



Carne aviar y huevos

Ing. Zoot. Gisela Mair ¹
Lic. Graciela Beczkowski ¹
Ing. Karina F. Lamelas ²

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

¹ Área Avícola

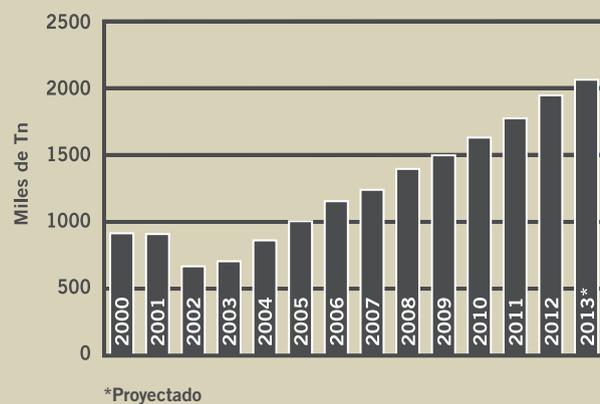
² Dirección de Porcinos
Aves de Granja y No Tradicionales



Producción de Carne

La producción nacional de carne aviar está compuesta mayormente por los pollos parrilleros. La expansión registrada durante la última década le permitió alcanzar una producción de casi 2 millones de toneladas anuales (168 % de incremento). Durante la misma se realizaron fuertes inversiones a lo largo de la cadena favoreciendo el crecimiento observado. En el 2012 la faena superó los 734 millones de animales, cifra que representó un aumento del 7.6 % con respecto a la de 2011, marcando once años de crecimiento continuo.

Producción de Carne Aviar



Fuente / Área Avícola, DiPANT ~ MAGyP

En el primer trimestre de 2013 la faena de pollos según el SENASA se ubicó 1,4 % por debajo de la de 2012. No obstante, cabe considerar que hubo menos días hábiles para operar. Si se toma en cuenta la misma cantidad de días, los niveles son similares a los del mismo período del año anterior.

De acuerdo con estimaciones del Registro Nacional de Multiplicadores e Incubadores Avícolas (RENAVI), al 31/12/2012 se encontraban alojadas 3,4 millones de aves (recría) y 5,9 millones de aves (postura), lo que representa un total de 9,3 millones de aves de líneas genéticas pesadas (carne).

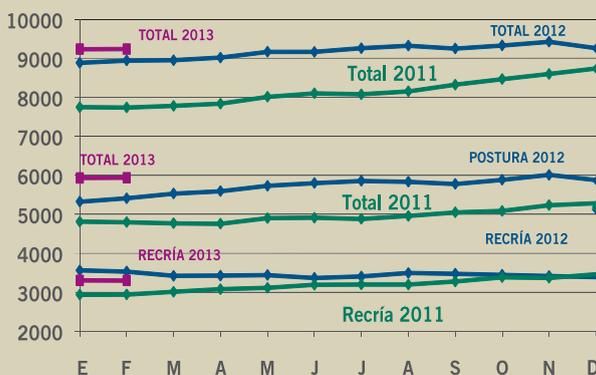
En 2012, el alojamiento de reproductoras hembras¹ pesadas superó en promedio 8,9 % al de 2011. No obstante, se observa una reducción en los alojamien-

¹ Se refiere a reproductores padres de cuya multiplicación se obtendrán pollitos bb parrilleros.



tos de recrias de reproductoras hacia fines de 2012 y principios de 2013.

Existencias de Reproductoras Pesadas 2011 / 2012 / 2013 - Miles



Fuente / RENAVID - MAGyP

Entre Ríos (45 %) y Buenos Aires (41 %) concentran la mayor parte de la matanza de aves. El resto se realiza en Córdoba (6 %), Santa Fe (5 %) y Río Negro (3 %), aunque también se sacrifican aves en las provincias de Salta, Mendoza y Neuquén.

En 2003 había 44 plantas habilitadas en el orden nacional, y en 2013 se encuentran inscriptas en el SENASA 58 plantas de faena de aves, habiéndose incorporado desde 2011 cuatro establecimientos más.

El procesamiento de aves en planta aumentó un 31 % entre 2012 y 2011 debido principalmente al incremento del pollo trozado (34 %) y de las menudencias (20 %). La participación del volumen procesado (cortes, chacinados y menudencias) sobre la faena de SENASA alcanzó 26 %. No se incluye en esta estimación el trozado realizado fuera de las plantas, por parte de supermercados y/o carnicerías, pollerías, etc.

Inversiones en carne aviar y subproductos

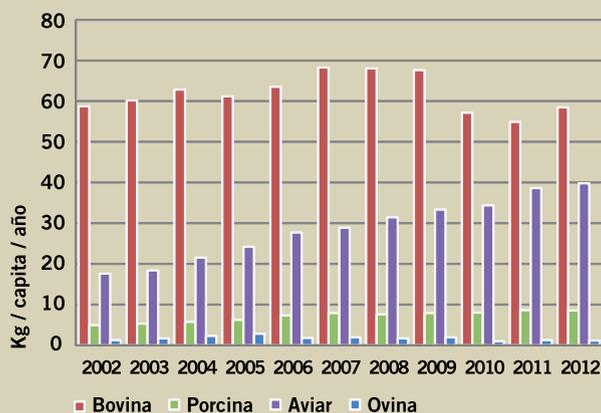
Las inversiones realizadas en los últimos años apuntaron a expandir la capacidad instalada así como también a la incorporación de tecnología de automatización y digitalización en las diferentes etapas de la cadena: granjas de reproductores, granjas de engorde, plantas de alimento, plantas de incubación, plantas de faena y procesamiento.

Las fuentes de financiamiento han sido variadas, con un fuerte componente del Programa Federal del Bicentenario, que otorgó fondos por \$ 425,9 millones. A eso se suman las líneas de financiamiento destinadas a inversiones y capital de trabajo, con condiciones especiales para la producción avícola, que ofrecen el Banco de la Nación Argentina y el Banco Provincia de Buenos Aires con bonificación de tasa por el Ministerio de Agricultura.

Consumo de Carne Aviar

Durante la última década, la demanda interna de carne aviar ha sido creciente: pasó de 17.6 Kg./habitante/año en 2002 a 40 Kg./habitante/año en 2012, lo que representa un 126 % de incremento. Este importante cambio en la dieta de los consumidores se asocia con la amplia aceptación (aspectos nutricionales y de calidad) y con un precio atractivo en relación a otras carnes. El consumo aparente total registró un volumen de 1.648.000 toneladas (2012). El 83 % de la producción se destina al mercado interno.

Consumo de Carnes en Argentina



Fuente / MAGyP

Exportaciones de Carne Aviar y Subproductos

Las exportaciones de productos avícolas comestibles alcanzaron un volumen de 271 mil toneladas y un valor de 459 millones de U\$S FOB (2012), lo que significa un aumento de 22 % y 28 % respectivamente en comparación con el año 2011. En la última década, las ventas al exterior se multiplicaron más de 14 veces en volumen y 24 veces en valor.

Evolución del Comercio Exterior Avícola

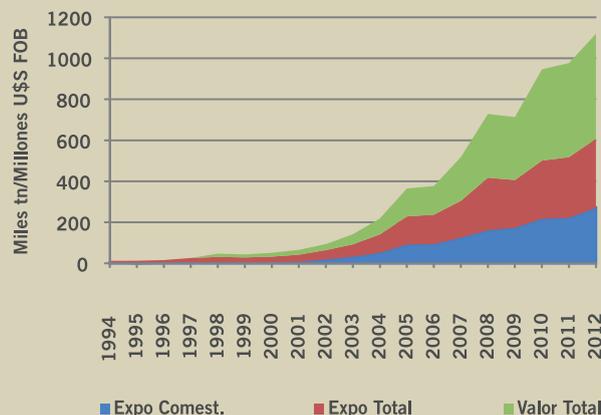


Fuente / Área Avícola ~ DiPANT MAGyP

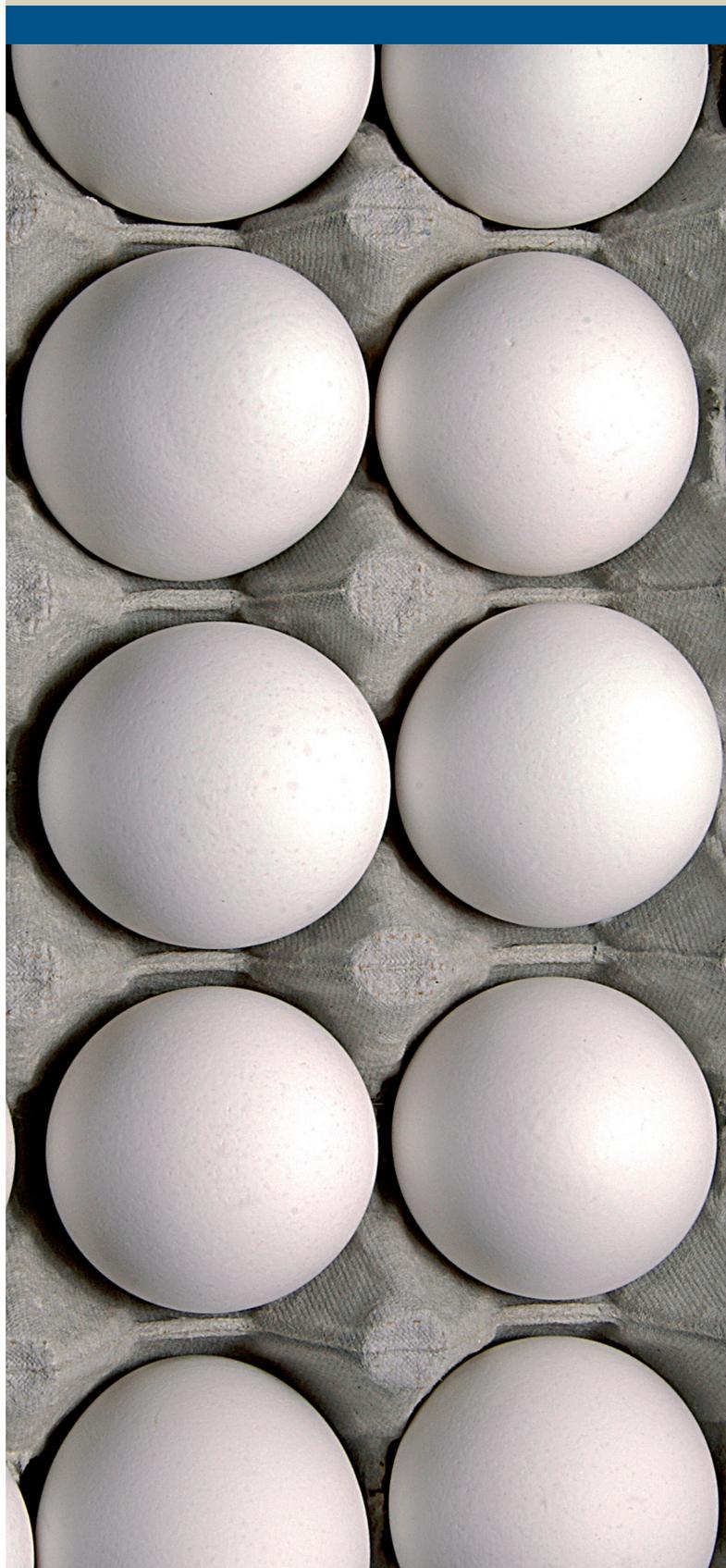
Si se incluyen las exportaciones de subproductos avícolas (garras, harinas y aceites), el total alcanzado en 2012 fue 337 mil toneladas por 512 millones de U\$S FOB, esto es, + 14 % y + 11 % respecto al 2011. Considerando los últimos diez años, el total exportado aumentó más de 7 veces en volumen y 17,5 veces en valor.

Además del incremento en el volumen exportado, durante los últimos años se registra un cambio en la composición de las ventas, que muestran aumento en la participación del pollo entero y otros productos comestibles. Durante 2012, el 55 % de las exportaciones correspondió a pollo entero, 8 % a pechugas, un 3 % de pata/muslo y 23 % de otros comestibles (supremas y procesados, entre otros). En tanto, las garras disminuyeron su participación: representan actualmente el 6 %, y los productos no comestibles, como las harinas de subproductos, el 4 %.

Exportaciones de Productos avícolas comestibles y totales



Fuente / MAGyP ~ Área Avícola DiPANT



ALIMENTO PARA APROVECHAR AL MÁXIMO

Actualmente la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) reconoce al huevo como uno de los alimentos más nutritivos de la naturaleza.

Se sabe que el huevo es un alimento básico en la alimentación diaria. Posee importantes nutrientes esenciales para la salud, como vitaminas y minerales, y contiene proteínas de alto valor biológico compuestas por nueve de los aminoácidos esenciales, y que resultan ser fácilmente digeribles.

Por otra parte, el huevo es sumamente versátil para la preparación de distintos platos, fácil de manipular, y con una relación precio-calidad que lo convierte en una buena opción como reemplazo de carnes.

Se trata de un alimento que aporta pocas calorías (7,5 kcal por unidad) pero juega un rol importante en la dieta debido a que posee proteínas de alto valor biológico, aminoácidos esenciales (es decir que el organismo no puede formar), ácidos grasos, vitaminas y minerales.

www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educacion.php
infocin@infocin.com.ar

Importaciones de Carne Aviar y Subproductos

En 2012 las importaciones de carne aviar y subproductos alcanzaron casi 16 mil toneladas por un valor de 25,8 millones de U\$S FOB. Representan el 0.9 % de la producción nacional y están compuestas por

pechuga (16 %), pata-muslo (4 %), cartílago (3 %) y otros productos comestibles (14 %) y no comestibles (64 %) de pollo. Los productos ingresados provienen en su mayoría de Brasil (78 %) y, en menor medida, de EEUU.

Producción de Huevos

De acuerdo con las estimaciones de CAPIA, la producción nacional de huevos alcanzó en 2012 un volumen de 9.880 millones de unidades, lo que equivale a 622 mil toneladas. La cifra refleja el importante incremento registrado desde 2002: +117 %, esto es, 4.557 millones de unidades.

La mayor parte de la producción de huevos se consume fresco, en cáscara, destinándose un 10 % a industrialización. La industrialización de huevo ha sido creciente durante los últimos años, multiplicándose 3,5 veces entre 2002 y 2012.

Producción Nacional de Huevos



Fuente / MAGyP, CAPIA, SENASA

El consumo de huevos también muestra un importante crecimiento desde hace varios años. Alcanza actualmente las 226 unidades/persona/año, mientras que en el año 2002, era de 121.

Comercio Exterior de Huevo

Las exportaciones de huevo han sido variables durante los últimos años. En lo que respecta al huevo en cáscara, a partir de 2005 se realizaron envíos con destino a África y Asia (2.100 Ton.), pero en 2012 los mismos se redujeron a 465 toneladas. Por su parte, los envíos externos de huevo industrializado -en particular el huevo entero en polvo- se incrementaron 13 veces entre 2002 y 2012. Las exportaciones del resto de los productos industrializados han ido decreciendo.

MITOS SOBRE EL COLESTEROL

La principal objeción que existió durante muchas décadas para el consumo diario de este alimento era la presencia de colesterol en su composición química, dado que se creía que era responsable del aumento de colesterol sanguíneo - conjuntamente con otros alimentos -, por lo que incrementaba el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

Esta versión, aceptada casi universalmente desde el ámbito académico, se mantuvo varias décadas e incluso llevó a que en 1973 la Asociación Americana del Corazón, recomendara limitar el consumo de huevos a un máximo de tres unidades por semana.

Metanálisis realizados sobre los resultados de 166 estudios clínicos demostraron sin embargo que la afirmación carecía de basamento por lo que si bien muchos consumidores siguen aceptando ese mito, las asociaciones científicas empezaron a rever el concepto.

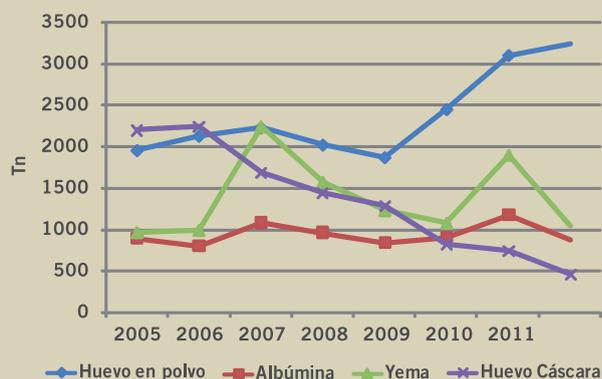
La misma entidad que en su momento fulminara el consumo de este extraordinario alimento rectificó aquella difundida afirmación, manifestando públicamente en su revisión del año 2000 que "...el colesterol del huevo no supone riesgo añadido para padecer enfermedades cardiovasculares, permitiendo recomendar el consumo de un huevo al día, en lugar de la recomendación previa, de hasta tres huevos por semana".

El cambio de postura de la entidad hizo que el conjunto de la comunidad médica se replanteara las recomendaciones nutricionales respecto de este alimento.

www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educacion.php
infocin@infocin.com.ar

Carne aviar y huevos

Exportaciones de Huevo en Cáscara e Industrializado



Fuente / MAGyP, CAPIA, SENASA

BUENA PARA LA SALUD Y FÁCIL DE PREPARAR

La carne de pollo posee características que la tornan muy saludable, y admite numerosas formas de preparación, acompañamientos y condimentos. Es posible prepararlo entero, trozado, a la parrilla, al horno, a la cacerola, a la plancha, acompañado con verduras de todos los colores y cereales. Puede utilizarse en rellenos varios, en empanadas, tartas, budines y pastas rellenas. En forma sintética, algunas de sus características:

- » Permite una fácil remoción de la mayor parte de sus grasas.
- » La pechuga es el tejido muscular que se encuentra en mayor proporción en el pollo y es uno de los cortes de carne más magros disponibles en el mercado.
- » Tal como la carne vacuna, aporta cantidad de proteínas de alto valor biológico, pero a diferencia de ésta su textura y sus fibras musculares suaves la hacen más fácil de digerir.
- » Dentro de su aporte graso, predominan los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, que protegen y

fortalecen la función cardíaca. Entre ellos el ácido linoleico, un tipo de grasa esencial que el organismo no fabrica y es necesario para formar los componentes de las membranas celulares y la función normal de la piel.

- » Aporta una buena cantidad de potasio frente a un mínimo aporte de sodio, y por lo tanto, es recomendable para dietas bajas en sodio.
- » Su contenido de potasio, magnesio y fósforo facilita la transmisión del impulso nervioso y el trabajo de contracción muscular.
- » El tipo de hierro que posee es absorbido más fácilmente que el de los vegetales, mientras que su contenido de zinc ayuda a reforzar las defensas del organismo.
- » Proporciona Vitaminas del complejo B. Una de las más importantes es la B12, que favorece la formación de glóbulos rojos y cuya presencia en alimentos de origen vegetal es casi nula.

www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/valorAr/Educacion.php
www.cincap.com.ar

Consideraciones Finales

- La actividad avícola ha mostrado una fuerte expansión en la última década, con incrementos en la producción, el consumo y las exportaciones de pollos y huevos. Se estima que en 2013 los niveles de producción serán similares a los del año anterior.
- Se espera que la demanda del mercado interno continúe en forma sostenida y supere los actuales niveles de consumo. No obstante, las exportaciones juegan un rol importante en el equilibrio con el mercado interno.

- Las exportaciones de pollo entero, trozado y subproductos han aumentado a lo largo de la última década y se proyecta que durante el año en curso la tendencia continuará.
- Argentina cuenta con un estatus sanitario excelente que permite asegurar la calidad del producto en el mercado interno y acceder a los mercados externos. Las dificultades sanitarias ocurridas en los últimos meses en diversos países del mundo inciden en la necesidad de continuar trabajando fuertemente en la bioseguridad y sanidad de la cadena.
- El país dispone de cereales y oleaginosas, y la avicultura es una actividad eficiente en la conversión de granos (maíz y soja) en carne.
- La avicultura provee a la dieta de los consumidores dos alimentos básicos con importantes nutrientes para la salud y de gran calidad.

▾ Fuentes consultadas

- **CIN** / Centro de Información Nutricional.
- **CINCAP** / Centro de Información Nutricional de la Carne de Pollo.
- **MAGyP** / Área Avícola y Área Porcinos - Dir. de Porcinos, Aves de Granja y No Tradicionales. Dir. Nacional de Producción Ganadera.
- **MAGyP** / Dir. de Análisis Económico Pecuario - Dir. Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Pecuarios.
- **MAGyP** / Dir. de Ovinos, Caprinos y Camélidos - Dir. Nacional de Producción Ganadera.
- **MAGyP** / Dirección de Agroalimentos. Nutrición y Educación Alimentaria. Fichas técnicas.
- **Ministerio de Industria** / Secretaría de Planeamiento Estratégico Industrial.
- **RENAVI** / Registro Nacional de Multiplicadores e Incubadores Avícolas.
- **SENASA - DNICA** / Of. Estadísticas de Faena y de Comercio Exterior.



Buscador de Contenidos de Alimentos Argentinos

En nuestro sitio web www.alimentosargentinos.gob.ar los lectores disponen ahora de un nuevo servicio de búsqueda que permite encontrar de modo simple, rápido y eficaz, los artículos de su interés que hayan sido publicados en las diferentes ediciones de la revista.

Para acceder al buscador ingrese al sitio web

www.alimentosargentinos.gob.ar / **Sección Revista AA / Buscador**

Desde su celular, baje un lector de código QR y siga las instrucciones del mismo.

Si lo hace desde un **Blackberry App World**

1. Abra el **Blackberry App World**
2. Presione la tecla “menú” y elija la opción “escanear un código”
3. Coloque su Blackberry delante del código de barras y éste hará la lectura automáticamente (**no presione ningún botón**)

