



Carne porcina



CARNE PORCINA: NUTRICIÓN Y SABOR EN CONSTANTE CRECIMIENTO

La carne porcina es actualmente la de mayor consumo a nivel mundial. Argentina no es ajena a esta tendencia: desde hace casi dos décadas, viene aumentando sostenidamente el consumo y la producción.

Hoy, la industria nacional de carne porcina se perfila como líder mundial de este segmento, gracias a la calidad de sus productos, a su vasta trayectoria, al clima favorable y a la disponibilidad de maíz y soja –que conforman la base de la alimentación del cerdo y el principal costo de producción–, entre otras ventajas comparativas.





UNA OPCIÓN SABROSA Y NUTRITIVA

La carne de cerdo argentina tiene características inigualables: es deliciosa y magra, de color rosa perlado, con aroma suave y textura fina. Los productos derivados brindan un amplísimo abanico de posibilidades a la hora de cocinar; además, satisfacen a los consumidores más exigentes.

Una mención aparte merece la producción de jamón crudo de carne de cerdo alimentado a bellotas, un jamón nacional de calidad sublime, que está a la altura de los más reconocidos del mundo. Este incipiente segmento de mercado tiene un potencial de crecimiento enorme.

La carne de cerdo tiene numerosas propiedades nutricionales:

- Proteínas de alto valor biológico y de aminoácidos esenciales que el cuerpo, por sí solo, no puede sintetizar.
- Vitaminas B6, B12, tiamina, niacina, riboflavina y ácido pantoténico, que benefician el crecimiento y el desarrollo saludable de niños y adultos.

- Bajo contenido de grasa, lo que ayuda a reducir el nivel del colesterol malo y a aumentar el bueno.
- Diversos minerales, como el fósforo, el selenio, el sodio, el zinc, el potasio, el cobre, el hierro y el magnesio, que –entre otros beneficios– contribuyen al buen funcionamiento de los músculos.

UNA INDUSTRIA CON CAPACIDAD PRODUCTIVA

Argentina produce casi 700.000 toneladas anuales de carne de cerdo. Además del impulso exportador, han sido varias las razones que motivaron el aumento de la producción, del consumo y de la competitividad del sector:

- La incorporación de tecnología, con la consiguiente reducción del costo industrial.
- La implementación de mejoras en la producción primaria, con formatos de integración similares a los de la industria avícola, que optimizan la eficiencia de la conversión alimentaria y la calidad de la carne.

- La ausencia de amenazas sanitarias, como la gripe porcina. La apertura de los mercados a partir de la inocuidad de los productos constituye un aspecto central para el desarrollo del sector.
- La disponibilidad de granos. Argentina es productor mundial de maíz y de soja, las bases de las fórmulas nutricionales para la alimentación porcina, lo que garantiza el abastecimiento a precios competitivos y a largo plazo.
- El cambio de percepción del consumidor, con una valoración positiva de los cortes magros y su contribución a una dieta más saludable.
- La comparación con el precio de la carne vacuna. El cerdo es más barato, y la demanda aumenta cada vez que los cortes de vaca suben de precio.
- Una genética de calidad y una alimentación adecuada, dos aliadas de la producción local, que le dan a la carne de cerdo argentina su característico diferencial.

El mapa productivo

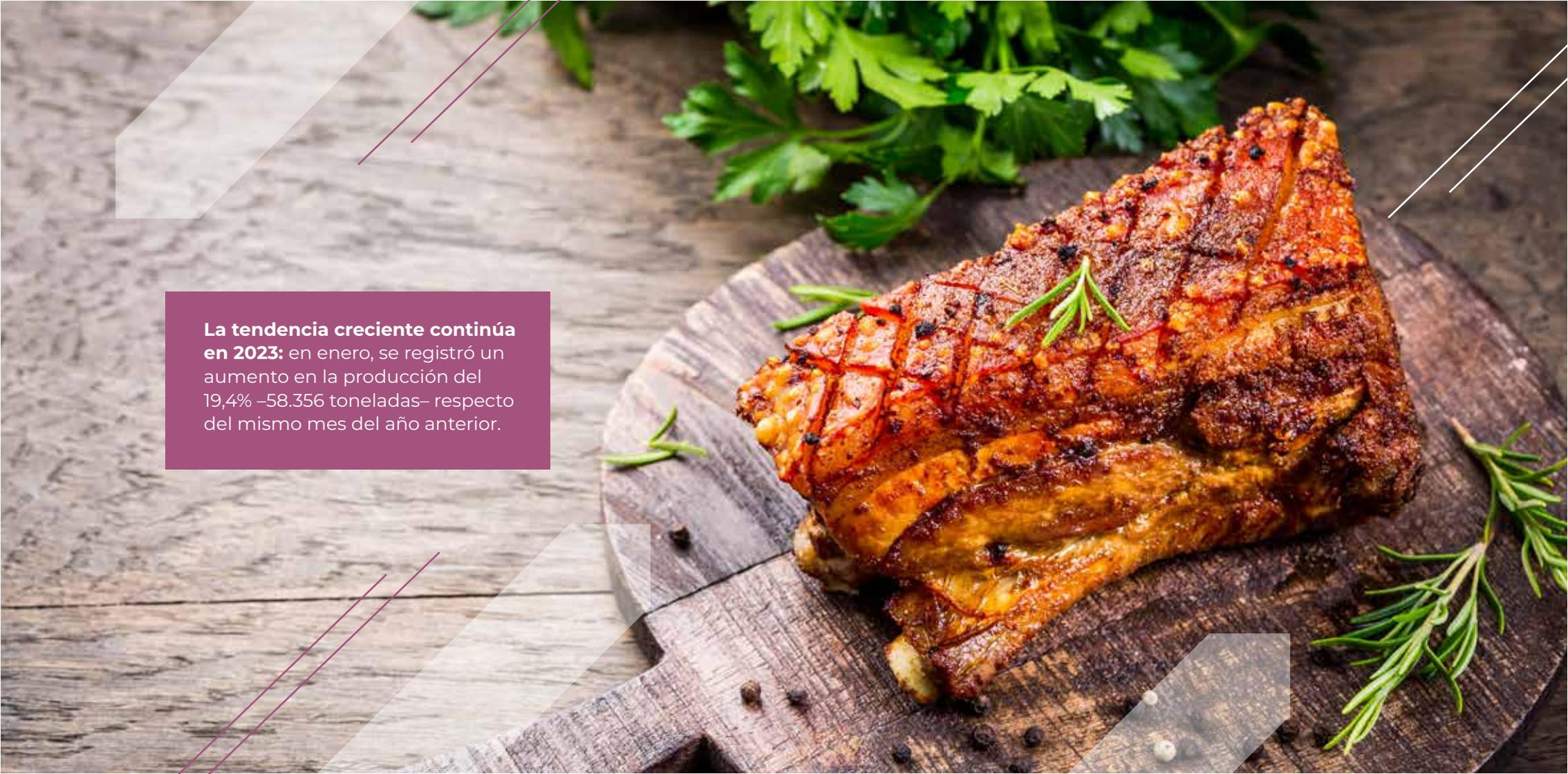
Según los datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, en 2022, Argentina alcanzó el récord nacional de faena y de producción, con 7.666.022 cabezas faenadas y 723.388 toneladas de carne.

La tendencia creciente continúa en 2023: en enero, se registró un aumento en la producción del 19,4% –58.356 toneladas– respecto del mismo mes del año anterior.

En Argentina, la producción primaria se desarrolla a lo largo de todo el territorio nacional, pero al igual que en el resto del mundo, se concentra en el área de los cultivos de maíz y de soja, granos básicos y de uso masivo para la elaboración de alimentos balanceados. La región centro del país dispone de casi el 70% del stock porcino, distribuido en las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe y Entre Ríos. Otras zonas productoras con localizaciones puntuales son el centro de Chaco, el noreste de La Pampa, el centro de San Luis, y áreas específicas de Salta y Formosa.

La producción industrial, por su parte, también se concentra en la región centro, en consonancia con la distribución territorial de la actividad primaria y con los grandes centros de consumo.

Argentina alcanzó el récord nacional de faena y de producción, con 7.666.022 cabezas faenadas y 723.388 toneladas de carne.



La tendencia creciente continúa en 2023: en enero, se registró un aumento en la producción del 19,4% –58.356 toneladas– respecto del mismo mes del año anterior.

Productos y subproductos

La Argentina posee una larga trayectoria en la industrialización de productos y subproductos de origen porcino, entre los que se pueden mencionar los siguientes:

- Cortes envasados al vacío o en atmósfera controlada
- Chacinados: chorizos, salchichas, salamines, longanizas, queso de cerdo.
- Conservas, como jamón del diablo
- Salazones: bondiola, jamón crudo o cocido, panceta salada.

Sistemas de producción

La producción primaria se divide de la siguiente manera:

- **Tradicional a campo:** En este sistema, la cría, recría y engorde se realizan totalmente en el campo. Suele desarrollarse como producción complementaria de otras actividades y se destina a la venta de lechones y a la elaboración casera de chacinados.
- **Tradicional mixto o mejorado:** En este caso, algunas etapas de la crianza –como la gestación y el engorde– se llevan a cabo en galpones o en pistas semicubiertas; el resto se realiza a campo. Además, este sistema incorpora recursos tecnológicos

tanto en la alimentación balanceada como en la genética, en los equipos modulares de parición y en la recría.

- **Empresarial:** Bajo esta modalidad, existen establecimientos con altos estándares de producción y calidad. Todas las etapas se llevan a cabo en empresas tecnificadas y en predios dotados de una gran infraestructura. Utilizan material genético y raciones balanceadas, y cuentan con un plan sanitario riguroso.

El mejoramiento de las condiciones sanitarias, de la alimentación y del cuidado de los animales ha provocado un aumento en la cantidad de cerdos por madre y, por lo tanto, en la eficiencia productiva.

Si bien los sistemas de producción a campo o mixto siempre fueron una alternativa adecuada para pequeños y medianos productores, en los últimos años, hubo un proceso de reconversión tecnológica que trajo aparejado un aumento en el número de productores que recurren a la cría en galpones o en pistas semicubiertas.



**En enero de 2023,
las exportaciones
porcinas alcanzaron
las 1324 toneladas,
equivalentes
a USD 1,11 millones,
lo que representa
un crecimiento
del 106% .**

LA CARNE PORCINA ARGENTINA EN EL MUNDO

Según los datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, las exportaciones porcinas, en enero de 2023, alcanzaron las 1324 toneladas, equivalentes a USD 1,11 millones, lo que representa un crecimiento del 106% en volumen y del 55,4% en valor respecto de enero de 2022.

Argentina exporta un total de 26 productos y subproductos a 17 países; el último en incorporarse a la lista fue Emiratos Árabes Unidos. En 2021, el destino principal fue China; y en 2022, Costa de Marfil. Gracias a la excelente calidad y al característico sabor de la carne de cerdo argentina, cada vez son más los mercados que la valoran y consumen.



Seguridad sanitaria

La sanidad y la inocuidad son puntos claves a la hora de comercializar la carne porcina y de incursionar en mercados internacionales.

En este sentido, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) lleva a cabo importantes esfuerzos en campañas de vigilancia y en programas sanitarios. Este organismo inspecciona y certifica la sanidad, calidad e higiene de los productos, subproductos y derivados de origen porcino según las normas nacionales e internacionales, y supervisa todos los procesos de la cadena de suministro: producción primaria, transporte e industrialización.

Con el objetivo de garantizar la inocuidad, las operaciones y los procedimientos son fiscalizados por veterinarios y auxiliares competentes del Servicio de Inspección Veterinaria, y en cada una de las etapas, se implementan prácticas y programas sanitarios, tales como:

- GMP (Good Manufacturing Practices/BPM o Buenas Prácticas de Manufactura)
- SSOP (Sanitation Standard Operative Procedures/POES o Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización)

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point/APPCC o Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

- Plan Nacional de Control de Residuos e Higiene en Alimentos, para la determinación de residuos de medicamentos, metales pesados y pesticidas

- Programa de Enfermedades de los Porcinos, con controles sobre la brucelosis porcina, la diarrea epidémica porcina, la enfermedad de Aujeszky, la peste porcina africana, la peste porcina clásica y el síndrome respiratorio reproductivo porcino

- Planes de muestreo para la determinación de bacterias indicadoras y patógenas

- Técnica de la digestión artificial para la determinación del parásito *Trichinella spiralis*

- Examen sistemático de todos los órganos y carnes en playa de faena (examen *post mortem*) para la detección de patologías

Gracias a la labor del Senasa, Argentina está libre de las principales enfermedades que afectan a los cerdos.



Apoyo institucional al sector

Además del Senasa, el Estado nacional está presente en el desarrollo del sector de carnes porcinas a través del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Este organismo cuenta con una amplia red de estaciones experimentales en todo el país, y aborda aspectos tales como la nutrición, la genética, la sanidad y la producción de forraje para el conjunto del sector cárnico.

Las principales universidades nacionales –como la Universidad de Buenos Aires (UBA), la Universidad Nacional de Rosario (UNR) y la Universidad Nacional de Río Cuarto (UNRC)– también acompañan a los productores a través de sus estudios e investigaciones.

Además, el crecimiento de la actividad y del sistema científico y tecnológico han promovido la creación de otros centros de investigación a lo largo del país, como los de las provincias de Santiago del Estero y Formosa.



El sector privado, por su parte, cuenta con instituciones que nuclean a los productores e industrializadores porcinos, tales como la Asociación Argentina de Productores de Porcinos (AAPP), la Federación de Productores Porcinos Argentina (FPPA), el Consorcio de Exportación de Carne de Cerdo de Argentina (ArgenPork) y el Grupo de Intercambio Tecnológico de Empresas Porcinas (GITEP).

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

