

UNA ASOCIACIÓN DE EXPERTOS PARA LA PRODUCCIÓN PORCINA

Félix Sammartino. 2012. La Nación, Supl. Campo, Bs. As., 22.12.12, págs. 1 y 6.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción porcina en general](#)

INTRODUCCIÓN

Uno de los sueños más esquivos de los productores porcinos ha sido integrar toda la cadena, que comienza en el mismo grano y termina con el embutido en la góndola. Por la enorme distancia entre los extremos muy pocos lo pudieron concretar exitosamente.

Desde su lote de maíz, José Zubiaurre no se amilanó por el recorrido que debía transitar si quería tener un negocio integrado en la producción de carne porcina. De entrada y por lo titánico de la tarea desestimó hacerlo individualmente y en su lugar, quizás inspirado por las estrofas de Fito Páez, se dedicó a "unir las puntas de un mismo lazo". Convenció a Ángel Rossi, agricultor como él, de armar un emprendimiento conjunto con los Cagnoli, una familia con 100 años de tradición y prestigio en la elaboración de embutidos en Tandil.

Así, en 2005, maduró el proyecto Uniporc con la lógica de un encuentro: los productores de grano de maíz avanzarían en la cadena de valor mientras que los industriales del chacinado desandaban el camino hasta encontrarse en un punto intermedio, en la producción de carne porcina. La alianza estratégica quedó sellada en tres partes iguales para Zubiaurre SA, establecimientos La Negra SA y Cagnoli SA.



a) Planta de alimentos con capacidad de producción de 5000 kg por hora y una molienda para lograr altos índices de conversión. b) Área de partos. Los lechones recién nacidos pasan entre 18 y 21 días hasta el destete.

Máximos cuidados para asegurar la calidad. "Con Ángel evaluamos en un principio proyectos conjuntos de crecimiento horizontal, pero no nos convencieron. Hasta que conocimos a los Cagnoli, que querían asegurarse la provisión de materia prima del frigorífico y nos dimos cuenta de que podíamos complementar nuestros intereses", recuerda José Zubiaurre.

En julio de 2007, Uniporc arrancó su operación con 500 madres y ya para enero de 2008 comenzaron las primeras ventas de capones con destino de faena.

Cumpliendo el plan original en febrero del 2011 pegan otro salto de producción con la ampliación a 1000 cerdas madres. Hoy Uniporc con el 100% de su capacidad instalada en cuanto a madres, 3500 lechones y 7000 capones en crecimiento, produce 240 toneladas de cerdos vivos mensuales con destino faena. Abastece el 24% de lo que faena Cagnoli, suministrándole semanalmente 500 capones de 120 kilos con un rendimiento de aproximadamente el 85%. Luego con las medias reses faenadas se elaboran en la planta de Cagnoli los productos frescos y las 60 variedades de embutidos secos.

Está claro que para alcanzar este nivel de calidad se necesita de un alto nivel de seguridad en la provisión de lechones y que además se pueda demostrar la trazabilidad de la mercadería. "En los últimos años nuestra empresa venía creciendo sostenidamente al punto de tener que trabajar con cerdos de otros lugares que en muchos casos no satisfacían los estándares requeridos. Esto nos generaba muchos trastornos en la producción por las fluctuaciones en la disponibilidad de materias primas de calidad. Con Zubiaurre y Rossi encontramos un socio estratégico y una necesidad común", analiza Fabio Cagnoli, vicepresidente de la empresa.

Vale consignar que Tandil tiene la denominación de origen de salames tandileros, uno de los primeros productos en la Argentina que salen con denominación de origen y que este año Uniporc obtuvo el premio a la Excelencia Agropecuaria que organiza el Banco Galicia y La Nación en la categoría mejor productor porcino.



- a) Área de recría. Permanecen desde el destete hasta los 70 días con un peso de 30 kg. Ocupa el 10 % de la superficie total.
b) Área de engorde. Se cumple esta etapa desde los 70 días del lechón a la faena con 120 kilos, con una estadía en esta etapa de 105 días. Con el marco de las sierras de Tandil y en un predio de 45 hectáreas, Uniporc realiza la producción de cerdo sobre una superficie cubierta de 14.000 metros cubiertos en criaderos con galpones de gestación, maternidad, destete y engorde.

¿BAJO QUÉ CONDICIONES SE LARGARON LOS SOCIOS A INVERTIR EN ESTE PROYECTO?

Básicamente querían moverse en una escala suficiente como para ser rentables y tener las seguridades que puede brindar la incorporación de la pata comercial al negocio.

"Decidimos que el proyecto tuviera una escala mínima y 1000 cerdas es una escala media a nivel argentino, pero es chica a nivel mundial. Pensemos que las escalas promedio en Estados Unidos y en algunos casos de Brasil son 50.000 cerdas. Aquí el mayor productor, que es Paladini, tiene 10.000 cerdas. Un caso extremo es Chile, que tiene una sola empresa, Súper Pollo, con 250.000 cerdas y abastece al 90% del mercado. Estaba claro que con este contexto mundial no podíamos quedarnos cortos con la escala. Y en segundo lugar creímos que la única forma de brindarle estabilidad a la producción era tener la comercialización asegurada", afirma Ángel Rossi, de establecimientos La Negra.

La inversión realizada fue de aproximadamente 6 millones de dólares y esta financiada en un 70% con créditos en pesos con tasas de interés que van del 9% al 15% con un plazo promedio de 6 años con uno de gracia. Con distintas líneas de crédito, participaron los bancos BICE, Galicia, Nación y Provincia.



Tandil. Fabio Cagnoli, José Zubiaurre, Hernán Cagnoli y Ángel Rossi, de Uniporc, empresa que ganó el premio a la Excelencia Agropecuaria La Nación-Banco Galicia en la categoría de productores porcinos.

"Se podría decir que en la primera etapa de Uniporc, la inversión por cerda promediaba los 4500 dólares tomando en cuenta el valor del animal y todo lo que se necesita de infraestructura en corrales, plantas de balanceado, de residuos, vestuarios, oficinas de administración, etcétera. En la segunda etapa ya estamos en los 6000 dólares por cerda de inversión y si uno toma en cuenta también el capital de trabajo y los intereses, es muy posible que estemos cerca de los 7000 dólares por cerda", reflexiona Guillermo Ivanissevich, director de La Negra a cargo de las cuestiones financieras.

Con dos años de funcionamiento al 100% de la capacidad instalada, la tasa interna de retorno, una forma de medir la rentabilidad de Uniporc, se mueve entre el 10 y el 15%.

Las relaciones de compra y venta entre Uniporc y los socios tienen las condiciones que impone el mercado. La compra del grano de maíz a José Zubiaurre se realiza bajo un protocolo muy exigente en controles y monitoreos, pero se paga con la cotización local sin descontar el flete. Por su parte Cagnoli SA paga los lechones al precio Oncca, que varía semana a semana y que tipifica calidades y categorías. Rige como un precio base sobre al que después se le efectúa una negociación.

"El 70% del costo de la producción de cerdos es la alimentación y el maíz participa en 30 a un 40%. Por lo que obtener altos los índices de conversión es crucial para el negocio. Toda la operación, la maternidad, la recría y el engorde, obtiene una conversión de 2,85 kilos de alimento balanceado sobre cada kilo de carne porcina", agrega Ángel Rossi.

LAS CLAVES DEL NEGOCIO

Sobre una inversión de seis millones de dólares:

- ◆ **24% de la faena de Cagnoli**
Es lo que abastece Uniporc con 500 lechones semanales de 120 kilos de peso.
- ◆ **6000 Dólares**
Es la inversión actual por cerda madre teniendo en cuenta el valor del animal y las instalaciones,
- ◆ **Financiación**
El 70% de la inversión esta financiada con créditos en pesos con plazos promedio de 6 años y tasas de interés del 9 al 15%
- ◆ **1000 cerdas**
La escala de Uniporc es media pero chica internacionalmente. Comenzaron con 500 cerdas
- ◆ **Conversión en carne**
2,85 kilos de grano por cada kilo de carne en todo el ciclo de producción

LECHONES A MEDIDA DE LOS SALAMINES TANDILEROS

DIETAS ESPECIALES PARA LOS CERDOS QUE MEJORAN LA CALIDAD DE LOS TOCINOS, UN INSUMO CRÍTICO EN LA ELABORACIÓN DE SALAMES DE CALIDAD

Una de las primeras conclusiones que surgió del trabajo entre los productores de grano y el de fiambres es el potencial de mejora que se accede a partir del diálogo directo entre las partes. Quizás ayude el hecho que las tres partes que componen Uniporc son empresas familiares y comparten una forma común para manejarse.

El primer logro y ventaja comparativa de esta asociación surgió casi naturalmente a partir de la característica de tener un grano producido en la región hasta llegar a un producto terminado en la misma. Esto les permitió desarrollar el concepto de valor agregado en origen y certificar jamón cocido genuino y salame de Tandil.

Del trabajo conjunto se pudo comenzar a implementar dietas especiales con el objetivo de mejorar la calidad de un insumo crítico en la elaboración de los salames de calidad como es el tocino.

El trabajo para diferenciar dietas también se ajustó al fin de obtener un animal con características de peso de faena y de cantidad y calidad de grasa para ser destinado a la elaboración de chacinados o jamones crudos y cocidos de primera calidad.

Otra de las grandes ventajas del diálogo directo entre la producción de granos y la porcina es el monitoreo de la calidad del maíz con el objetivo de detectar la presencia de micotoxinas, causante de abortos y pérdidas en los niveles de conversión de alimento en carne.

En el alimento balanceado de los cerdos el maíz participa en promedio en un 65% de su composición por lo que se hace fundamental controlar la calidad.

En Uniporc establecieron un protocolo en la que el grano de maíz de José Zubiaurre se somete a los siguientes controles:

1. Observación de hongos en planta en madurez fisiológica para tomar la decisión de adelantar o no la cosecha o simplemente descartar el lote.
2. De las mejores bolsas con grano de maíz sin detección de micotoxinas, se seca la cantidad necesaria para abastecer a Uniporc, con humedad menor al 14,5%.
3. Calado y monitoreo cada 30 días de las bolsas con granos de maíz.

Y como se sabe la genética juega un rol fundamental en el producto que será entregado a faena.

En Uniporc utilizan genética PIC representada por Agrocere PIC Argentina que cuenta con programas continuos de mejoramiento genético. "Hoy nosotros tenemos genética con determinadas líneas que son más afines para jamones o para lechones más magros, más musculosos en función de lo que se necesite. En general los capones de menos kilos van a productos frescos y los más pesados van a los chacinados secos" agrega Ángel Rossi.

Sin embargo, todo el trabajo de diferenciación que impone la demanda a lo largo de las distintas estaciones no se podría llegar a realizar de no tener un equipo de empleados con alto nivel profesional.

La fórmula de Uniporc parece ser tan simple como eficaz: un alto compromiso con la búsqueda de la excelencia a partir de seguir cosechando los mejores granos, para elaborar los mejores cerdos, para seguir produciendo los más ricos salames.

Volver a: [Producción porcina en general](#)