

## CASO CABAÑA ARGENTINA- CALIDAD Y SABOR DESDE SU ORIGEN

**Fenoglio D\*, Perona G\*\*, Nogués G\*\*\***

\*Presidente. \*\*Responsable Calidad Criadero. \*\*\* Gerente de Marketing  
Criadero Pacuca S.A.  
Frigorífico Carnes Porcinas Seleccionadas S.A.

### **Resumen ejecutivo:**

A la carne de cerdo siempre se le ha considerado como una carne rica en grasa y en colesterol, pero gracias a los cambios en la alimentación a los que han sido sometidos los cerdos, su carne como el solomillo, el carré, las chuletas o las costillas son consideradas carnes cardiosaludables, ya que poseen menos colesterol que la del vacuno o la del ovino, las grasas monoinsaturadas están casi en los mismos niveles y las poliinsaturadas que son beneficiosas para nuestro organismo, son superiores con respecto a las otras carnes.

La tendencia en los principales países productores y consumidores de carne de cerdo es mejorar la calidad de la carne de cerdo iniciando este objetivo desde la alimentación misma de los cerdos. En España, debido a la gran variabilidad existente en la calidad de carne porcina, las exigencias de trazabilidad de la cadena alimentaria y el desarrollo de marcas propias de carne ligadas a la industria de la distribución (y por lo tanto ligadas a la demanda del consumidor final), han obligado al desarrollo de sistemas de trabajo conjunto entre los productores y la industria para la obtención de un producto de calidad definida, cuya garantía es el propio compromiso entre la industria y los productores.

Cabaña Argentina es el principal productor de cerdos en cuanto a volumen y tecnología aplicada del país. Es la única empresa del sector que produce todos sus cortes frescos para consumo, embutidos (chorizos y morcillas) y líneas de fiambres (Jamón Cocido Natural, Jamón Cocido Tradicional, Lomo de cerdo Ahumado, Pancetas Ahumada y Salada, Fiambre de Cerdo y Queso de Cerdo) íntegramente de sus propios cerdos con un protocolo de trazabilidad desde el producto final hasta los lotes de capones provenientes de su criadero.

En el año 2003 mediante un convenio tecnológico con la Universidad de Buenos Aires se realizó el Primer Perfil hecho en Argentina sobre las cualidades nutricionales de la carne de cerdo evaluadas sobre carnes provenientes del criadero de Cabaña Argentina (Pacuca S.A.) y comparados contra cortes de carne vacuno de la raza Aberdeen Angus. Los resultados obtenidos dieron como resultado la corroboración de lo que se venía postulando en los principales países productores y consumidores de carne de cerdo: mejor calidad de grasas, rica en vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales que el cuerpo humano por sí mismo no puede producir y debe ingerir obligadamente en su dieta.

En el año 2006 se inició la investigación para obtener una aprobación que sea reconocida por el consumidor final y eche por tierra finalmente las creencias erróneas sobre la calidad nutricional de la carne de cerdo para que pueda ser incorporada en dietas cardiosaludables.

## Desarrollo

Cabaña Argentina nació en 1992 con la construcción de las primeras instalaciones del criadero, que continuó su crecimiento hasta llegar a 2.000 madres. A partir de 1998 la conducción se profesionalizó y logró una transformación hacia el liderazgo en cantidad de madres en producción y tecnología aplicada. Cinco años más tarde estaban construidos los sitios de engorde para envío de animales en pie al mercado y por otro lado, fue necesaria la remodelación del criadero para permitir construir un nuevo lugar de recría, como así también la ampliación de los sitios destinados a la gestación y maternidad, ya existentes. De esta manera el criadero llegó, en forma gradual, a las actuales 6.000 madres en producción.

Para desarrollar todo este proceso fue necesario un programa de capacitación del personal, con el fin de llevar a cabo todas las tareas inherentes al crecimiento, e impidiendo que disminuyan los excelentes índices de producción obtenidos hasta el momento. A partir del año 2006, se comenzó a comercializar los cerdos producidos en la última etapa de crecimiento del criadero, con lo que logró alcanzar una venta anual de 150.000 capones, una cifra que se procura aumentar de manera progresiva. En búsqueda de los máximos exponentes mundiales en calidad de producción de carne porcina, nuestros profesionales asisten a congresos nacionales e internacionales, tanto técnicos como de equipamiento tecnológico y realizan visitas específicas a los países considerados como los de más alta tecnología, de los cuales se adoptaron la mayoría de los actuales equipamientos instalados.

Intentando resumir el ciclo productivo de Cabaña Argentina, se inicia en el área de Reproducción, mediante inseminación artificial. Comprobada la gestación y transcurridos 114 días, las madres son trasladadas al sector de maternidad, caracterizado por ser salas climatizadas que permiten un parto tranquilo e higiénico. Los lechones permanecen con la madre los primeros 20 días de vida, después son destetados y llevados a los galpones de recría. A los 70 días de vida pesan 32 kg y llevan consumidos seis tipos de alimento diferente, incluso por sexo. Pasan, entonces, al sector de terminación, donde a los 160 días de edad alcanzan los 110 kg de peso para ser enviados a faena.

Los animales terminados, capones, son cargados en camiones específicos para transportar porcinos y trasladarlos al frigorífico. Si bien el ciclo productivo de cualquier establecimiento porcino cumple más o menos los mismos pasos, está claro

que tanto la forma como los métodos utilizados y la tecnología implementada difiere en buena medida de la media existente en el país. Los actuales sitios de reproducción, crianza y engorde poseen túneles de viento y sistemas de calefacción que aseguran una misma temperatura los 365 días del año, con sistemas preventivos de generación de energía. Todos los galpones cuentan con sistemas de monitoreo remoto de datos ambientales y nutricionales y los procesos operativos de los sitios referentes a la sanidad, alimentación y ambientación están automatizados y controlados por personal altamente capacitado.

Se instaló un laboratorio para el análisis de cereales, materias primas y alimentos terminados y de esa manera se aseguró un estricto control de calidad en todas las etapas de producción.

Desde que se inicia el ciclo productivo hasta que llega el momento de faena, en el criadero se emplean nada menos que 14 tipos de alimentos, producidos en la moderna planta de balanceados que posee el criadero y de manera automática.

Los cereales utilizados en la fabricación de los alimentos son almacenados en una planta de acopio propia con una capacidad para 25.000 toneladas. La calidad de las materias primas pasa por un estricto control en los laboratorios del criadero en el mismo momento en que ingresan. Con esta práctica se asegura no sólo la calidad nutricional de los animales, sino también la bioseguridad en todo el establecimiento, a través del sistema de análisis de última generación, espectrofotómetro infrarrojo cercano (NIRS: Near Infrared Reflectance Spectroscopy). Es importante destacar que éste es el único sistema de este tipo implementado en el país en un criadero de cerdos.



Planta de Alimentos (exteriores)



Planta de Alimentos (interior)

Con un crecimiento constante, Cabaña Argentina mantiene firme su postulado fundamental que es adicionar valor agregado a través de la integración. Es por eso que en 2002 se encaró la actividad frigorífica a través de la creación de una nueva división: la planta industrial de Cabaña Argentina, faenando, despostando y comercializando cortes de carne fresca envasados al vacío listos para su venta en góndola, estando presentes en todas las grandes cadenas nacionales de hipermercados. Simultáneamente, se inició la elaboración y comercialización de embutidos frescos (chorizos y morcillas) con características muy diferenciales respecto a la competencia:

- Las morcillas son elaboradas con la sangre de la faena del día mientras que en el resto de las empresas utilizan sangre desecada que compran a otras plantas frigoríficas.
- Los chorizos provienen de recortes de carne del jamón, la paleta y el tocino integrando de esta forma la optimización máxima de nuestras propias reses porcinas.

En el 2003 se inició la elaboración y comercialización de las líneas de chacinados cocidos, principalmente Jamones y Paletas cocidas a los que se suman los Lomo Ahumado y las Pancetas Ahumada y Salada.

Todos estos productos son identificados con un número de lote de elaboración que se relaciona con las tropas de capones provenientes del criadero,

continuando así el proceso de trazabilidad iniciado desde la maternidad.

En enero de 2007 se adquirieron los terrenos en la localidad bonaerense de General Las Heras para instalar una nueva Planta Frigorífica, la cual será instalada con la máxima tecnología internacional para continuar creciendo luego en el criadero y de esta forma incrementar los kilos de carne, embutidos y fiambres producidos tanto para el mercado interno como así también para iniciar la apertura de mercados externos.

El sector porcino nacional está formado por más de 1.500 productores, con una faena de 3.000.000 de cabezas en 2006 y una proyección cercana a las 3.600.000 para el 2007. En el contexto internacional el consumo aumenta todos los años a razón de 3.000.000 de toneladas, que equivale a la producción de 10 Argentinas.

Los principales productores mundiales (China, Estados Unidos, Alemania, Francia, Brasil) no están creciendo tanto como para abastecer esta demanda y nuestro país tiene todas las condiciones como para generar un incremento todavía mayor al realizado en los últimos años y convertirse en un potencial proveedor internacional y en esta carrera se encuentra el proyecto de continuo crecimiento e integración de valor de Cabaña Argentina.

Mientras, en el mercado local, para dar apoyo a la comercialización de los productos, se realizan degustaciones de carnes, embutidos y fiambres en distintos puntos de venta de hipermercados y distribuidores mayoristas del canal tradicional. Todos los años se realizan dos cursos de Gastronomía Porcina en el Instituto Argentino de Gastronomía destinado a amas de casa y cocineros para dar a conocer las bondades gastronómicas del cerdo. Se colabora activamente con la Asociación Argentina de Productores Porcinos y con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos en la promoción del consumo de carne de cerdo y se está presente en los principales congresos nacionales vinculados al sector agroalimentario.

### **La aprobación lograda por la Fundación Cardiológica Argentina:**

Durante el 2006 se iniciaron trabajos de investigación orientados a la certificación de la calidad nutricional de los cortes de cerdo tanto los tradicionales como los no tradicionales como ser los cortes provenientes del jamón o cuarto trasero y la paleta o cuarto delantero.

La entidad seleccionada para lograr esta aprobación fue la Fundación Cardiológica Argentina

la cual cuenta con una vasta trayectoria en la aprobación de productos alimenticios que promueven dietas cardiosaludables para la población en general y en particular para personas con problemas cardiológicos.

Luego de ser analizados en los laboratorios de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires y bajo la auditoría del Grupo Educador de Salud y Alimentación, el aval consistió en recomendar cuatro cortes, el lomo o solomillo, el carré, la bola de lomo y el cuadril, como aptos para una alimentación cardio-saludable y a nivel familiar.

Las pruebas determinaron que, además de ostentar excelente calidad, los productos tienen altos valores nutricionales, bajo contenido de grasas, ricos en hierro y vitaminas y poseen una favorable relación de sodio/potasio que los hace recomendables, no sólo para la gente en general, sino también para hipertensos.

Existen prejuicios en torno a incluir carne de cerdo en la alimentación, sin embargo, se desconocen sus propiedades y valores. El 48% de la grasa porcina son ácidos grasos monoinsaturados del tipo oleico (característico del aceite de oliva). La ingesta de este tipo de grasas contribuye a reducir los niveles de colesterol total en sangre: reduciendo el llamado colesterol malo o LDL y aumentando el colesterol bueno o HDL. Por esta razón, incluir esta carne en los hábitos alimenticios es una buena elección para todo el que quiere llevar una vida sana.

La Fundación Cardiológica Argentina, fundada en 1976 en el seno de la Sociedad Argentina de Cardiología, destinada a transmitir a la comunidad los conocimientos médicos necesarios para la promoción de la salud y prevención de las enfermedades cardiovasculares, aprobó a Cabaña Argentina incorporar el logo de la Institución en los siguientes cortes frescos de cerdo:

- Carré deshuesado Cabaña Argentina
- Lomo o solomillo Cabaña Argentina
- Bola de lomo Cabaña Argentina
- Cuadril Cabaña Argentina

Los mencionados cortes fueron analizados en los laboratorios de la Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Bromatología y auditados en representación de la Fundación, por el Grupo de Salud y Alimentación, en Diciembre de 2006.

## Certificación ISO de la Elaboración y Distribución de alimentos en el criadero

Política de Calidad de la Planta de Alimentos del Criadero Pacuca S.A. de Cabaña Argentina:

Cabaña Argentina en su Fábrica de Alimentos, se compromete a elaborar, controlar y coordinar los procesos, para producir alimentos que nos permitan satisfacer a nuestros clientes y nos garanticen los mejores estándares de calidad en nuestras carnes de cerdo.

### A esto lo lograremos:

Controlando cada uno de los procesos, desde la compra de materias primas hasta la entrega del alimento final a los cerdos.

Determinando detalladamente los requerimientos de nuestros clientes y traduciendo los mismos en acciones concretas.

Revisando periódicamente por la dirección, nuestro sistema de gestión de calidad.

Capacitando a nuestro personal en las técnicas de elaboración y control necesarias.

Aplicando racionalmente los recursos y tecnologías disponibles en el cumplimiento de la legislación vigente, de manera de producir alimentos seguros tanto para los animales como para los seres humanos que los manipulan.

Involucrando a todos los integrantes de la organización en la Gestión del Sistema de Calidad y en el cumplimiento de los requisitos establecidos para el mismo.

Siendo nuestras premisas mejorar la calidad de vida de nuestro personal y lograr la mejora continua de nuestros procesos y productos, manteniendo como objetivo la satisfacción de nuestros clientes y la preservación del medio ambiente.



## Conclusiones

Diversos estudios nacionales e internacionales, señalan el beneficio de la carne de cerdo incorporada a la alimentación diaria como factor de prevención de distintas enfermedades. Los resultados contradicen la apreciación generalizada de los consumidores, que ven en esta carne un producto de baja calidad nutricional, poco saludable y susceptible de introducir patologías de tipo cardiovascular o a la obesidad.

Con el logro de haber obtenido la aprobación de nuestros 4 cortes de cerdo por la Fundación Cardiológica Argentina podemos decir hoy al consumidor argentino que el consumo de estas carnes es recomendable en el entorno de una alimentación saludable y equilibrada, incluso a ser incluida en planes de alimentación para prevenir problemas nutricionales como la obesidad, hipertensión y anemia.

Nuestras carnes de cerdo hoy responden en todo a las exigencias de un mercado que requiere día a día alimentos más sanos y frescos, sin exceso de calorías y con valores adecuados a los actuales requerimientos tanto de la niñez, de los deportistas, de personas activas y de nuestros abuelos.

Cabaña Argentina se enorgullece en ser la empresa líder del mercado argentino en producción de carne porcina, fiambres y embutidos, sanos y naturales, gracias a la preferencia de nuestros clientes y consumidores, al desarrollo personal y profesional de nuestra gente y al respeto y cuidado del ambiente en el que actuamos.

Somos conscientes que una adecuada alimentación tiene en la calidad de vida, asumimos el compromiso de producir con la más alta tecnología disponible, aplicándola tanto a la genética, nutrición, salud y buen trato de nuestros cerdos, como así también en la elaboración de nuestras carnes, embutidos y fiambres de excelente sabor y calidad nutricional.