, faena, procesamiento, elaboración de subproductos y comercialización.

El resultado de las inversiones y la mejora en la eficiencia han llevado a un importante crecimiento de la producción, que actualmente supera 1,5 millones de toneladas, con una tasa de incremento promedio para los últimos 7 años de 13,5 % anual. Las bondades nutricionales de la carne aviar y la sencillez de su preparación, sumadas al bajo precio relativo, incidieron en la demanda local elevando el consumo *per capita* de productos avícolas a 33,4 Kg./año (2009).

En materia de exportaciones, la Argentina viene creciendo en el mercado mundial, donde participa con un volumen de 233.000 toneladas por valor de 307 millones de US\$. Los destinos incluyen más de 70 países, que comprenden mercados altamente exigentes en calidad y otros que demandan una amplia variedad de productos.

La diversidad de productos exportados es amplia, pasando por el pollo entero, trozado (suprema, pechuga, pata-muslo, alas), procesado (empanados pre-fritos), garras y menudencias, hasta subproductos tales como harinas de vísceras, sangre, plumas, hueso y carne, aceite, etc.

Argentina cuenta con la ventaja de tener un estatus sanitario excelente: país libre de *Influenza Aviar* y de *Newcastle*. Asimismo, los controles higiénico-sanitarios y la aplicación de sistemas de control de calidad se verifican en cada etapa del proceso productivo, garantizando un producto inocuo y de calidad excelente.

Las condiciones agroecológicas del país, la disponibilidad de agua, cereales y oleaginosas, el estatus sanitario, la presencia de empresas con importantes proyectos de crecimiento y la fuerte articulación público-privada, influyen para que la producción de pollos argentina ocupe hoy en el mundo el 6º lugar como exportador y el 8º como productor, con perspectivas favorables para seguir creciendo, tanto en el mercado local como el internacional.