01H.12244
Files

434621

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

"ESTUDIO PROVINCIAL"

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
BIBLIOTECA
Dr Manuel
Belgrano

Ing. Agr. Fernando E. FAYA

Diciembre de 2002

INFORME FINAL

ESTUDIO SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN BOVINO EN LA PROVINCIA DE FORMOSA

AGRADECIMIENTOS

Si bien este tipo de manifestaciones aparecen a los ojos del lector como meras formalidades, sería injusto de mi parte no dejar expresamente sentado mi sincero reconocimiento a la labor del Dr. Horacio LESSA, el cual a través de estos seis meses de intensa labor, estuvo permanentemente colaborando, no sólo en la obtención de datos y testimonios, sino que también con valiosos aportes profesionales.

Le expreso mi más sentido agradecimiento al Ing. Oscar Zanguitu del Consejo Federal de Inversiones por su permanente estímulo y apoyo, y por haber puesto irrestrictamente a mi disposición su profundo conocimiento de la realidad socio-económica del NEA.

Por último deseo manifestar mi complacencia por haber encontrado en los Dres. Anselmo Nicora y Raúl Quintana, no sólo dos funcionarios realmente comprometidos con la función que desempeñan, brindándose sin reticencias ante cualquier solicitud, sino dos excelentes personas cuyo recuerdo y amistad me acompañarán por siempre.

INDICE

- Introducción.
- Objetivos del proyecto.
  - Objetivo general.
  - Objetivos particulares.
- Oferta de productos de la producción bovina a nivel provincial.
  - Caracterización de la capacidad industrial actual. Relevamiento de la capacidad instalada.
- Consumo actual de productos cárnicos en el ámbito de la provincia.
  - Volumen y productos consumidos. Estimaciones indirectas del volumen total. Consumo de productos locales y extraprovinciales.
  - Precios y márgenes de comercialización. Estimación de márgenes para los distintos integrantes de la cadena de comercialización.
  - Canales de comercialización.

- Caracterización geográfica del consumo. Características particulares detectadas en las localidades de Capital, Clorinda y Pirané.

- Volumen de carne faenada en establecimientos clandestinos y en locales no aptos.

  - Evaluación de la evasión impositiva.

  - Incidencia en la transmisión de enfermedades.

  - Consecuencias en el mercado local. Competencia desleal: su importancia en la industria y en la consideración del producto.

- Posibilidades y restricciones para la comercialización de la producción de carnes y derivados de origen local.

  - Identificación de productos factibles de ser manufacturados localmente. Aspectos reglamentarios de calidad y modalidades de presentación.

  - Tamaño del mercado. Proyecciones.

  - Identificación de tamaños de plantas industriales.

- Conclusiones y recomendaciones.

- Agradecimientos.
- Bibliografía.

INTRODUCCIÓN:

La industria frigorífica argentina a constituido, desde el siglo pasado, una de las primeras en el rubro agroalimentario del país y, en diversas oportunidades, la agroindustria de mayor significación debido a su relevante contribución al Producto Bruto Interno (P.B.I.), por su fuerte incidencia en las exportaciones, por ser generadora de numerosos puestos de empleo y también por ser la carne un elemento fundamental en la dieta de nuestro pueblo.

La relocalización de la ganadería bovina y la pérdida de gravitación de las exportaciones de carne argentina, determinaron un cambio estructural en la tradicional agroindustria exportadora pampeana en las últimas dos décadas, para lo cual contribuyó una marcada orientación al mercado interno, cuya demanda se presentaba con gran inelasticidad con respecto al precio del producto. (6)

Desde la década pasada, varios sistemas agroalimentarios de nuestro país han experimentado procesos de adaptación y adecuación productiva y tecnológica que determinaron no sólo notables mejoras en la eficiencia de producción, sino también mejores niveles de inserción de esos sectores en los mercados mundiales.

Sin embargo la cadena alimentaria de la carne vacuna en Argentina, aparece como una producción agroalimentaria que no ha logrado aún adaptarse a las nuevas reglas competitivas vigentes en los mercados mundiales. (4)

A esto hay que agregar un estatus sanitario débil como consecuencia de la reaparición de la fiebre aftosa y el reinicio de los programas de vacunación obligatoria, lo que determinó una paralización de las exportaciones de carnes vacunas durante el año 2001, situación que lentamente se va revirtiendo fundamentalmente como consecuencia del nuevo escenario económico provocado por la salida de la convertibilidad.

Desde un punto de vista general, la conformación de la cadena alimentaria de la carne bovina en la provincia de Formosa adolece de las mismas limitaciones que la misma presenta en el ámbito nacional, y que se pueden resumir en una escasa articulación entre la producción, la industria y los servicios. Esto se observa por una mayor importancia relativa de la primera frente a las demás, pero también en la presencia de una industria insuficiente para procesar toda la producción primaria, con limitaciones tecnológicas y de capacidad de inversión y con dificultades para obtener productos más diferenciados.

Tampoco existen, en el ámbito provincial, industrias conexas que procesen otros subproductos derivados del ganado vacuno como cueros, sangre, etc., que si bien no forman parte estrictamente del sistema alimentario, se desarrollan alrededor de la industria frigorífica.

Esta actividad, hasta aquí productora de alimentos básicos tradicionales, es susceptible de transformarse en una cadena de productos básicos de mayor valor agregado a través de la introducción de mejoras

importantes en los diferentes procesos y con participación creciente de productos diferenciados de mayor calidad y precio.

Para lograr identificar las potencialidades del circuito alimentario de la carne vacuna en el ámbito provincial y aportar al fortalecimiento de sus capacidades competitivas consolidando las articulaciones en el interior del mismo, es de capital importancia la creación de ámbitos institucionales de coordinación de acciones entre los diferentes sectores involucrados, de modo tal de concretar el mejoramiento de la actividad general.

La ganadería en Formosa es sin dudas, y por amplio margen, la actividad de mayor importancia para la economía provincial involucrando a un conjunto muy amplio de la población que, de manera formal o marginal, depende de ella para su subsistencia y evolución.

No obstante un conjunto de factores interactúan entre sí para mantener la actividad en niveles productivos casi estables. Estos factores limitantes de la adopción de tecnologías pueden clasificarse en exógenos a las empresas vinculadas con el sector pecuario, factores endógenos y factores inherentes a las características propias de las innovaciones.

Los factores exógenos son fundamentalmente económicos y están relacionados con los precios de los productos y el costo del dinero. Por largos períodos de tiempo, los precios relativos dentro de la producción agropecuaria favorecieron a la agricultura. La rentabilidad del cambio tecnológico en esta última posibilitó una fuerte

incorporación de innovaciones que incrementaron la productividad de cada uno de los cultivos, reforzando de esta manera los resultados económicos de los productos agrícolas. Por el contrario, para el caso de la ganadería, los precios indujeron a un estancamiento tecnológico que dio lugar a niveles de productividad casi constantes y resultados económicos insatisfactorios para el productor.

Con respecto al costo del dinero, las elevadas tasas de interés han frenado la demanda de líneas de crédito disponibles, conformando éste otro factor que frena la adopción de tecnologías. Es necesario tener en cuenta que la actividad ganadera se caracteriza precisamente por la longitud del ciclo biológico, lo que determina una lenta rotación del capital circulante, y también que las inversiones (instalaciones, alambrados, aguadas, reproductores, pasturas, etc.) son de gran magnitud y requieren de largos períodos de amortización. Esto significa que, para ser efectivas, las políticas crediticias para el sector deben reconocer las especificidades propias de la actividad ganadera. (13)

Entre los factores exógenos a las empresas agropecuarias que limitan la adopción de tecnologías, se destacan aspectos de tipo estructural como el tamaño de la explotación, económicos como la posibilidad de acceso al crédito y no económicos como el nivel de educación, acceso a información actualizada, comportamiento empresarial, etc.

Finalmente otro grupo de factores limitantes tiene que ver con las características propias de la innovación. Cuanto mayor sea el grado de complejidad y presente mayor dificultad o requiera de mayor tiempo y

dedicación para ser asimilada por el productor, tanto es más probable que el ritmo de adopción sea lento. En su conjunto la tecnología ganadera parece imponer un costo intelectual más alto que el agrícola debido a la característica misma del proceso y al hecho que requiere un esfuerzo sostenido por períodos prolongados de tiempo. (16)

En el proceso de adopción de tecnologías aplicables a la actividad ganadera, se requiere fundamentalmente de tecnologías de procesos las que se caracterizan por ser de carácter inmaterial, intangibles, tener un fuerte componente de información y conocimiento incorporado, y por requerir una aplicación personalizada. Su adopción es, además, más dificultosa ya que demanda un trabajo de programación previo y un aprendizaje y control casi permanentes.

Por su parte la actividad agrícola en general se apoya fuertemente en las conocidas como "Tecnologías de Insumos", que no son otra cosa que tecnologías de tipo material, que son tangibles, mensurables, que se pueden comprar en el mercado y se aplican o utilizan casi como recetas preindicadas como los medicamentos.

Normalmente estas tecnologías están asociadas a un desarrollo previo de naturaleza industrial y por lo tanto tienen un costo económico, su uso se efectúa en momentos precisos y planificados con anterioridad. Son de uso sencillo y hasta, en muchos casos, rutinario.(14)

A menudo son de aplicación coyuntural, o sea se las puede adoptar o desechar de acuerdo a la conveniencia o necesidad del usuario.

Como ejemplos de dichas tecnologías se pueden mencionar los antiparasitarios, los herbicidas, los fungicidas, los insecticidas, los fertilizantes, las semillas con genética modificada, vacunas preventivas para la hacienda, etc.

Frecuentemente estas herramientas vienen en paquetes más o menos complejos que simplifican enormemente las tareas del productor, pero fundamentalmente simplifican el proceso de toma de decisiones sobre productos, dosis, etc., ya que han sido ampliamente experimentadas. (5)

La articulación de los productores con las empresas agroindustriales ha resultado, bajo determinadas condiciones, un instrumento útil para promover la incorporación de tecnología en la medida que se establezcan relaciones estrechas tales como las de carácter contractual.

En este sentido, cabe mencionar la articulación existente entre productores tamberos y la industria láctea. Esta última ha mantenido tradicionalmente relaciones estables con los productores primarios debido a lo perecedero del producto. A partir de estas relaciones, las empresas industriales influyeron notablemente en los cambios tecnológicos producidos en la actividad tambera.

Una serie de medidas que adoptaron las empresas líderes tales como trabajos de extensión, pago de sobreprecios por la modernización de las instalaciones y por una mayor calidad del producto, etc., permitieron a los tambos incorporar un moderno paquete tecnológico. (5)

Estas formas de interrelacionamiento entre el sector industrial y el sector productivo deben ser ensayadas en la provincia de Formosa ya que su instrumentación traería aparejadas mejoras concretas tanto en el campo productivo, como en el industrial y de servicios.

Un párrafo aparte lo constituye la producción de *carne ecológica* o *carne orgánica*. Los productos ecológicos u orgánicos de origen animal son el resultado de un sistema de producción que se basa en el profundo conocimiento de la naturaleza, lo que permite trabajar en perfecta armonía con sus ciclos en lugar de forzar aumentos de peso o prolificidad basado en hormonas, antibióticos y otras sustancias perjudiciales para la salud humana y el medio ambiente.

A la vez, el sistema ecológico de producción de alimentos ofrece las máximas garantías en términos de sustentabilidad dado que sólo se considera orgánico al producto proveniente de un sistema de producción capaz de sostenerse indefinidamente en el tiempo.

Se da por supuesto que todo sistema de producción animal orgánico, está basado en un sistema de producción vegetal orgánico.

La carne orgánica es obtenida de animales producidos en condiciones totalmente naturales, bajo sistemas de trabajo sustentables, sin uso de productos de síntesis química (fertilizantes, herbicidas, plaguicidas, etc.) en las pasturas y forrajes con los que se alimentan

al ganado, ni la utilización en estos de tratamientos convencionales no autorizados, lográndose un producto de la mejor calidad nutritiva y sin contaminantes para el consumidos.

El SENASA aprobó en 1993 la normativa N° 1.286 que rige la producción, elaboración, comercio y sistema de identificación de estos productos como forma de garantizar la transparencia y lealtad del proceso.

La certificación de carne ecológica se obtiene luego de dos años de producción en establecimientos que son monitoreados por empresas privadas supervisadas por SENASA. Este lapso puede extenderse o reducirse de acuerdo a los antecedentes comprobables en cada situación por parte de los entes certificadores y con consentimiento del SENASA.

Estas empresas, inscriptas en el registro nacional de entidades certificadoras de productos ecológicos, deben presentar cada seis meses un detalle de los establecimientos que supervisan y pueden tener o no normas más restrictivas que las emitidas por el organismo oficial que las controla.

Los puntos principales para que la producción bovina sea considerada ecológica son:

- Los animales deben estar identificados en forma individual.
- Para que un producto reciba la denominación de ecológico deberá provenir de un sistema donde se hayan aplicado las bases establecidas durante dos años consecutivos,

considerándose en etapa de "transición" y "ecológico definitivo" a partir de dos años.

- En condiciones normales, el alimento que los animales consuman será de la propia producción del establecimiento ganadero. Sólo se podrá incorporar desde afuera del establecimiento un máximo del 20 % del total del alimento suministrado y éste deberá ser de origen ecológico.
- La base de la alimentación será el forraje, fresco o seco; los concentrados tendrán como objeto cubrir déficits específicos en la producción de pasto, siendo su límite máximo el 30 % de concentrados sobre la ración total en materia seca.
- El ensilaje deberá constituir menos del 33 % de la ración total.
- Las compras de alimentos provenientes de explotaciones convencionales serán aceptadas sólo por razones de fuerza mayor y por imposibilidad de obtener alimentos ecológicos de otros establecimientos. En estos casos el límite máximo de compra será del 10 % al 15 % sobre materia seca y del 25 % al 30 % en casos de catástrofe continuada
- Las condiciones ambientales deben proporcionar al animal un entorno sano, y libre movimiento según las necesidades del mismo.
- La castración, el descorne, el corte de la cola, etc. son prácticas no recomendados, aunque permitidas si mediaran razones de mercado, debiéndose buscar otras alternativas.
- La forma de reproducción recomendada es la monta natural, aceptándose la inseminación artificial, práctica que se debe informar en caso de utilizarse.

- La terapéutica aplicada a los animales será natural, evitándose siempre cualquier tipo de tratamiento rutinario.
- Están permitidas las vacunas contra enfermedades endémicas y el uso de antiparasitarios, solamente cuando sea totalmente indispensable.
- La edad mínima de destete para los bovinos será de tres meses.
- Los frigoríficos inscriptos en SENASA no necesitan una autorización especial para faenar carne ecológica ni la inscripción en un registro especial. Solamente se requiere que la carne sea faenada por lotes separados, identificados y almacenados aparte de la carne convencional. (11)(15)

Como puede apreciarse las características del sistema de producción de carne de Formosa, brindan inmejorables condiciones para encarar una actividad que, sin requerir grandes inversiones, permita ampliar la presencia provincial en el contexto nacional e internacional de carnes atendiendo a una demanda creciente de productos obtenidos en forma orgánica, por los cuales se abona un sobreprecio de entre un 10% a un 15%.

Se puede decir que la casi totalidad de la carne producida en la provincia cumple, o fácilmente puede cumplir, con las normativas vigentes para la producción de este producto diferenciado que podría constituirse en la base del comienzo de una acción concertada entre los sectores de la producción y la industria.

OBJETIVO GENERAL:

Determinar las características de la comercialización e industrialización de productos de origen bovino en la provincia de Formosa.

OBJETIVOS PARTICULARES:

A) Conocer las características y el comportamiento del mercado de productos de origen bovino en los principales centros de consumo de la provincia de Formosa.

B) Determinar la faena clandestina y la efectuada en establecimientos no aptos.

C) Determinar la factibilidad de radicación de industrias de la carne (faena, desposte, chacinados) para atender demandas locales y regionales.

D) Características de la producción y calidad existente, y/o necesaria, para atender demandas locales y regionales.

E) Identificar posibles tipos y tamaños de plantas frigoríficas para atender las necesidades regionales.

CARACTERIZACIÓN DE LA CAPACIDAD INDUSTRIAL ACTUAL. RELEVAMIENTO DE LA CAPACIDAD INSTALADA:

En la actualidad en la provincia de Formosa existen sólo cuatro establecimientos frigoríficos habilitados y con matrícula para operar:

NOMBRE	DEPARTAMENTO	TIPO DE HABILITACIÓN
NORTE	FORMOSA	PROVINCIAL
SANTA ANA	FORMOSA	PROVINCIAL
PIRANÉ	PIRANÉ	PROVINCIAL
PILCOMAYO	PILCOMAYO	PROVINCIAL

El *Frigorífico Norte* está ubicado en el Parque Industrial de la ciudad de Formosa. Comenzó a operar en el año 1987 bajo la figura de Matadero con habilitación municipal.

En el año 1992 obtuvo por parte del Servicio Nacional de Sanidad Animal, SENASA, la habilitación como Matadero Frigorífico Tipo A; se entiende por Matadero - Frigorífico, el establecimiento donde se sacrifican

animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización. Tipo "A" es la planta industrial cuya habilitación corresponde al Servicio Nacional de Sanidad Animal e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas. La limitación de faena queda establecida según el régimen de animal-hora.

Se entiende por régimen "animal-hora", el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso.

Para este concepto se tiene en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

En el año 1994 y 1995 realizó exportaciones a la vecina República de Paraguay.

En febrero del corriente año, dejó de operar con habilitación del SENASA y en la actualidad continúa operando pero sólo con la habilitación de la Dirección de Bromatología Provincial, que lo autoriza a realizar tráfico del producto hacia cualquier punto de la provincia.

Se la puede considerar la planta de faena más importante de toda la provincia con una capacidad operativa diaria de 180 cabezas de ganado mayor.

Posee tres cámaras de enfriado con capacidad para almacenar 130 medias reses y se encuentra una en construcción con la misma capacidad. Sumado a ello tiene una cámara de menores dimensiones para conservación de menudencias.

En cuanto a la producción de subproductos, posee una sala para elaboración de chorizos frescos y morcillas. Asimismo cuenta con una fábrica de grasa comestible y otra de grasa industrial.

El *Frigorífico Santa Ana* está ubicado al sur de la ciudad de Formosa sobre la Ruta Nacional N° 11 a una distancia aproximada de 20 kilómetros del centro.

Esta planta comenzó a operar con una habilitación provincial provisoria a partir del mes de julio del año 2001.

Tiene una cámara de enfriado con capacidad para 60 medias reses y se está construyendo otra cámara con el mismo fin para albergar 250 mitades.

Es de destacar que en la ciudad hay una planta frigorífica que no está operativa desde el año 1990 y otra que nunca ha operado y sólo presenta la estructura edilicia, ambas, y de mediar un proyecto concreto, podrían entrar en funcionamiento con una inversión moderada ya que las obras civiles están en una estado correcto con la falta de mantenimiento propia de la inactividad.

En lo que hace a la ciudad de Clorinda, segunda en importancia en el contexto provincial, posee un matadero municipal que ha dejado de operar en el año 1992.

El *Frigorífico Pilcomayo* se encuentra ubicado sobre la Ruta Nacional N° 86 a unos 15 kilómetros de Clorinda. Comenzó a operar en al año 1991. Cuenta con habilitación provincial y una capacidad de faena de 80 reses diarias.

Posee también una cámara de frío para 130 medias reses y en la actualidad está en proceso de construcción otra cámara con igual capacidad de almacenamiento. Cuenta además con cámaras de menor tamaño para conservación de menudencias.

También en la ciudad de Clorinda se está construyendo otra planta cuyo ritmo se avance hace pensar que podría comenzar a operar en el corriente año.

La ciudad cuenta con 150 comercios minoristas habilitados y, aproximadamente, 80 carnicerías sin habilitación.

El *Frigorífico Pirané* está ubicado en el departamento homónimo entre las localidades de Pirané y Palo Santo sobre la ruta N° 81. Comenzó a operar en el mes de julio del año 1999. Posee habilitación provincial. Tiene una capacidad operativa de 80 cabezas por día y cámaras de frío para la conservación de 80 medias reses bovinas.

La mayor parte de la carne faenada en esta planta es trasladada a la ciudad capital y es poco lo que se destina al consumo en las localidades de la zona.

Los frigoríficos Norte, Santa Ana, Pilcomayo y Pirané son Mataderos - Frigoríficos Tipo "C" por los cuales se entiende a aquellos establecimientos autorizados para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de ochenta bovinos, cincuenta porcinos y ciento sesenta ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deben expenderse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la Provincia donde están ubicados.

Los establecimientos Tipo "C" pueden solicitar la habilitación del Servicio Nacional de Sanidad Animal para poder realizar el tráfico federal previa verificación de las condiciones de construcción, operativas y administrativas que establezca dicho Servicio, para satisfacer los requisitos mínimos que exija dicho tráfico federal, según consta en el Decreto N° 4.238, texto ordenado a octubre de 1998, del Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. (1)

Además de las plantas frigoríficas ya mencionadas, se encuentran en la provincia gran cantidad de mataderos municipales de muy diferentes características.

Para obtener una descripción lo más acabada posible de las particularidades de cada uno de ellos por localidad y por región, se realizó durante los días 30 y 31 de julio del año 2002 una encuesta con los intendentes y/o

concejales, y/o secretarios de las distintas localidades del interior provincial. Dicha reunión se llevó a cabo en la ciudad de Formosa en conjunto con la Oficina Nacional de Control de la Comercialización Agrícola, O.N.C.C.A. Una copia de los originales de algunas de las respuestas obtenidas al temario elaborado, se adjuntan al presente trabajo como **ANEXO.**

Localidad "El Colorado": tiene una población aproximada entre urbana y rural de 16.800 habitantes.

Cuenta con veintiocho comercios expendedores de carne con habilitación municipal.

El Matadero posee corral de encierre, manga y un galpón con techo pero sin paredes; piso mejorado y agua potable. Se permite el ingreso a la localidad de animales faenados por productores en sus campos. Desde el año 2000 a la fecha se ha permitido el ingreso de aproximadamente 600 cabezas de ganado mayor.

"Villa Dos Trece": cuenta con una población total de cerca de 7.800 personas de las cuales unas 4.000 (41%) viven en la zona rural y el resto, 3.800 (49%) en el área urbana.

Esta localidad cuenta con un matadero precario municipal, pero la mayor parte de la faena se realiza en diez colgaderos ubicados en la zona de las colonias.

"Mayor Villafañe": del total de habitantes que llega a los 4.400 (36%), o sea unos 1.600, viven en la zona rural y los 2.800 (64%) restantes son población urbana.

Cuenta con tres comercios expendedores de carne y habilitados y otros doce sin habilitación. Tiene un Matadero municipal precario, pero el ingreso de carne de los establecimientos rurales de la zona es la de mayor significación cuantitativa. Las autoridades no disponen de datos ajustados.

"Gran Guardia": población urbana 1.900 personas y población rural cerca de 1.100 habitantes.

Tiene un Matadero con habilitación municipal y con control veterinario. Se faena a los animales colgados con aparejo y posee agua potable. Se permite el ingreso de carne faenada en los campos vecinos.

"Colonia Pastoril": población urbana setecientas (700) personas y población rural quinientas (500).

Tiene cinco carnicerías habilitadas. No cuenta con Matadero municipal. La totalidad de la carne para consumo proviene de animales faenados en colgaderos rurales sin ningún control.

"Villa Escolar": población urbana dos mil quinientas (2.500) personas y población rural mil quinientas (1.500).

Tiene en construcción un Frigorífico Tipo "C" del cual se está tramitando su habilitación para poder proceder a su puesta en funcionamiento. Cuenta con seis establecimientos comercializadores habilitados, pero la

faena aun se realiza en seis colgaderos ubicados en la zona rural.

"Gral. Lucio V. Mansilla": población urbana 2.335, población rural 1.191, total 3.526 habitantes.

Posee un Matadero municipal actualmente clausurado. El comercio de carne se efectúa en cinco carnicerías habilitadas y seis sin habilitación. La faena se lleva a cabo en cinco colgaderos.

"Buena Vista": población urbana 800, población rural 3.200, total 4.000 habitantes.

Se está trabajando en un proyecto para la instalación de un Matadero Tipo "C", no obstante actualmente la faena se realiza en quince colgaderos rurales. Con posterioridad a la salida de la convertibilidad, la faena en dichos colgaderos se ha incrementado de manera notable debido a que, por la cercanía a la ciudad de Clorinda, se deriva carne en forma clandestina que tiene como destino final la República del Paraguay ya que la nueva relación cambiaria hace que nuestras carnes resulten muy baratas para el consumidor paraguayo.

En el área urbana existen diez carnicerías habilitadas y otras tantas sin la correspondiente habilitación.

"Palo Santo": población urbana 8.500, población rural 1.500, total 10.000 habitantes.

Se está en proceso de construcción de un matadero en el área urbana. Actualmente se faena en 15 colgaderos rurales. Se cuenta con siete carnicerías habilitadas y veinte sin habilitación.

"Ibarreta": población urbana 5.000, población rural 2.000, total 7.000 habitantes.

Posee un matadero de mampostería, con piso de cemento, agua potable, inspección veterinaria y una capacidad de matanza de 30 animales por día. A pesar de contar con una planta de regulares condiciones comparada con otros municipios de la provincia, también se faena en tres colgaderos de la zona rural y esa carne ingresa de diferentes maneras a la localidad. El comercio minorista se realiza en diez carnicerías habilitadas y veinte sin habilitar.

"Pozo del tigre": población urbana 7.000, población rural 3.000, total 10.000 habitantes.

Cuenta con un matadero precario, con techo y piso de material y agua potable. No se declaran colgaderos y la venta se realiza en 25 carnicerías habilitadas.

"Laguna Yema": población urbana 7.000, población rural 3.000, total 10.000 habitantes.

Posee un matadero techado en el que se faenan los animales colgados. Posee agua potable, luz eléctrica y desagüe cloacal. También cuenta con inspección veterinaria. Hay tres colgaderos en la zona rural y se permite el ingreso de carne de los mismos a la localidad.

"Fortín Cabo 1° Lugones": población urbana 1.200, población rural 1.000.

Posee un matadero con techo y paredes laterales donde se faenan los animales colgados con aparejo. No tiene inspección veterinaria.

Como se puede observar en estos datos recogidos por entrevistas con intendentes o integrantes de los distintos municipios mencionados, los mataderos de la gran mayoría de las localidades del interior provincial no reúnen las condiciones exigidas por la Ley Federal de Carnes con respecto a los Mataderos de tipo rural.

Dicha normativa legal define como Matadero Rural al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de quince bovinos y treinta ovinos y/o caprinos.

Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expedirse y consumirse exclusivamente dentro de la localidad para la que expresamente fuese autorizado. Serán habilitados excepcionalmente cuando razones de abastecimiento lo justifiquen.

Limitación de la faena: los organismos de aplicación fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad dentro de los topes máximos fijados por categoría. (1)

En cuanto a los datos aportados por las autoridades que completaron la encuesta formulada en lo atinente a faena realizada en los mataderos y colgaderos de cada zona, no concuerdan con los datos cedidos por la Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental de la provincia, y que se muestran en la siguiente tabla.

Registro de Faena de Ganado Bovino en la Provincia de Formosa (Año 2001)

Faena 2001-mataderos privados

FRIGORÍFICO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
NORTE	2.971	3074	3283	3179	3800	3107	2605	1926	1883	2070	2.049	1874	31.821
SANTA ANA	0	0	0	0	0	0	184	379	485	515	728	1021	3312
PIRANÉ	285	331	332	467	576	494	408	408	408	408	249	161	4.527
PILCOMAYO	860	772	825	973	973	1003	960	921	783	783	768	768	10389
TOTAL	4.116	4177	4440	4619	5349	4604	4157	3634	3559	3776	3.794	3.824	50.049

FAENA 2001 MATADEROS MUNICIPALES

LOCALIDAD	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC.	TOTAL
San Hilario	4	4	13	13	7	7	5	5	5	5	7	7	82
M. Laishí	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	143	1716
L.V.Mansilla	38	38	38	38	36	36	36	36	36	36	36	36	440
Col. Pastoril	23	15	15	9	9	24	32	29	29	29	29	29	272
Herradura	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
Gran Guardia	30	67	81	67	65	65	12	12	8	8	8	8	431
Pirané (M)	445	455	535	504	550	476	468	420	420	420	334	324	5351
Villafañe	95	94	123	98	102	100	90	86	47	64	47	71	1017
Villa 213	81	90	53	82	78	75	75	70	45	45	45	23	762
El Colorado	268	276	316	286	297	238	259	258	235	296	313	306	3348
Naickneck	102	105	102	76	43	45	35	31	27	27	27	58	678
Lag. Blanca	159	180	163	141	149	132	132	102	97	65	63	98	1481
Buena Vista	13	13	13	24	14	14	16	17	18	12	12	12	178
Espinillo	161	145	145	138	142	142	142	120	113	117	122	124	1611
Gral. Belgrano	90	113	56	95	64	70	16	8	8	37	37	20	614
Riacho He-Hé	125	130	127	117	114	115	104	104	88	88	88	111	1311
Gral. Guemes	122	122	138	128	105	102	105	140	103	103	100	100	1368
C. Fontana	119	191	120	70	102	126	126	38	52	42	114	53	1153
Ibarreta	280	259	293	270	316	281	301	310	248	282	254	278	3372
San Martín I	134	134	134	134	134	134	134	134	134	134	134	134	1608
San Martín II	110	110	110	110	110	110	111	100	109	103	88	88	1259
Las Lomitas	234	150	253	253	142	162	162	155	102	102	115	138	1968
Pozo del Tigre	149	234	140	154	222	240	102	102	120	123	102	102	1790
Laguna Yema	94	76	86	211	52	38	38	37	17	13	18	18	698
Ing. Juarez	190	238	238	238	207	190	207	167	160	148	150	150	2283
Mosconi	22	20	21	16	25	17	11	23	16	14	13	7	205
Palo Santo	102	102	102	105	105	105	105	77	79	104	104	104	1194
M. Tacaaglé	43	43	43	43	43	43	34	35	31	35	36	30	459
Tres Lagunas	22	22	22	22	22	22	22	22	22	29	29	29	285
El Potrillo	18	20	18	25	20	17	14	53	51	33	33	27	329
TOTAL	3.421	3594	3646	3615	3423	3274	3042	2839	2568	2662	2.606	2633	37.323

Datos obtenidos por la Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental Provincial dependiente del Ministerio de Desarrollo Humano

La siguiente tabla muestra la faena a campo registrada por la policía y presentada a la Dirección de Bromatología de la provincia.

FAENA REALIZADA EN ESTABLECIMIENTOS GANADEROS Y REGISTRADAS POR LA POLICÍA DE LA PROVINCIA DE FORMOSA (2001).

LOCALIDAD O PARAJE	VACAS	NOV.	NOVTOS	VAQ	TERNEROS	TOTAL
Lamadrid	2					2
Punta del Agua	2			9	2	13
Pto Agte S Benitez	5		3	6		14
La Soledad	4		1	5	1	11
Punta del Agua	2		2	7	4	15
Sumayen				5		5
Pozo del Mortero	3	2	14	7		26
Pte Uriburu	56	8	10	3		77
Mariano Boedo	11	13	14	13	7	58
Villa Escolar	46	33	61	42	835	1017
Laishi	24	4	12	11	16	67
Campo Alegre	2			4		6
Cnia San Pablo	7			16	3	26
Guadalcazar				3	4	7
Puesto Vcia Gral Urquiza		2		8		10
San Martín Uno	4		2	12	1	19
Sto Ayte Victor Sanabria	1	1	1	2	1	6
Sol Dante Salvatierra	2		2	2	1	7
Suipacha	19	13	12	13	2	59
Cnia Blanca Gomez	1		4	2		7
Unión Escuela	1		4	6	2	13
Brouchard			1	2		3
Juan G Bazán	1	2	2	1	2	8
Posta Zalazar	1			2	1	4
Pto Vcia Alto Alegre	1			4	1	6
S I Sanchez	1	4	8	14		27
Apayerey	2	2	7	2		13
Palma Sola	24	21	54	13	1	113
Lucero Cué	40	25	49	30	8	152
La Frontera	6	2		2		10
El Bañadero	3	8	8	12	1	32
La Disciplina	2	5		7		14
Potrero Norte	48	12	3	28		91
Ctro Ftal Zapla	6	3	5	8	1	23
Mayor Villafañe	57	14	35	30		136
La Loma Y El Quebranto	7	1				8
El Olvido	1	4		9		14
Km 142	8	1	12	7		28
Gral Mosconi	6	4	17	10	1	38
TOTAL	406	184	343	357	895	2185

Fuente: Datos aportados por la Policía Provincial a la Dirección de Bromatología de la Provincia.

Como se puede apreciar los datos aportados mensualmente por la policía provincial a la Dirección de Bromatología son, al menos, incompletos.. Una muestra la constituye el hecho que se reporta, por ejemplo para la localidad de Brouchard, un ingreso de zona rural de tres animales en todo un año.

De igual manera se reportan como faenados un total de 835 terneros para consumo en Villa Escolar para el mismo período y sólo 33 novillos, lo que a todas luces indica algún inconveniente en los mecanismos de control o toma de datos.

La faena que se realiza en las explotaciones pecuarias, como así también la que se lleva a cabo en colgaderos rurales e ingresa a los centros de consumo, debe considerarse como clandestina.

Las comunas que tienen mataderos, que como vimos son las menos, por lo general prestan el servicio de faena por lo cual le cobran al carnicero un canon por animal sacrificado. No obstante se ha detectado que en muchos casos el carnicero trae los animales comprados al Matadero Municipal, cuando existe, y lo faena con su propio personal, es decir que no hay un personal que trabaje en forma estable en el matadero.

Esta forma de operar determina que una parte importante de la faena realizada en el interior provincial, no cuente con los controles veterinarios y bromatológicos correspondientes como consecuencia de que no hay un registro de faena medianamente confiable.

A continuación se suministra un listado de los Mataderos Municipales con inspección veterinaria y otra con aquellos que no la tienen:

MATADEROS MUNICIPALES CON INSPECCIÓN:

Pirané
Villafañe
Villa 213
El Colorado
Laguna Blanca
Gral. Belgrano
Gral. Guemes
Cte. Fontana
Ibarreta
Las Lomitas
Pozo del Tigre
Ing. Juarez
El Potrillo

MATADEROS MUNICIPALES SIN INSPECCIÓN:

San Hilario
Lucio V. Mansilla
Colonia Pastoril
Herradura
Gran Guardia
Naickneck
Buena Vista
El Espinillo
Riacho He-Hé
San Martín I
San Martín II

Laguna Yema

Mosconi

Palo Santo

Misión Tacaaglé

Tres Lagunas

Misión Laishí

Mataderos/Frigoríficos	Total
Privados	4
Municipales con inspección	13
Municipales sin inspección	17
Total	34

En lo que hace a los controles bromatológicos en la provincia de Formosa, estos son llevados acabo por la Dirección de Bromatología provincial dependiente del Ministerio de Desarrollo Humano y que fuera creada por Ley provincial N° 477/84.

En su artículo N° 2 se expresa que la Dirección es el organismo específico de aplicación y/o control en todo el ámbito provincial, en los municipios, dentro de su ejido o área de influencia cuando estos no se encontraren

en condiciones de ejercer de policía sanitaria; y a través de convenios, delegarán sus facultades en la aplicación de:

A) Código alimentario argentino. Ley N° 18.284 y disposiciones reglamentarias.

B) Reglamento de inspecciones de productos, subproductos y derivados de origen animal. Decreto N°4.238/68 y modificaciones reglamentarias de la Ley Sanitaria Federal de Carnes N° 22.375.

Consumo actual de productos cárnicos a nivel provincial

- **Volumen y productos consumidos. Estimaciones indirectas del volumen total. Consumo de productos locales y extraprovinciales**

A los efectos de realizar una estimación indirecta del consumo de carne de bovino en la provincia, necesariamente nos debemos remitir a los datos suministrados por organismos oficiales.

Así, según la Dirección de Bromatología provincial, el total de cabezas faenadas en frigoríficos locales durante el último año ascendió a 50.049 animales, los cuales arrojaron un peso total de 9.509.310 kilogramos y representaron un 48 % del total consumido en la provincia.

Según la misma fuente, el total faenado en Mataderos Municipales fue de 37.323 cabezas, con un total de kilos de 7.091.370, lo que representó el 36 % del total de la carne consumida.

Los datos aportados por la Policía de la provincia de Formosa indican que la faena realizada en establecimientos ganaderos y registradas por la autoridad

policial asciende a 2.185 cabezas totales, con unos 415.150 kilogramos de carne representando el 2% del volumen consumido.

Es en este punto en que se puede pensar que la toma de datos adolece de algunos inconvenientes, ya que la cantidad de cabezas faenadas es realmente exigua lo que haría en un principio suponer que existe la posibilidad real que muchos de los vacunos faenados eluden el registro en la sede policial correspondiente a la localidad más cercana al lugar de sacrificio.

Si uno se remite a los datos emanados de organismos oficiales, seguramente se obtendrán valores de consumo que están muy por debajo del promedio nacional, tal como se verá más adelante.

Otro dato a tener en cuenta para el cálculo de los kilogramos de carne es que se estima un peso vivo de faena, ya desbastado, de 380 kilogramos por animal y un rendimiento promedio de un 50 % para todas las categorías.

Estos guarismos surgen del análisis de los registros de faena del Frigorífico Norte S.A. de los años 2000, 2001 y los seis primeros meses del 2002, tal como puede verse en las tablas que se adjuntan:

Registro de faena

Frigorífico Norte S.R.L.

Parque Industrial - Ciudad de Formosa -

Año 2000.

	TOTAL	
MESES	CABEZAS	KILOGRAMOS
Enero	2.807	582.925
Febrero	2.511	517.600
Marzo	3.067	611.795
Abril	3.248	611.299
Mayo	3.229	646.445
Junio	3.563	691.328
Julio	3.326	670.115
Agosto	3.103	618.515
Setiembre	3.573	699.129
Octubre	2.757	561.423
Noviembre	2.804	566.386
Diciembre	3.040	621.538
TOTALES	37.028	7.398538

Registro de faena

Frigorífico Norte S.R.L.

Parque Industrial - Ciudad de Formosa - Año 2001.

	TOTAL	
MESES	CABEZAS	KILOGRAMOS
Enero	2.971	632.700
Febrero	3.074	633.853
Marzo	3.283	674.434
Abril	3.179	620.745
Mayo	3.800	725.737
Junio	3.107	586.572
Julio	2.605	507.163
Agosto	1.926	405.793
Setiembre	1.883	355.397
Octubre	2.070	388.198
Noviembre	2.049	379.453
Diciembre	1.874	370.704
TOTALES	31.821	6.280.749

Registro de faena

Frigorífico Norte S.R.L.

Parque Industrial - Ciudad de Formosa - Año 2002 (Primeros seis meses).

	TOTAL	
MESES	CABEZAS	KILOGRAMOS
Enero	1.895	384.527
Febrero	1.739	339.103
Marzo	1.804	347.832
Abril	1.642	327.017
Mayo	1.805	337.845
Junio	1.883	338.567
Julio	1.668	286.643
TOTALES	12.436	2.361.534

Analizando estos datos, obtenidos en la administración de la planta, referidos a la faena de los últimos 30 meses, y dividiendo la cantidad de kilos por el total de cabezas faenadas, se arriba al promedio de 380 kilogramos de peso vivo por animal, y a un rendimiento

también promedio de 50 %, o sea 190 kilogramos de carne al gancho por animal faenado

La imposibilidad de obtener datos más ajustados, deviene que en las faenas realizadas en Mataderos Municipales y en colgaderos rurales, no se pesan los animales debido a la inexistencia de balanzas ya que es un dato con escasa importancia para el carnicero, quien lo va a controlar una vez que se haga efectiva la venta minorista por cortes o por trozos.

Por último, y sobre la base de los datos obtenidos del Servicio Nacional de Sanidad Animal el ingreso extraprovincial de carne de vacuno a la provincia alcanzó en el último año a 2.896.826 kilogramos representando un 15 % del consumo total.

O sea que con los datos oficiales se puede arribar al siguiente cuadro:

DATOS REGISTRADOS OFICIALES PARA EL AÑO 2001

FAENA REGISTRADA	CABEZAS	KILOGRAMOS	PORCENTAJE
Frigoríficos locales	50.049 *	9.509.310	48
Mataderos Municipales	37.323 *	7.091.370	35
Faena a campo	2.185 **	415.150	2
Ingreso extraprovincial		2.896.826 ***	15
Total		19.912.656	100

*** Fuente: Dirección de Bromatología de la provincia.**

**** Fuente: Policía de la provincia de Formosa.**

*****Fuente: Servicio Nacional de Sanidad Animal.**

A partir de estimaciones recabadas de funcionarios provinciales, para el año 2001 se podría considerar una población total del orden de las 480.000 personas, cifra que lleva incluidos los movimientos por migraciones intranacionales e internacionales.

Si se hace la relación entre los datos oficiales de volumen de carne total consumido en la provincia y las

estimaciones de población para el año 2001, tendremos que los formoseños consumieron **41,48** kilogramos de carne vacuna por habitante por año.

Este valor está lejos del que se considera como promedio nacional el cual, según la Dirección de Mercados Agroalimentarios de la S.A.G.P. y A. de la nación, asciende a aproximadamente 62,3 kilogramos por habitante para el presente año y 63,9 kilogramos para 2001.

La realidad indica que no hay causa lógica que lleve a pensar que el habitante de la provincia consuma menos carne que el promedio del país. Más aun, para muchos técnicos especialistas, comerciantes minoristas y autoridades, el consumo de carne por parte de los habitantes de Formosa debe ser igual o aun superior a los del resto del país.

La diferencia entonces estaría explicada por los altos niveles de faena clandestina que se realiza, una estimación de los cuales se realizará en el acápite respectivo, donde también se analizarán las características de esta actividad marginal con las implicancias sociales, sanitarias y económicas que la misma tiene.

Esta faena, al no estar registrada en ninguna parte, no figura como efectivamente consumida en el ámbito provincial, cuando en realidad sí lo es, de ahí que si se realizan los cálculos solamente teniendo como basamento la información disponible, aparecen los habitantes de la provincia siendo los de menor consumo de carne aun cuando Formosa es la división territorial con mayor cantidad de hacienda por habitante de todo el país, estando esa

relación cercana a tres vacunos por formoseño, y con tendencia a continuar incrementándose.

● PRECIOS Y MÁRGENES DE COMERCIALIZACIÓN

Con la salida de la convertibilidad los precios de la carne vacuna, como los de la gran mayoría de los productos, sufrieron fuertes variaciones. En el caso de la carne el mercado externo lentamente comenzó a incrementar la demanda traccionando los precios, fundamentalmente por la recuperación de mercados en el exterior y la cotización en dólares estadounidenses en esos mercados, lo que torna muy interesantes los negocios por la enorme devaluación que se produjo.

No obstante el precio pagado en el mercado interno, que como se sabe involucra a cerca del 85 % de la carne producida, no absorbió la totalidad de los incrementos debido a una fuerte caída del poder adquisitivo de la población.

A partir del mes de enero comenzó a acomodarse el precio de la hacienda en pie aumentando el valor del kilo vivo con respecto a diciembre un 15 %, siendo el traslado a la góndola de sólo el 2%.

En febrero se registró un nuevo aumento esta vez de un 17 % y en el mostrador los cortes sólo se incrementaron un 7%. Fue en el mes de febrero cuando se reiniciaron las exportaciones de carne fresca, y al ser los embarques preferentemente cortes de novillo pesado para cumplir con los envíos Hilton, comenzó una presión sobre la demanda de esta categoría, lo cual se vio reflejado en la

participación de la misma en la faena que de 26,6 % pasó a un 33 %.

El valor del kilo de la carne en gancho, tanto para consumo en nuestro país como para cumplir con la exportación, continuó su ascenso en el mes de marzo pero con la diferencia que el aumento del precio del kilo de la res para exportación fue mayor comparado con los incrementos de la carne para consumo local.

Pero la primera escalada fuerte del precio de la carne tuvo lugar en el mes de abril cuando el valor del kilo vivo en el mercado de Liniers creció un 41 % con un impacto para el consumidor del 23 %.

A su vez también se observó una caída en la oferta de novillos, principal categoría utilizada para la exportación de cortes de calidad a la Unión Europea, que compite directamente con la disponibilidad de novillos comercializados en el mercado concentrador.

La tendencia alcista se atenuó en mayo y prosiguió en junio, como puede observarse en el siguiente cuadro.

PRECIOS DE LA HACIENDA DURANTE EL AÑO 2002

	Precio del kilo vivo de novillo			Tendencia del precio del kilo limpio de novillo ($)	
	En pesos	En dólares	Indice 1960 base 100	Para Consumo	Para exportación
Promedio	1,247	0,423	82,3	2,093	2,077
Enero	0,751	0,457	77,5	1,266	1,101
Febrero	0,878	0,419	84,6	1,458	1,328
Marzo	0,922	0,355	75	1,596	1,575
Abril	1,301	0,45	86,7	2,136	2,105
Mayo	1,286	0,384	78,2	2,239	2,19
Junio	1,367	0,374	76,6	2,339	2,365
Julio	1,539	0,42	82,3	2,549	2,666
Agosto	1,934	0,528	96,5	3,164	3,291

Fuente:Coordinación de Mercados Ganaderos - S.A.G.P.y A.

El mes de julio volvió a mostrar significativos incrementos, fundamentalmente a partir de la segunda semana. Esos incrementos se debieron a varios factores entre los cuales se puede mencionar:

- Estacionales propios del ciclo ganadero.

- Climáticos: inundaciones y fuertes heladas generalizadas que disminuyeron significativamente la oferta forrajera en amplias regiones del país.

- Falta de campos disponibles para engorde por la presión ejercida por la actividad agrícola.

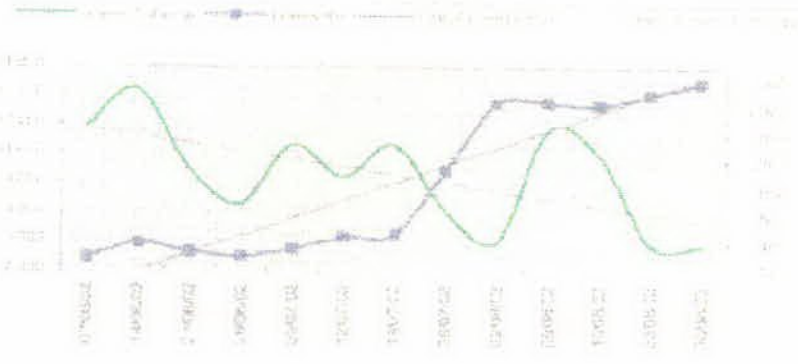
- El alto precio de los granos con respecto al kilo de novillo terminado, impide el racionamiento de aquellos lotes que se encuentran en la etapa de terminación.

- Mayor preferencia por la permanencia de los animales en el campo antes que su realización y depósito en entidades bancarias. (11)

En agosto, luego de un breve repunte, los envíos volvieron a caer y los precios continuaron con su tendencia alcista como puede verse en el siguiente gráfico:

Gráfico N° 1

Precio y cantidad de novillo ingresados al Mercado de Liniers por semana entre junio y agosto del 2002

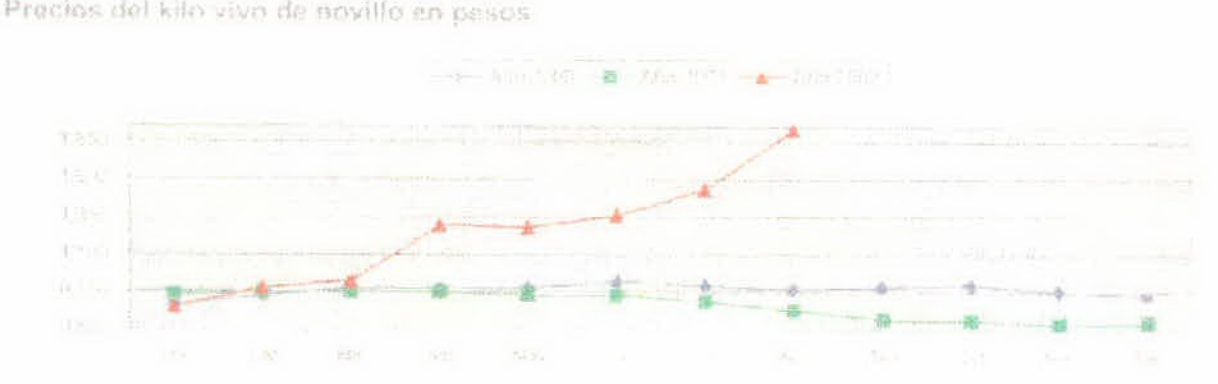


Algo para destacar, en el contexto nacional, es que para ese mes el aumento del precio de la carne en los supermercados osciló entre un 10% y 20% ya que, al contar con un mayor respaldo financiero sus propietarios pudieron seguir absorbiendo las alzas del precio del kilo vivo, en tanto que las carnicerías tendieron a incrementar los precios del mostrador en un mayor porcentaje.

El precio del kilo vivo del novillo durante el mes de agosto se mantuvo en un promedio semanal que osciló entre $1,909 a $1,992, siendo el promedio mensual de $1,934.

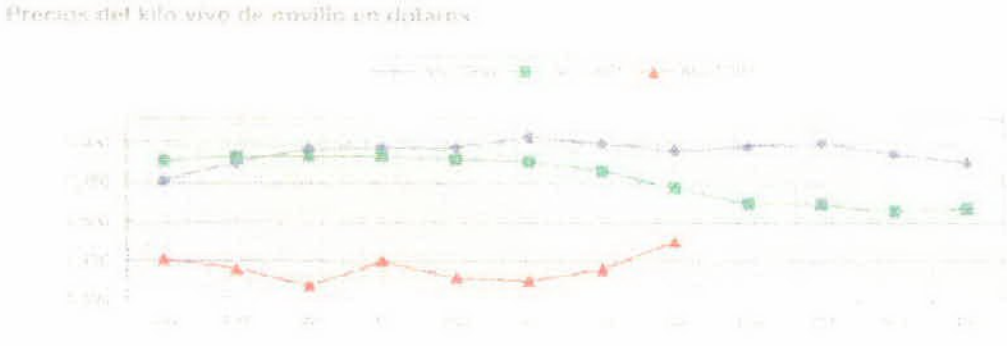
Si consideramos los valores del novillo en pesos, estos han tenido un fuerte incremento con respecto al año 2001 y al 2000.

Gráfico N° 2:



Ahora bien si la comparación la hacemos en valor dólar estadounidense, el precio de la hacienda sufrió una muy fuerte caída con respecto a los dos últimos años, tal como puede verse en el siguiente gráfico:

Gráfico N° 3.



Si bien con las variaciones lógicas de cada región, estos comentarios sobre el comportamiento de los precios de la carne vacuna en el ámbito nacional, tuvieron sus correlatos en la provincia de Formosa. Esto es como consecuencia de la fuerte incidencia que el Mercado concentrador de Liniers, el más grande del mundo, tiene sobre la formación de los precios en todo el país.

Aun cuando en el interior la influencia de Buenos Aires es innegable como formadora de precios, el bajo poder adquisitivo que está padeciendo el habitante de Formosa, al igual que en gran parte de las divisiones territoriales del país, determina que por lo general los valores no alcancen los mencionados. No obstante la tendencia es exactamente la misma.

Otro efecto a esperar es que debido a la combinación de bajos ingresos y elevados precios del producto carne, se incremente el comercio marginal o irregular con el objetivo final de disminuir el precio de la carne por vía de la evasión impositiva, aun a costa de un aumento en el riesgo sanitario de los consumidores.

De esta forma la faena en colgaderos no registrados, el transporte en vehículos no autorizados y la escasa atención que se presta a las condiciones de mantenimiento y conservación de la carne, derivan en una sensible disminución del precio de un producto que es indispensable en la dieta provincial.

Es de destacar que, por más que se realicen análisis de coyuntura, la actualidad de la economía nacional no sólo para el caso de la carne de vacuno, sino en todos sus aspectos, lleva a esperar escenarios tan diferentes que intentar opinar sobre los mismos y hacer predicciones o estimaciones supone un grado de incertidumbre tal que le restan validez a cualquier pronóstico.

Un caso típico es la teórica inelasticidad al precio que la carne tiene para el consumidor argentino.

Argentina es el único país del mundo en el cual la carne vacuna no necesita de ninguna publicidad para ser vendida ya que la demanda es sostenida por la llamada "*cultura de la carne*" que poseen no sólo las amas de casa de nuestro país, sino también los hombres, que conocen de los cortes e incluso de la composición de la res.

En nuestro país no se vende "*carne*" de una manera genérica, sino que el consumo conoce a la perfección los diferentes cortes que posee una media res, y la gente solicita a los proveedores diferentes cortes según las preferencias.

En otros países del mundo que también tienen en su dieta la carne vacuna, por ejemplo Estados Unidos, los consumidores compran "*carne*" de manera inespecífica ya que no se tiene la cultura que en ese sentido tiene el consumidor argentino.

Esto es tan así, que los cortes se presentan con formas geométricas sin respetar cada músculo, o sea que un "*cubo*" de carne puede involucrar varios músculos, lo que es impensable para el ama de casa argentina.

Esta característica determina que en las pizarras del comercio minorista de carne vacuna de nuestro país, la lista que se ofrece a los consumidores supera los 30 cortes, cuando en Francia apenas se llega a nueve y en Alemania a tres.

Toda la carne que se ofrece se vende fundamentalmente como cortes, ya que lo que se destina a picar para la elaboración de manufacturas como hamburguesas o chacinados, no representa volúmenes significativos como en otros países.

Este efecto es aún más marcado en la provincia de Formosa en donde gran parte de las manufacturas proviene de otras zonas.

Por el hecho que a pesar de que el rodeo nacional cuente con 5 millones menos de cabezas que hace unos años, y que la población crece a un ritmo de 450.000 a 500.000 habitantes por año, lo que se consume internamente cada vez cobra mayor importancia. No obstante, y por efecto de la devaluación que volvió a poner a nuestras carnes a un precio muy competitivo a nivel mundial, es de esperar que este mercado también crezca, mejorando las posibilidades del sector en general.

La situación mundial en lo atinente al consumo de las distintas clases de carne se puede ver en el siguiente cuadro:

Consumo *per cápita* de carnes en distintos países, en kgs./habitante/año. Año 1998

País	Total	Bovina	Aves	Porcina	Otros
USA	96,9	30,9	41,3	24,3	0,4
N.Zelanda	82,9	25,4	21.2	11,7	24,6
Australia	79,7	23,8	26,4	13,6	15,9
Canadá	71,2	21,7	27,8	21,1	0,6
U.E.	68,3	13,5	18,8	32,7	3.3
Argentina	92,4	59,8	25,4	7,2	0,0
Hungría	55,7	5,3	24,4	25,2	0,8
Polonia	56,3	7,7	12,9	35,7	0,0
China	40,8	2,9	10,0	26,0	1,9
México	35,8	10,5	16,o	8,7	0,6
Japón	33,7	8,2	12,1	12,8	0,6
Corea	29,1	7,5	6,7	14,7	0,2

Fuente:O.E.C.D. y S.A.G.P y A.

En el caso de nuestro país, si bien tenemos el mayor consumo mundial de carne bovina, éste ha disminuido en el tiempo, esta situación se puede observar en el cuadro siguiente.

Consumo de carnes en Argentina

Año	Bovina	Aves	Porcina	Total
1989	74,0	9,8	5,5	89,3
1990	81,0	10,9	4,4	96,3
1991	74,8	12,1	5,3	92,2
1992	73,1	17,8	5,7	96,6
1993	74,7	21,1	6,4	102,2
1994	70,7	21,3	6,5	98,5
1995	62,7	21,9	6,4	91,0
1996	63,0	21,5	6,2	90,7
1997	64,0	22,2	6,0	92,2
1998	59,8	25,4	7,2	92,4
Promedio	69,8	18,4	6,0	94,1

Fuente:Cámara de la Industria Cárnica y S.A.G.P.y A.

Como se ve, en nuestro país el consumo de carne de vacuno cayó, cediendo terreno principalmente ante el consumo de carne de aves y, en menor medida, de cerdo. O sea que en presencia de semejante crisis económica el factor precio comienza a tener cada vez más influencia, aun para el mayor consumidor de carne vacuna del mundo como es el argentino.

Ese consumo disminuido con respecto a épocas anteriores, continúa estándolo en la actualidad lo que se ve reflejado en los últimos datos emanados de la S.A.G.P.y A.:

Año/Mes	Consumo (kgs./hab./año.)
1999	67,8
2000	66,5
2001	63,9
2002	63,2
Enero	60,1
Febrero	66,3
Marzo	59,8
Abril	62,8
Mayo	60,5
Junio	66,9
Julio	66,0

La República Argentina está ante una posibilidad histórica de incorporarse definitivamente al circuito libre de aftosa en el comercio internacional de carne vacuna.

En este marco se le presentan a la provincia de Formosa las condiciones ideales para articular una propuesta de reconversión ganadera, cuyo objetivo sea el de garantizar en el corto, mediano y largo plazo el actual estatus sanitario y mejorar los incentivos para favorecer la implementación de ciclos productivos completos dentro de la jurisdicción provincial.

De este modo se favorecerá la exportación de carne y sus derivados sin ningún tipo de restricciones y en un todo de acuerdo con los lineamientos establecidos en el orden nacional.(10)

La producción de novillos tipo exportación en condiciones totalmente pastoriles, ya es una realidad en aquellos establecimientos que cuentan con una base forrajera mejorada con respecto al pastizal natural, lo que permite la obtención de estos productos en plazos relativamente breves, con las implicancias favorables que esto tiene en cuanto a las características cualitativas de la carne.

También la suplementación estratégica para "poner los últimos kilos" puede ayudar a conseguir este objetivo que realzará la consideración que se tiene de la carne local.

● Canales de comercialización

Durante mucho tiempo el consumidor de los grandes centros urbanos de la provincia de Formosa, consideró a la carne de producción local como un producto que no reunía las condiciones de terneza, sabor, jugosidad, uniformidad y seguridad higiénica.

Este hecho, sumado a un abastecimiento discontinuo y desuniforme por parte de los invernadores, determinó que tanto los supermercados como las carnicerías recurrieran a abastecedores de otras provincias. A tal punto llegaba el desprestigio de la carne local que expresamente se solicitaba al comerciante minorista carne de otras provincias y no de Formosa.

La reaparición de la aftosa en nuestro país, trajo aparejado el cierre de las fronteras y la necesidad de abastecerse de carne producida en la provincia debido al impedimento para que entre y salga carne del territorio formoseño.

En esas circunstancias fue que se notó el significativo avance en cuanto a la calidad del rodeo provincial, de la mano del mejoramiento genético de los rodeos y de la aplicación de nuevas tecnologías a la producción pecuaria, tanto de procesos como de insumos, que concluyeron en una superación clara de la calidad de la hacienda producida.

No obstante, si bien se está desvirtuando la mala

imagen de la carne formoseña, la falta de continuidad en los envíos hace que el comercio minorista aun dependa en gran medida de la importación de otras provincias.

Las diferentes formas de comercialización de la carne en la provincia han sufrido importantes cambios en los últimos años. Este comercio presenta cambios ligados al desarrollo de los supermercados, las formas asociativas entre estos y los productores e industriales, y las nuevas tendencias en las modalidades de consumo.

Un modo muy difundido es la compra directa en estancias, la que puede realizarse con o sin intervención del comisionista e incluye una gran variedad de operaciones como la compra de hacienda para exportación directamente a productores de novillos pesados por parte de frigoríficos habilitados de otras provincias, la adquisición de diferentes categorías de animales terminados por parte de carniceros o matarifes a productores del interior provincial y las compras a productores que poseen hacienda de calidad constante realizadas por frigoríficos regionales.

En los últimos tiempos también se notó la incursión directa de ganaderos en los procesos de comercialización minorista en la capital, con una o varias bocas de expendio. Esta modalidad siempre fue frecuente en el interior provincial.

Un sector muy importante en la vida económica de la provincia lo constituye la venta de terneros para ser invernados en otras provincias, principalmente Santa Fe, Córdoba, Buenos Aires y Entre Ríos.

Estas operaciones por lo general son llevadas a cabo con la intermediación de un comisionista que actúa de vínculo entre vendedor y comprador. Normalmente el comisionista es solidario con el comprador en lo que hace a la deuda por aquel contraída con el dueño de la hacienda.

Los consignatarios y/o comisionistas son, según el artículo N° 232 y siguientes del Código de Comercio, personas o entidades que actúan en la venta de hacienda en forma directa o en mercados de ganado.

Los comisionistas y/o consignatarios se ven en la necesidad de ponderar con sumo cuidado la solvencia de los compradores debido a que, si en todos los casos exigieran garantías reales y carpetas al día, corren el riesgo de perderlos al punto de no convenirles la permanencia en el negocio.

Si son compradores de hacienda para consumo en especial deben considerar a los matarifes, que en muchos casos actúan con figuras comerciales confusas, con permanentes cambios en los domicilios legales y en las razones sociales bajo las cuales operan. Incluso se da que determinados frigoríficos de otras regiones del país les permiten utilizar su documentación y matrícula.

Una modalidad que aun no se ha difundido es la venta en remates-feria, muy difundida en otras regiones, constituidas por empresas consignatarias cuya función es la venta en subasta pública de los lotes enviados por sus clientes.

Este tipo de comercialización sí se realiza en el caso de reproductores por ejemplo en el transcurso de la Exposición Rural provincial, o bien en el caso de cabañas que realizán un remate anual de su producción, encargando a estas empresas consignatarias la promoción, organización y realización de las ventas.

● Caracterización geográfica del consumo

En líneas generales se puede decir que no hay una diferenciación significativa en el consumo de carne vacuna en la provincia.

Tanto en los grandes conglomerados urbanos como por ejemplo la capital, Clorinda, Pirané, El Colorado, etc., como en el interior provincial, la carne constituye un elemento esencial en la ingesta del formoseño.

Las características de consumo se diferencian entre los pobladores de mayor poder adquisitivo con el correspondiente aquellos habitantes de menores ingresos y los de las zonas rurales. Entre los primeros el consumo se inclina hacia cortes de mayor valor y el infaltable asado del fin de semana, encuentro festivo o familiar. Este extracto es el que mayormente consume cortes provenientes de frigoríficos del sur (Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos). Los de menores recursos se limitan al consumo de carnes en forma de guisos, pucheros, y otras comidas regionales en las cuales se hace presente el producto.

En la zona rural es común la utilización de carnes desecadas por métodos artesanales tradicionales (charque, cesina) debido a la falta de frío en el medio para su conservación.

Hasta no hace mucho tiempo se dudaba en los ámbitos relacionados al sector, sobre si el gusto local

aceptaría la carne de un animal joven como el "ternero bolita", que estaba siendo comercializado con gran éxito en otras regiones del país como Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, etc.

Debido al ya reportado impedimento para el ingreso de carne extraprovincial por razones sanitarias, varios productores incursionaron en sistemas de engorde intensivos, volcando su producción al mercado capitalino y de la ciudad de Clorinda particularmente.

Como resultado de esta experiencia, se desarrolló un mercado de ventas dirigido a consumidores de ese producto que, al igual que en otras zonas del país, está dispuesto a pagar un mayor precio por esa mercadería aun cuando sus características físicas fuesen diferentes a las de la carne que normalmente se consumía.

En efecto la carne proveniente de animales jóvenes engordados en condiciones de confinamiento, presenta una mayor terneza, característica muy apreciada, pero con un sabor diferente originado por el uso intensivo de grano de maíz principalmente. Este gusto particular, a veces con reminiscencias al de la carne de cerdo, hace que su objetivo sea el de aquellos consumidores que priorizan la terneza a cualquier otra particularidad.

En general este proceso no se dio en localidades del interior ya que el consumo de la ciudad capital como el de Clorinda, absorbieron toda la producción de este tipo de animales.

En la zona de El Colorado, también se comercializan bien los subproductos de los tambos cercanos fundamentalmente novillos y vacas de descarte de los rodeos lecheros. Esto se explica fácilmente por la excelente calidad de la carne de la hacienda Holando Argentina que tiene una carne y una grasa de color muy claro, lo que le otorga un aspecto muy agradable y solicitado.

Sin dudas que si se continúa remitiendo al consumo local novillos de tres, cuatro o más años de edad, los compradores seguirán prefiriendo la carne proveniente de otras provincias.

No obstante si se persiste en el mejoramiento de los sistemas de engorde y se los orienta a invernadas de menor duración, y se continúa realizando esfuerzos en el área de mejoramiento genético, esa tendencia se modificará y la carne formoseña podrá competir en igualdad de condiciones con la de otras regiones del país.

Hay que considerar también que en las ciudades con mayor concentración poblacional, y motivado por la misma causa, hay mayores exigencias desde el punto de vista de las características higiénico sanitarias del producto. Una prueba de ello es que la mayor parte de la faena del Frigorífico de Pirané se destina al abasto capitalino a pesar de la cercanía de la localidad homónima.

Un aspecto que habrá que considerar en un futuro no muy lejano, es el lento pero continuo crecimiento de la producción de búfalos. En efecto es muy grande la superficie de la provincia en que este tipo de animal produce mejor que el Bos Taurus tradicional, debido a su

mayor capacidad para aprovechar pastos groseros, mayor resistencia a ecto y endoparásitos, utilización de terrenos anegados, etc.

Si bien hasta el presente su número no es muy elevado, éste está en constante aumento, siendo una limitante concreta el alto precio de los reproductores lo que actúa como freno a su difusión más acelerada.

Por otra parte, si bien los reproductores tienen un precio elevado con respecto a los bovinos tradicionales, los animales con destino a faena valen menos que aquellos, razón por la cual los ganaderos los eligen sólo para producir en los campos en que la hacienda vacuna presenta una performance muy pobre.

Volumen de carne faenada en establecimientos clandestinos y en locales no aptos:

- **Consecuencias en el mercado local. Competencia desleal: importancia en la industria y en la consideración del producto**

El problema de la faena clandestina, entendiéndose por tal a aquella que se realiza en lugares sin ningún tipo de control veterinario, ni instalaciones adecuadas, se presenta en todas las localidades provinciales.

No obstante su efecto negativo es más evidente en las ciudades con mayor concentración poblacional, ya que los riesgos sanitarios pueden alcanzar a mayor número de personas y, por la cantidad, las implicancias económicas e impositivas son mayores.

La carne producto de la faena con un origen incierto que se introduce en el mercado escapando de todo tipo de control veterinario y fiscal, deteriora la buena relación y transparencia que debe componer una sociedad organizada.

El sector agropecuario conformado por los pequeños productores, es el cuantitativamente más importante en la provincia. Efectivamente, de los casi 9.000 productores, aproximadamente el 90 % posee una superficie de entre 1 y 200 hectáreas, cerca del 9 % explota entre 200 y 1.000 hectáreas, y sólo algo más del 1% posee o trabaja más de 1.000 hectáreas de campo.

Además, y como puede apreciarse en el cuadro siguiente, de esta cantidad de productores la inmensa mayoría se dedica a la actividad pecuaria por razones fundamentalmente edafoclimáticas.

Superficie y aptitud productiva de la provincia de Formosa. Año 1998.

Aptitud	Hectáreas	%
Total	7.189.500	100
Aptitud agrícola	297.600	4,14
Aptitud agrícolo-ganadera	1.550.900	21,57
Aptitud ganadero-agrícola	3.650.000	50,77
Ganadera 1 (hasta 5 ha./u.g.)	564.000	7,84
Ganadera 2 (5-10 ha./u.g.)	562.000	7,82
Ganadera 3 (10-30 ha./u.g.)	565.000	7,86

Fuente: Dir. de Ganadería Pcia. de Formosa.

Como se ve se trata de una provincia netamente ganadera, ya que sólo aproximadamente el 4% de su superficie tiene una aptitud definidamente agrícola y el resto puede considerarse ganadera en mayor o menor medida, o agrícola con la necesidad de incorporar la ganadería en la rotación.

En el actual contexto económico, el sector ganadero, y sobre todo aquel conformado por pequeños productores con escasos recursos, en cierta forma se ve obligado a no cumplir con la totalidad de las normas vigentes para la comercialización de un producto tan delicado, y que exige un tan alto grado de control en todas las etapas del proceso, como es la carne vacuna.

Esta situación puede ser aprovechada por sectores de mayores recursos que pertenecen a la cadena de comercialización, creándose un "mercado negro de carnes" que no sólo quiebra la leal competitividad comercial, sino que además puede poner en serio riesgo la seguridad sanitaria de la población. (9)

Este mercado clandestino perjudica a todos los demás integrantes del sector ya que, no solamente desprestigia a la carne como producto, sino que los intermediarios les deben pagar menor precio por sus haciendas para poder competir en ese mercado alterado.

Además facilita el accionar del abigeo, ya que se transforma en la única alternativa de venta de animales obtenidos en forma ilegal.

Pero esta modalidad de operar también genera un efecto negativo en la industria frigorífica local, ya que una menor faena desalienta las expectativas de inversión y además produce un incremento de los costos del sector.

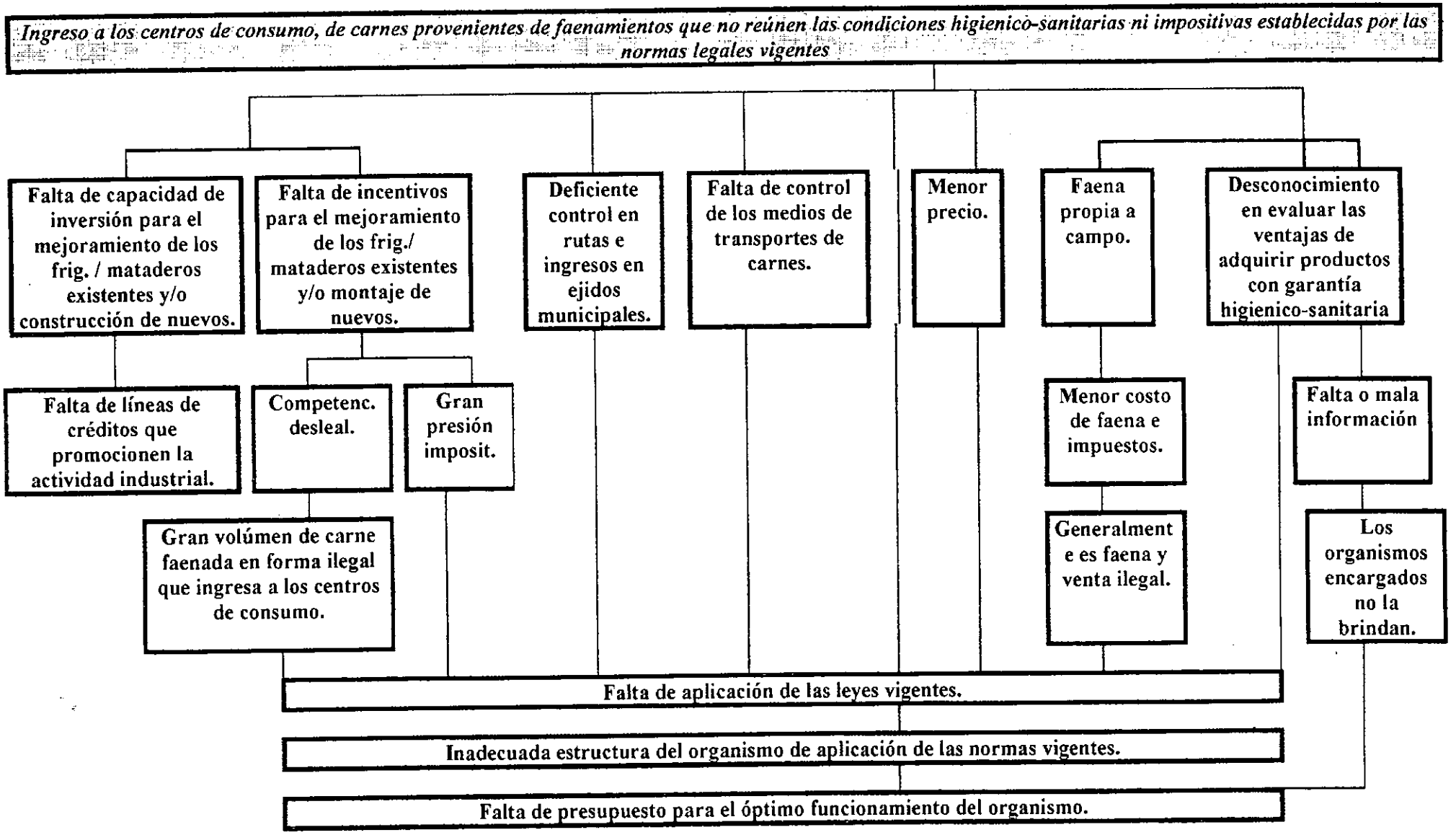
Por último, se puede agregar que este tipo de actividad marginal produce un aumento de la mano de obra

ilegal, retrayendo el mercado de trabajo formal del obrero del sector.

Este cúmulo de efectos negativos que trae aparejado la faena clandestina y el ingreso de ese producto al mercado ha provocado la reacción de todos los sectores relacionados con la producción, la industria y el comercio de carnes, quienes en diversas oportunidades solicitaron a las autoridades dar una solución a este problema, ya que es su función y en él recae toda la responsabilidad.

Hay que tener en claro que el problema del ingreso de carnes faenadas en forma irregular al circuito comercial de los grandes conglomerados urbanos de la provincia no es un caso fácil de controlar y no es un problema sólo económico.

En el siguiente cuadro se presenta el árbol de problemas que generan esta situación:


Ingreso a los centros de consumo, de carnes provenientes de faenamientos que no reúnen las condiciones higienico-sanitarias ni impositivas establecidas por las normas legales vigentes
Falta de capacidad de inversión para el mejoramiento de los frig. / mataderos existentes y/o construcción de nuevos.
Falta de incentivos para el mejoramiento de los frig./ mataderos existentes y/o montaje de nuevos.
Deficiente control en rutas e ingresos en ejidos municipales.
Falta de control de los medios de transportes de carnes.
Menor precio.
Faena propia a campo.
Desconocimiento en evaluar las ventajas de adquirir productos con garantía higienico-sanitaria
Falta de líneas de créditos que promocionen la actividad industrial.
Competenc. desleal.
Gran presión imposit.
Menor costo de faena e impuestos.
Falta o mala información
Gran volúmen de carne faenada en forma ilegal que ingresa a los centros de consumo.
Generalmente es faena y venta ilegal.
Los organismos encargados no la brindan.
Falta de aplicación de las leyes vigentes.
Inadecuada estructura del organismo de aplicación de las normas vigentes.
Falta de presupuesto para el óptimo funcionamiento del organismo.

Como se puede observar son muchos los factores que interactúan simultáneamente, quizás en primer lugar se pueda considerar la escasez de establecimientos faenadores por múltiples causas entre las cuales se pueden considerar la falta de capacidad de inversión para el mejoramiento y remodelación de los ya existentes o montaje de nuevas plantas. Esto puede deberse a la falta de incentivos económicos o también a la inexistencia de líneas crediticias que promocionen esa actividad industrial, todo desde luego en el marco de la severa restricción general por la que está atravesando el país.

Otro aspecto a considerar, y que es de gran importancia, es el deficiente control de las autoridades en las rutas de ingreso a las ciudades, lo que permite un flujo relativamente sencillo de los medios de transporte no debidamente habilitados y que trasladan productos sin ningún tipo de control. También aquí hay que considerar que los presupuestos con que cuentan los diferentes organismos e instituciones a las cuales les compete dichas medidas de contralor, son escasos y las prioridades son muchas.

Por otra parte la población de los centros urbanos a menudo no conoce las ventajas de adquirir productos con garantías higiénico-sanitarias, y mucho menos los riesgos que se corren al consumir dichos productos, lo que se ve acentuado en el caso de la carne por ser muy exigente en cuanto a las medidas necesarias para su conservación.

En el caso de la ciudad capital, su zona de influencia está poblada por varios pequeños

establecimientos que poseen entre 10 y 280 bovinos cada uno.

Esta concentración de aproximadamente 130 productores con una población cercana a los 6.500 cabezas de ganado vacuno sería, en principio, el foco problema del tema en cuestión.(9)

Analizando las posibilidades de extracción de animales para faena de esta población, la que no superaría el 20 % de las existencias teniendo en cuenta el bajo nivel productivo de ese estrato de productores, se puede decir que anualmente ingresarían al mercado capitalino unos 1.300 animales.

Aun suponiendo que la totalidad de esta hacienda se faenara sin control sanitario, o sea en forma clandestina, estos volúmenes de carne no tendrían un impacto importante en el circuito económico local.

Como ya se dijo al tratar el tema del consumo de carne en la provincia, no hay datos fehacientes del mismo ya que, si nos atenemos a los reportes oficiales, el habitante de la provincia consumiría algo más de 40 kilogramos por año, valor muy por debajo de los 65 kilos que se consumen como promedio a nivel nacional.

Si nos manejamos con los valores nacionales y estimamos que para el año 2001 la población de la provincia era de unos 480.000 habitantes tendríamos que cada habitante consumiría unos 180 gramos de carne por día incluyendo hueso, lo que estaría indicando que se

necesitarían alrededor de 31.536.000 kilogramos de carne para abastecer a la población provincial por año.

Esta cantidad de kilos se obtendría con la faena de 165.979 cabezas de 380 kilogramos de promedio y con un rendimiento al gancho de 50 % cada una.

Si como ya vimos los datos aportados por los organismos oficiales indican una faena registrada de 19.912.656 kilogramos, se tiene una diferencia de 11.623.344 kilos que representan **61.175 cabezas** de 380 kilos con un rendimiento promedio de 50 % que constituiría la **faena no registrada.**

Habitantes de la provincia..... 480.000
Consumo estimado/día/habitante..... 0,180 kgs.
Consumo estimado/año/habitante..... 65 kgs.
Total consumo de carne/año (kgs.)..... 31.536.000
Carne de Matad. c/habilit.pcial.(kgs.)..... 9.509.310 (30%)
Carne de origen extraprovincial (kgs.)..... 2.896.226 (9%)
Carne de Matad. c/habilit.municip.(kgs.)... 7.091.370 (22%)
Faena a campo registrada (kgs.)..... 415.150 (1%)
Faena no registrada (kgs.).....11.623.344 (37%)

Si se considera como carne *con aptitud* para consumo aquella proveniente de la faena en establecimientos que reúnen las condiciones higiénico-sanitarias (infraestructura, agua potable, control veterinario, frío, transporte adecuado) encuadrados en la Ley Federal de Carnes, sólo se debe incluir a la proveniente de los cuatro frigoríficos habilitados por la Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental de la Provincia, dependiente del Ministerio de Desarrollo Humano, y a la proveniente de

aquellos establecimientos extraprovinciales debidamente habilitados.

Por lo tanto arribamos a los siguientes guarismos:

	CABEZAS	KILOGRAMOS	%
FAENA A CAMPO	2.185	415.150	2
MATADEROS SIN CONDICIONES ÓPTIMAS	37.323	7.091.370	37
FAENA NO REGISTRADA	61.175	11.623.344	61
TOTALES	100.683	19.129.864	100

O sea que en todo el territorio provincial se comercializan unos 19.129.864 kilogramos de carne vacuna obtenida mediante la faena en establecimientos que no reúnen las condiciones de higiene y sanidad que establece la Ley Federal de Carnes sumada a la realizada a campo, más la no registrada.

En otras palabras, más del 60 % de la carne que se consume en la provincia no reúne las condiciones exigidas por la legislación nacional.

Continuando con el análisis, se puede decir que cerca de 300.000 formoseños están expuestos a riesgos derivados del consumo de carne de vacuno que puede no ser apta para tal fin.

Si el cálculo se realiza teniendo en cuenta el número de cabezas tenemos:

Faena necesaria en cabezas	Frigoríficos habilitados	Ingreso extra - provincial	Mataderos Municipales	A campo	No registrada
165.979	50.049	15.246	37.323	2.185	61.175

Este volumen de carne que ingresa al mercado sin control, indica que el problema va más allá de una cuestión económica de un grupo de productores, más bien se suma una actitud socio-cultural en la que estarían involucrados varios sectores de la cadena de comercialización, inclusive el consumidor.

O sea que el problema excede las cuestiones económicas, ya que la gran mayoría de los pequeños productores evita el cumplimiento de la normativa vigente a fines de abaratar costos, y un gran número de consumidores recurren a este producto también por ser más barato que el que recorre el circuito formal.

La disminución de los costos se produce fundamentalmente como consecuencia de la evasión impositiva, la disminución de los costos de transporte ya que frecuentemente se utilizan vehículos propios no habilitados, el no cumplimiento de los compromisos sociales con los operarios y la no utilización de las plantas faenadoras habilitadas por la autoridad de aplicación.

Como se comprenderá, y ante la gran crisis por la que se atraviesa, no resulta nada fácil la implementación de efectivas medidas de control.

A esto debe sumarse el compromiso político del gobierno que, de implementar con toda rigurosidad el control del cumplimiento de la legislación vigente, afectaría directamente los ingresos de una gran parte de la población, productores y consumidores, y en un rubro particularmente sensible como es la carne vacuna.

Este efecto se ve agravado en el interior provincial ya que es ahí en donde la carne es prácticamente insustituible, ya que el acceso a otro tipo de alimento no siempre es posible.

A pesar de no ser un problema de fácil solución, en diferentes reuniones realizadas con empresarios del sector (9), se acordaron diversas acciones posibles que permitirían atenuar este problema. Entre ellas se pueden destacar:

- A los efectos de facilitarles la comercialización de sus animales a los

pequeños productores pecuarios comprendidos en un radio de hasta 20 kilómetros de la ciudad capital, el frigorífico local dispondría de los medios necesarios para retirar de los establecimientos los animales a comercializar y luego transportar la carne hasta el local minorista expendedor.
Estos costos de traslado tanto del animal vivo como de la carne, sería asumido por el frigorífico.
Una variante de este método sería el de concentrar los animales en uno o varios predios a designar en forma semanal o quincenal, a los cuales los productores llevarían sus animales para facilitar las ventas.
En este caso los distintos fletes también serían absorbidos por el frigorífico.

- El productor que desee ingresar carne de su propiedad para consumo familiar, deberá certificar su domicilio en la ciudad de Formosa previa solicitud en la repartición a designar. Para obtener dicho permiso de introducción, el productor agropecuario deberá, además, presentar certificado de finalización de las vacunas obligatorias y abonar una tasa de introducción.
  Sólo podrá ingresar el correspondiente a un animal vacuno mensualmente.

- Se lograría el compromiso por parte de los principales expendedores de carne, tanto

mayoristas como minoristas, de adquirir solamente carnes y/o subproductos de establecimientos debidamente habilitados por la repartición designada para tales efectos.

- Es necesario realizar una campaña de educación al consumidor, con el objeto de resaltar las cualidades alimenticias de la carne y lo importante que es mantener las cualidades higiénicas de la misma durante todo el proceso que va desde su faena hasta la venta en el mostrador.
  Esta campaña debería ser realizada en forma conjunta entre el estado y el sector privado.

- El Estado deberá mejorar su rol de control y fiscalizador, incrementando los controles de ingreso a los ejidos municipales.
  Asimismo resulta indispensable la realización de controles periódicos en los locales de comercialización de carne y subproductos.

Estas medidas darán un resultado razonable en el corto y mediano plazo y darán las bases para una mejora sostenida en las condiciones de comercialización del producto.

Las mismas tienen en cuenta aspectos no sólo económicos sino que además, pretenden un cambio de actitud, del productor por un lado ya que se revalorizará el producto de su esfuerzo, y del consumidor el cual debe

asumir su rol de ser el principal actor en el veredicto de exigir calidad y seguridad higiénica de los alimentos que adquiere.

• Evaluación de la Evasión Impositiva

La situación socio-económica actual, tanto en el ámbito nacional como provincial, caracterizada por una alta presión impositiva sumada a un achicamiento del mercado consumidor, obliga a todos los sectores a ser más eficientes y competitivos, pero siempre es deseable que este sistema se desarrolle dentro de un marco de claras reglas de juego para todos los que en él intervienen.

El volumen de carne que ingresa a los diferentes mercados provinciales sin ningún tipo de control, genera un efecto adverso por evasión de impuestos que, si bien repercute en toda la población, no es muy tenido en cuenta porque no es fácil cuantificarlo, y como son ingresos que deja de percibir el estado, su destino escapa al control general.

Un sector que bien percibe los efectos negativos de una faena no registrada es el industrial. Efectivamente la industria frigorífica local sufre las consecuencias de una actividad marginal que, al no cumplir con las normativas vigentes, compite de manera desleal ya que sus costos son sensiblemente inferiores.

Estos menores costos no son sólo impositivos, sino que también el ahorro se produce en el transporte, en las instalaciones para la matanza, en los aportes al personal, etc.

Por otra parte, la industria frigorífica sufre un proceso de desaliento de nuevas inversiones ya que ante la gran cantidad de cabezas bajo faena no debidamente registrada que supera los 60.000 animales anuales, se torna muy dificultoso poder lograr los niveles de escala que tornen a la actividad más competitiva, mejoren sus relaciones ingreso/gasto y permitan la incorporación de nuevas y probadas tecnologías industriales.

Otro aspecto que merece la pena ser destacado es la importante retracción que se produce en el mercado laboral formal, si bien se incrementa el marginal pero con una total falta de cumplimiento de beneficios sociales básicos como son aportes jubilatorios, obra social para los operarios y su grupo familiar, seguro por accidentes de trabajo, asignaciones familiares, etc.

En cuanto a la evasión impositiva, y considerando que la faena no registrada, de acuerdo a las ya realizadas estimaciones de consumo, rondaría las 61.175 cabezas por año, y que con un promedio de 190 kilogramos de carne por animal faenado se arribaría a un volumen de 11.623.250 kilos, esta evasión se traduciría en:

Impuestos nacionales: IVA
Kgs. de carne: 11.623.250
Precio promedio final por kg.: $ 2,10
Monto total: $ 24.408.825
Total IVA evadido: $ 2.562.926

Total cueros: 61.175 unidades
Peso promedio de los cueros: 20 kgs.
Peso total de los cueros: 1.223.500
Precio por kg. de cuero: $ 1,8
Precio total: $ 2.202.300
Total IVA evadido: $ 231.124.

Impuestos provinciales (según alícuotas del mes de junio de 2002)
Ingresos brutos: 3,5 %
Sobre $ 24.408.825 (carne)
Total Ing. Brutos evadidos:$824.309
Sobre $ 2.202.300 (cueros)
Total Ing. Brutos evadidos: $77.080

Estos serían los ingresos que directamente dejaría de percibir el sector público por los rubros más importantes como son la carne y los cueros. En lo que respecta a las menudencias los números serían los siguientes:

PRODUCTO	PROMEDIO DE PESO (KGS.)	PRECIO TOTAL ($)
Lengua	2,00	4,40
Hígado	3,00	6,00
Corazón	1,50	3,00
Entraña	0,50	1,30
Rabo	0,50	0,75
Sesos	1,00	1,00
Riñones	0,50	2,00
Nuez de quijada	0,50	1,00
Mondongo	3,50	6,00
Chinchulines	1,00	2,00
Bofe c/tráquea y esófago	2,50	2,00
Tripa Gorda	1,00	2,00
Tripa orilla	1,30	1,00
Aorta, tendones, cerdas, etc.	s/c	s/c
TOTALES	**18 kgs.**	**$32,45**

Peso promedio de menudencias por animal faenado: 18 kgs.

Precio promedio por total de menudencias por animal: $32,45

Precio promedio por kg. De menudencias: $1,80

Peso obtenido por 61.175 cabezas: 1.101.150 kgs.

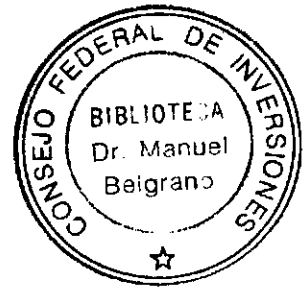
Si calculamos un 3,5% de decomisos en una faena controlada tendríamos 1.062.609 kgs.

Precio obtenido por menudencias: $ 1.912.696

Evasión IVA: $ 401.666
Evasión Ing. Brutos: $ 66.944

Si consideramos que la totalidad de estos animales se deberían faenar en frigoríficos o mataderos inscriptos en la Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario (O.N.C.C.A.) y en la A.F.I.P., estos deberían incrementar el número de trabajadores en unos 100 operarios aproximadamente.

Siguiendo con la línea de análisis ya trazada, a las 61.175 cabezas que se faenan y comercializan en forma clandestina, en cuanto a la evasión impositiva se le debería agregar la faena a campo registrada que, tal como se vio, asciende a 2.185 animales según datos oficiales y también la realizada en Mataderos Municipales, los cuales no están inscriptos en ONCCA ni en la AFIP no realizando ningún tipo de aportes. En este caso deberíamos hablar de los siguientes guarismos:



Faena no registrada: 61.175 cabezas
Faena a campo (datos oficiales): 2.185 cabezas
Mataderos Municipales: 37.323 cabezas
Total cabezas por las que no se paga: 100.683
Total de kgs. de carne al gancho: 19.129.770
Monto por el que no se efectúa ningún tipo de aporte:
$ 43.998.471

Como puede apreciarse, los montos que se manejan en el circuito informal de la comercialización de carne vacuna en la provincia, son de una magnitud considerable y más en las actuales circunstancias por las que atraviesa el país.

● Incidencia en la transmisión de enfermedades.

La llamada Seguridad Alimentaria, está cobrando cada vez más importancia en el mundo entero. Es necesario diferenciar los conceptos de *calidad* y *seguridad* que a veces se confunden.

Cuando hablamos de calidad en productos alimenticios, nos estamos refiriendo a atributos que pueden ser percibidos por los sentidos, y que están relacionados con el placer de alimentarse, ya que las personas no nos alimentamos solamente para estar bien nutridos sino, además, por el placer de hacerlo y allí están centrados los atributos de la calidad.

La seguridad, o mejor dicho la inocuidad, tiene la particularidad de ser imperceptible a los sentidos. El consumidor en el momento de la compra no sabe lo inocuo que es un producto, salvo casos extremos de deterioro apreciables a simple vista. Entonces la inocuidad desde el punto de vista del consumidor se basa en la confianza, que es un valor ético.

Un alimento es inocuo en tanto y en cuanto no produzca una enfermedad a la persona que lo consumió, en un tiempo más o menos cercano al momento del consumo.

Podemos clasificar a los riesgos conocidos asociados con el consumo de carnes en la República

Argentina en: físicos, químicos y biológicos tal como puede apreciarse en el gráfico siguiente (8):

RIESGO	INCIDENCIA		
	Baja	Media	Alta
FÍSICOS			
Municiones		X	
Agujas/alambres	X		
Otros de proceso			X
QUÍMICOS			
Plaguicidas	X		
Fármacos	X		
Anabólicos		X	
Tóxicos ambientales	X		
Aditivos	X		
BIOLÓGICOS			
Mycobacterium tuberculosis	X		
Trichinella spiralis *			X
Cysticercus spp. *		X	
Enterobacteriosis	X		
Listeria monocitógena **			X

* En carne de cerdo
** En productos listos para comer.

En cuanto a los riesgos físicos las municiones de armas de fuego, aunque parezca extraño, aparecen como un problema de incidencia media aunque no produzcan enfermedades, pero si reclamaciones serias sobre todo porque en la Argentina las municiones son de plomo al cual se lo considera un contaminante de la carne inaceptable.

También se encuentran alambres y/o agujas provenientes de inyecciones o medicamentos. Además, durante el proceso de faenamiento, enfriamiento y despostada, se agregan cáscaras de pinturas, restos de grasa mineral, plásticos y partículas diversas que se consideran elementos extraños.

En cuanto a los riesgos químicos podemos decir que la incidencia de plaguicidas es baja, al igual que la de los fármacos, o sea productos de uso veterinario.

En lo que hace a las sustancias anabólicas su incidencia es media ya que algunos son de uso permitido en nuestro país. Respecto a los tóxicos ambientales, del tipo de las dioxinas, la incidencia es baja.

A los aditivos que intervienen en las formulaciones habituales de productos para ganadería, se los considera de baja incidencia si bien no existe un control sistemático e integral de los productos que se ofrecen a los consumidores, teniendo en cuenta que no todos están bajo la órbita del SENASA.

Entre los riesgos biológicos tenemos que la *Mycobacterium tuberculosis* se presenta en la actualidad como de baja incidencia,(2)habiendo disminuido notoriamente los hallazgos post-mortem.

No obstante, y según se puede observar en los cuadros siguientes, en la provincia de Formosa, es la enfermedad más detectada en los animales faenados y la más informada a la Dirección de Bromatología Provincial:

COMISOS REALIZADOS EN DIFERENTES ESTABLECMIENTOS DE LA PROVINCIA DE FORMOSA DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DE 2002

Mes de Enero:

		CAUSAS			TUBERCULOSIS			
Local.	Estab.	Hida-tidosis	Dis-tomato sis	Esofagos tomun	Pulmonar	Ganglionar	Hepática	Gral
Formosa	Sta Ana	0		1	4	0	2	1
Formosa	Norte	0	18	180	52	57	39	6
Colorado	Munic.	0	0	4		2		1
Clorinda	Pilcom.	0			2	1		
Pirané	Pirané	0						2
Ibarreta	Munic	1						1
TOTALES		1	18	185	58	60	41	11

Mes de Febrero:

		CAUSAS			TUBERCULOSIS			
Local.	Estab-lec.	Hida-tidosis	Dis-tomato sis	Esofagos tomun	Pulmonar	Ganglionar	Hepática	Gral
Formosa	Sta Ana			2	2		1	2
Formosa	Norte	39	22	160	47	69	38	
Colorado	Munic.	1				2		
Clorinda	Pilcom..					6		
Pirané	Pirané							
Ibarreta	Munic.	2						1
TOTALES		42	22	162	49	77	39	3

Mes de Marzo:

		CAUSAS			TUBERCULOSIS			
Local.	Estab-lec.	Hida-tidosis	Dis-tomato sis	Esofagos tomun	Pulmonar	Ganglionar	Hepática	Gral
Formosa	Sta Ana				1		7	1
Formosa	Norte	15	7		7	5	4	1
Colorado	Munic.	2		4		2		1
Clorinda	Pilcom.				4	9	3	1
Lag. Bca.	Munic.	1			1			
Ibarreta	Munic.	1				2		
TOTALES		19	7	4	13	18	14	4

Mes de Abril

		CAUSAS			TUBERCULOSIS			
Local.	Estab-lec.	Hida-tidosis	Dis-tomato sis	Esofagos tomun	Pulmonar	Ganglionar	Hepática	Gral
Formosa	Sta Ana			5	2	1	9	2
Formosa	Norte	12		18	11	2	14	2
Colorado	Munic.	1		3				1
Clorinda	Pilcom.				7	18	4	4
Lag. Bca.	Munic.				2	1		1
Ibarreta	Munic.	1				7		
TOTALES		14	0	26	22	29	27	10

Mes de Mayo

		CAUSAS			TUBERCULOSIS			
Local.	Estab-lec.	Hida-tidosis	Dis-tomato sis	Esofagos tomun	Pulmonar	Ganglionar	Hepática	Gral
Formosa	Sta Ana			5	8		21	3
Formosa	Norte	3		27	15		25	
Colorado	Munic.	1		4	3		1	1
Clorinda	Pilcom.				12	31	13	
Lag. Bca	Munic.	1					1	
Pirané	Pirané							5
Ibarreta	Munic.					2		
TOTALES		5	0	36	38	33	61	9

Mes de Junio:

		CAUSAS			TUBERCULOSIS			
Local.	Estab-lec.	Hida-tidosis	Dis-tomato sis	Esofagos tomun	Pulmonar	Ganglionar	Hepática	Gral
Formosa	Sta Ana	4		2	23		20	2
Formosa	Norte			31	13		14	
Colorado	Munic.			3	1	2	1	
Clorinda	Pilcom.				15	38	12	3
Lag. Bca.	Munic.				5	3	1	
Pirané	Pirané				2			
Ibarreta	Munic.	2						
TOTALES		6	0	36	59	43	48	5

Resumen de comisos registrados en el primer semestre de 2002:

AFECCIÓN	TOTAL
Hidatidosis	87
Distomatosis	47
Esofagostomiasis	449
Tuberculosis	773

Como se observa, de las enfermedades detectadas en los animales faenados e informadas a la Dirección de Bromatología, la de mayor incidencia, y que en principio tendría una mayor relevancia en lo que hace a la salud de la población, es la Tuberculosis.

La tasa de enfermos registrada ronda los 60 casos declarados por cada 100.000 habitantes, según información recabada al Dr. Carlos Colombo, que es el Director del Programa Provincial de Tuberculosis.

La mayor parte de estos casos declarados se registran en los departamentos del oeste provincial, en los cuales las medidas de contralor de los alimentos que consume la población, son escasas por razones de distancia, infraestructura, de medios y de personal.

De todas maneras la identificación del agente causal de dicha enfermedad no recayó en la *Mycobacterium tuberculosis*, como causante de la misma en los humanos. Si bien no hay reportes concretos, las autoridades estiman que esta situación es debida a razones de índole cultural, ya que la carne se consume cocinada de diferentes maneras y no es común la fabricación de subproductos para consumo en crudo, como pueden ser los embutidos. No obstante la termoresistencia puede ser común en las formas esporuladas de las bacterias.

En cuanto a las otras enfermedades detectadas post-mortem en los animales, la falta de registros impide conocer su influencia en la salud pública.

Si bien esta falta de registros y toma de datos existe, y no es solamente en la provincia de Formosa sino que se puede decir que es una característica común a casi todo el país, se sabe que las enterobacteriosis son un conjunto de enfermedades que producen gastroenteritis.

Las enfermedades originadas en el consumo de alimentos contaminados, son conocidas como *Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)*, y son la causa de las colitis o diarreas que, en menores de 5 años, pueden llegar a producir severos trastornos del desarrollo físico y mental, e incluso llegan a ocasionar la muerte de aquellos pacientes con condiciones predisponentes.

Según la Organización Mundial de la Salud, de los 1.300 millones de casos de diarreas que anualmente se producen a nivel mundial, aproximadamente el 70 % son

provocados por ETA, y 3.000.000 de niños mueren anualmente por este grupo de enfermedades.

Entre los organismos de mayor patogenicidad se puede nombrar a *Salmonella sp.* y a *Escherichia coli Enterohemorrágica* como los de mayor importancia por su presencia en las carnes y derivados, y por sus consecuencias en el consumidor.

Estos microorganismos no se detectan en una observación visual simple durante el momento de la faena, pero la forma habitual en que se ponen en contacto con la carne es por falta de higiene adecuada en los lugares de matanza, mal manipuleo o falta de higiene del personal, aguas contaminadas utilizadas para el "lavado" de las reses, transportes inadecuados y falta de frío o ruptura de la cadena de frío necesaria para prevenir o detener las posibles contaminaciones.

La *Escherichia coli* forma parte de la flora normal del intestino del hombre y también de la del vacuno, pero ante determinadas condiciones se transforma en patógena y es la causante de una enfermedad muy seria en el ser humano, sobre todo en los más pequeños, que es el *síndrome urémico hemolítico*.

Esta enfermedad, de la cual Argentina posee el récord de tener la más alta tasa a nivel mundial, encuentra en el animal vacuno el reservorio natural, pero también lo son los ovinos y otros rumiantes. Tiene una mortalidad del orden del 5 % y deja secuelas de insuficiencia renal en el 30 % de los niños afectados.

En brotes que se dieron en E.E.U.U., Europa y Oceanía, ha estado implicada la carne picada, por lo que periodísticamente se la conoce como *"la enfermedad de las hamburguesas"* (8). No obstante tal relacionamiento con la carne de vacuno es injusto, porque también puede encontrarse en carnes de otros rumiantes como se dijo, y aún la leche, las verduras y hasta el agua ha sido asociada fuertemente con este microorganismo.

El Servicio Nacional de Sanidad y Seguridad Agroalimentaria ha implementado un Plan de Reducción de Patógenos y adoptado el *Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)* en los establecimientos faenadores bajo su supervisión. El objetivo final es verificar que se cumplan los requisitos para la prevención y remoción de contaminación fecal y bacterias asociadas.

Entre las parasitosis del ganado bovino que pueden afectar al hombre, la más común es la provocada por *Cysticercus bovis*, que se detecta por inspección visual en el momento de la faena. Esta parasitosis provoca en el hombre la *Tenia saginatta*, siendo el agua contaminada y la presencia de perros los difusores de la misma.

La Hidatidosis no es común en los bovinos observados en los mataderos, pero la presencia de perros en sus inmediaciones, y la contaminación del medio y del agua por las heces de estos animales, son las fuentes de contagio más importantes.

Lamentablemente en la provincia prácticamente son inexistentes los registros de Enfermedades de Transmisión Alimentaria, haciéndose imposible realizar una evaluación

de la prevalencia de estas en la población, pero teniendo en cuenta las frecuentemente deficientes condiciones de faena, la habitual presencia de canes en los lugares de matanza y las a menudo inadecuadas condiciones de transporte y conservación, muchas gastroenteritis sin diagnóstico presumiblemente tengan su origen en el consumo de alimentos contaminados y, dado que la carne de vacuno es el componente principal en la dieta de la inmensa mayoría de la población, se la considera fuertemente asociada con la ocurrencia de estas enfermedades.

Posibilidades y restricciones para la comercialización de la producción de carnes y derivados de origen local

- ## Identificación de productos factibles de ser manufacturados localmente. Aspectos reglamentarios de calidad y modalidades de presentación.

La carne magra de tipo "manufactura", o sea aquella destinada a la fabricación de productos elaborados teniendo como insumo básico a la carne, abunda en la provincia.

Se entiende por chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas para tal fin.

Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que hayan sido introducidos a presión en un saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

A su vez estos embutidos pueden ser frescos, secos o cocidos. Se entiende por embutidos frescos a aquellos que hayan sido elaborados con carnes y subproductos crudos con el agregado de sal, especias, y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos o de ahumado, y la fecha de vencimiento, mantenidos entre -2°C y 5°C, no puede exceder los siete días. Esta fecha de vencimiento se puede prolongar hasta 15 días si han sido envasados al vacío y hasta 180 días si se congelan inmediatamente después de su elaboración.

Otro aspecto reglamentario emanado del Reglamento de Productos Alimenticios N° 4.238/68 del SENASA, es que en los rótulos de estos productos se debe consignar con claridad la temperatura de conservación que le corresponde, el día, mes y año de elaboración y de vencimiento.

En cuanto a los embutidos secos, se entiende por tales a aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial, a efectos de favorecer su conservación.

Embutidos cocidos son aquellos que, cualquiera sea su forma de elaboración, han sido sometidos a un proceso de cocimiento en estufa o agua.

Se entiende por "fiambre" los chacinados, salazones, conservas de carne, semiconservas, y productos conservados, que se expendan y consuman fríos.(01)

Por último se entiende por fábrica de chacinados, a todo establecimiento que elabore productos que cumplan con la definición específica.

En la provincia de Formosa no hay ningún establecimiento elaborador de chacinados que cuente con la habilitación del SENASA, por lo tanto ningún producto elaborado localmente puede tener tráfico federal, y su único destino posible es el consumo interno provincial.

Teniendo en cuenta que la provincia es una importante productora de animales tipo manufactura, este rubro se presenta como interesante para un desarrollo a nivel de pequeña o mediana industria.

Para elaborar chacinados en la provincia, las salas deben estar habilitadas por la Dirección de Bromatología y Saneamiento Ambiental, único organismo que habilita la producción de estos subproductos de la carne que, además de exigir instalaciones adecuadas, requieren de la supervisión de un profesional que actúe como Director Técnico responsable de la elaboración.

Estas salas se encuentran dentro de la estructura de un frigorífico, tal es el caso de Frigorífico Norte, o forman parte de los principales supermercados o minimercados ubicados en la ciudad capital, en donde se han constatado siete establecimientos elaboradores habilitados por la Dirección de Bromatología, con diferentes productos inscriptos.

En su mayoría son productos frescos entre los que se pueden señalar:

Embutidos frescos, como chorizos y salchichas parrilleras.
Embutidos cocidos como morcillas.

Otros productos como bifes tipo hamburgués, milanesas, matambres arrollados y albóndigas.

Entre los productos habilitados los que más se producen y demandan son milanesas, chorizos frescos y bifes tipo hamburgués y, en menor medida, morcillas, arrollados y salchichas parrilleras.

Es de destacar que una parte importante de los chacinados, sobre todo chorizos frescos, y milanesas que se comercializan en la ciudad de Formosa, se producen en las carnicerías minoristas sin habilitación para ese tipo de elaboración.

Esta modalidad es común en todas las carnicerías del país, ya que es una forma de dar salida a algunos cortes de la media res que no son muy solicitados por los consumidores, o tiene una demanda estacional.

Al igual que en numerosas regiones del país, en el sector rural del interior provincial es común la producción de embutidos secos, como salames y salamines, realizados en forma casera o artesanal, productos cuya mayor o menor inocuidad dependerá de las características del elaborador, ya que no cuentan con ningún tipo de control oficial.

Por lo general estas producciones se realizan en los meses de invierno, tiempo en el cual se presentan las mejores condiciones para el curado y secado del producto.

Una limitante seria que tendría la elaboración de embutidos secos y fiambres, es la dificultad de lograr un

aprovisionamiento constante de carne de cerdo de calidad, y con el grado de engrasamiento necesario para estos productos.

Salvando, vía importación, esta dificultad, sería una alternativa importante ya que la totalidad de los fiambres y embutidos secos que se consumen, provienen de frigoríficos de otras provincias.

Otra posibilidad productiva es la elaboración de carnes desecadas, producto comúnmente llamado *charque* o *charqui*. Esta antigua forma de conservación es muy utilizada en el medio rural, sobre todo en aquellos lugares en que no se cuenta con frío.

Es un ingrediente muy buscado, aun en las grandes concentraciones urbanas, ya que forma parte de varias especialidades culinarias locales.

Hay una experiencia en la provincia de producción de *charque* el cual era fraccionado en trozos y envasado al vacío para su venta en las góndolas de las grandes superficies comerciales.

De acuerdo a la información de la Dirección de Bromatología de la provincia, se presentaron dificultades para lograr un secado en el tiempo adecuado, lo que derivó en problemas de comercialización.

En la actualidad se encuentra en marcha un proyecto para la elaboración de este tipo de carne en la localidad de El Quebracho, en el departamento Ramón Lista en el oeste provincial, zona que cuenta con condiciones

adecuadas de temperatura y humedad como para lograr un producto de óptima calidad que pueda ser aprobado por la autoridad de aplicación, y cuyo destino puede no sólo ser el mercado capitalino, sino el de otras provincias y también el de países vecinos.

● Tamaño del mercado. Proyecciones

Como ya se dijo hay siete plantas en la capital provincial, habilitadas por la Dirección de Bromatología para la producción de diferentes productos que contengan a la carne como materia prima básica..

A continuación se muestran las producciones de dichas salas durante los años 2000, 2001 y los primeros nueve meses del corriente:

AÑO 2000. INFORME DE PRODUCCION DE CHACINADOS

Establec.	Enero	Febr.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Camiletti	6.020	6.340	7.285	6.630	6.700	5.215	6.270	7.110	6.960	6.905	6.605	6.640	78.680
Gus-Mar								1.050	1.000	1.160	1.060	1.210	5.480
Pizzio							1.410	1.600	1.890	1.890	1.860		8.650
M barete							875	1.460	1.460	1.515	1.205	1.645	8.160
Aybar	8.200	7.900	7.330	8.340	6.835	6.700	7.450	6.635	5.865	5.570	5.540	5.550	81.915
Diamante							4.430	4.610	5.280	5.150	5.470		24.940
Cáceres	5.254	5.436		7.717	6.073	7.824	7.481	8.377	8.908	7.862			64.932
Total	19.474	19.676	14.615	22.687	19.608	19.739	27.916	30.842	31.363	30.052	21.740	15.045	272757

AÑO 2001. INFORME DE PRODUCCION DE CHACINADOS

Establec.	Enero	Febr.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
Camiletti	6.275	5.880	5.395	4.440	6.620	6.300	6.745	6.300	4.865	5.543	5.273	5.590	69.226
Gus-Mar	1.260	1.100	1.190	1.380	1.410	1.250	1.230	1.090	750	1.090	1.190	1.140	14.080
Pizzio	1.630	1.700	2.040	1.660	2.050	1.610	1.610	1.820	1.420	1.580	1.940	1.500	20.560
M.barete	1.540	1.340	1.240	1.610	1.570	1.535	1.670	1.380	1.050	1.355	1.400	1.290	16.980
Aybar	6.060												6.060
Diamante	4.750	4.010	3.800	3.320	3.550	3.370	1.690	1.310	1.410	1.430	830	790	30.260
Cáceres					7.911	4.845	6.215	6.381	10.178	12.418		6.642	54.590
Eco.Norte	3.600	4.300	3.300	3.300	3.200	3.640	3.960	3.410	2.380	4.430	3.200	3.880	42.600
Ideal		100	258	235	280	204	207	276	229	355	555	530	3.229
Total	25.115	18.430	17.223	15.945	26.591	22.754	23.327	21.967	22.282	28.201	14.388	21.362	257585

AÑO 2002. INFORME DE PRODUCCION DE CHACINADOS

Establecim.	Enero	Febr.	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Total
Camiletti	5.100	4.110	4.615	4.442	7.075	4.005	4.647	3.875	3.742	41.611
Gus-Mar	805	850	1.050	1.200	1.390	1.180	1.350	640	700	9.165
Pizzio	1.755	1.740	1.960	1.695	1.960	1.380	1.235	1.225	985	13.935
M.barete	1.060	1.090	1.150	1.250	1.500	1.320	1.490	890	960	10.710
Fco.Norte	3.610	4.200	3.650	5.000	4.300	4.800	4.400	4.000	2.600	36.560
Ideal		585	695	555	3.595	580	215	205	190	6.620
Caceres			4.672	4.818	5.728		5.886	4.195	4.509	29.808
Total	7.230	8.375	17.792	18.960	18.473	13.265	19.243	15.030	13.686	148409

Como se puede ver con más de 250.000 kilogramos de productos elaborados utilizando a la carne como insumo básico, estamos en presencia de un área de interesantes perspectivas de desarrollo, si se controla la competencia desleal de aquellos elaboradores del circuito marginal.

Pero además de productos elaborados como los mencionados, existe la posibilidad de aprovechar otros subproductos de la industria frigorífica que, por no disponerse de plantas adecuadas, en la actualidad se desperdicia, siendo su posible producción relativamente sencilla y de bajo costo, debido a que se trata de procesos simples.

Por ejemplo en el Frigorífico Norte se obtiene como promedio por animal los siguientes subproductos:

Grasa comestible	5 kgs.
Grasa industrial	5 kgs.
Huesos y restos	10 kgs.

Con los huesos y restos se fabrica "carnarina" comercializada a nivel local para consumo de cerdos, aves y peces.

Si calculamos un promedio anual de faena en el citado establecimiento del orden de la 30.000 cabezas obtendríamos:

150 Tn. de grasa comestible
150 Tn. de grasa industrial
300 Tn. de carnarina

Actualmente el valor en planta de la grasa comestible es de $1,20 el kg. más IVA, el de la grasa industrial es de $0,90 más IVA y el de la carnarina es de $0,25 más IVA, lo que hace un total anual en pesos de:

Grasa comestible: $180.000 más IVA
Grasa industrial: $135.000 más IVA
Carnarina: $75.000 más IVA
Total: $390.000 más IVA

Si se tiene en cuenta que el Frigorífico Norte es el único establecimiento que obtiene estos subproductos, y que el mismo no alcanza a faenar el 40% de la faena registrada, vemos que lo que se está desaprovechando puede adquirir valores realmente significativos.

Estos mismos análisis pueden ser realizados para la gran variedad de subproductos y derivados que, con distintos grados de aplicación tecnológica, pueden ser obtenidos de la faena y que en la actualidad, salvo las excepciones mencionadas, se desperdician.

A modo de síntesis se transcriben los porcentajes de los productos que se obtienen en el proceso de la faena de vacunos:

Aprovechamiento integral de un novillo

Res en gancho	57,23 %
Subproductos	16,41 %
Uso Opoterápico	0,28 %
Menudencias	3,79 %
Vísceras	2,53 %
Grasa Comestible	5,21 %
Ingesto (estiércol)	11,04 %
Merma del Proceso	3,51 %

• Identificación de tamaños de plantas industriales.

Tal como se puede colegir de la información presentada, el déficit de plantas industriales en el ámbito provincial, no sólo es de mataderos categorizados según la Ley Sanitaria Federal de Carnes sino, y de manera fundamental, la carencia más fuerte es de mataderos básicos que permitan un razonable control municipal, siempre con la intención de obtener un producto lo más apto posible para el consumo humano.

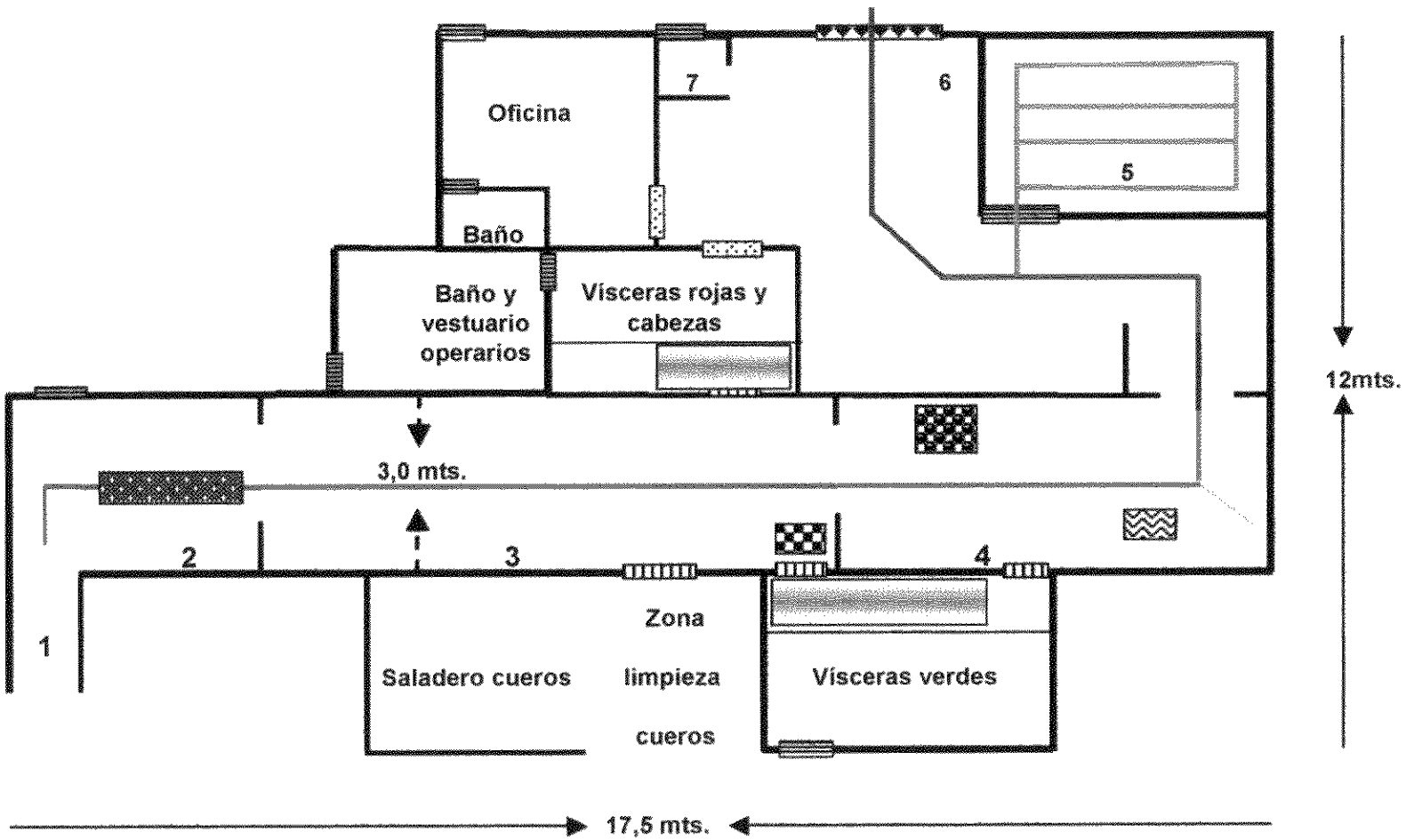
En un momento como el actual en el cual las restricciones económicas son generalizadas tanto en el orden nacional como en el provincial, hay que ser cautos en el momento de sugerir posibles soluciones a la problemática detectada.

En ese sentido es que se elaboraron dos esquemas de plantas; el primero es para la construcción de mataderos Tipo "C" ya que en todo el territorio provincial se cuenta sólo con cuatro plantas de este tipo ubicadas dos en el departamento Formosa, uno en el departamento Pirané y otra en el Pilcomayo, y la ubicación de este tipo de instalaciones en otras zonas altamente pobladas puede ser muy conveniente.

Vale la pena aclarar que los esquemas propuestos no pretenden ser planos definitivos ya que ese aspecto debe

ser abordado por Ingenieros Civiles, Arquitectos o profesionales idóneos, solamente se presentan croquis tentativos, en la ejecución de los cuales participaron profesionales de las ciencias veterinarias y agropecuarias, por lo que las características constructivas definitivas deben ser establecidas.

CROQUIS MATADERO MUNICIPAL CATEGORÍA "C"



REFERENCIAS:

1 Rampa o Manga de acceso de animales
2 Zona Sucia
3 Zona Intermedia
4 Zona Limpia
5 Camara de Enfriamiento y Conservación con Capacidad para 20 a 30 Reses
6 Zona de Despacho de Carne
7 Entrada de Personal y Usuarios con Sistema Sanitario

Sector de Sacrificio y Sangrado
Sector de Cuereado o Desollado
Sector de Evisceración - Corte del Pecho y Extracción de Cabeza
Sector de división de la Res - control y terminación (corte de colgajos, desgrasado)
Riel de reinspección o comiso de la res
Sector de lavado de la 1/2 Res
Sector de Pesado y Sellado de las 1/2 Reses
Riel de desvío para ingreso a Cámara de Frio.
Sector de Escurrido y Oreo de las 1/2 Reses
Riel para Salida de 1/2 reses o Cortes

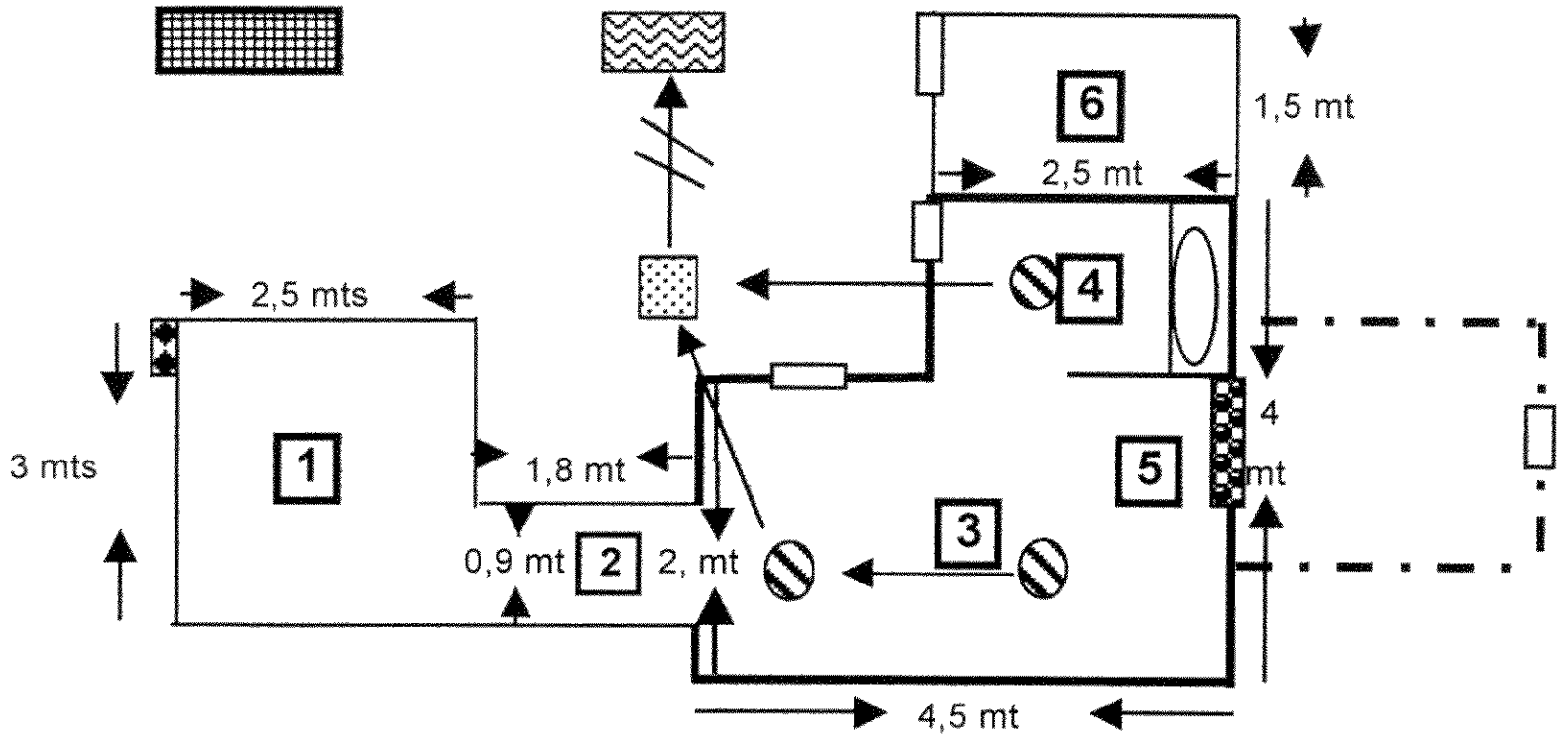
Receptor y separador de Sangre y Vómitos
Palco de Evisceración
Palco para División de la Res en dos 1/2
Palco de Inspección, extracción de riñones, desgrasado.
Pileta y Mesada de Recepción de Visceras y Cabeza
Troneras de Pasaje
Puertas de Acceso
Aberturas de Atención a Usuarios
Carga de Productos

El siguiente es el esquema de un "Matadero básico", del que destacan sus pequeñas dimensiones y la simplicidad de su diseño, lo que permitiría su construcción en muy diversas zonas, demandando una inversión muy razonable.

Estas pequeñas plantas estarían destinadas a reemplazar a los colgaderos o mataderos rurales precarios y su control debería ser realizados por las autoridades municipales o comunales de cada localidad.

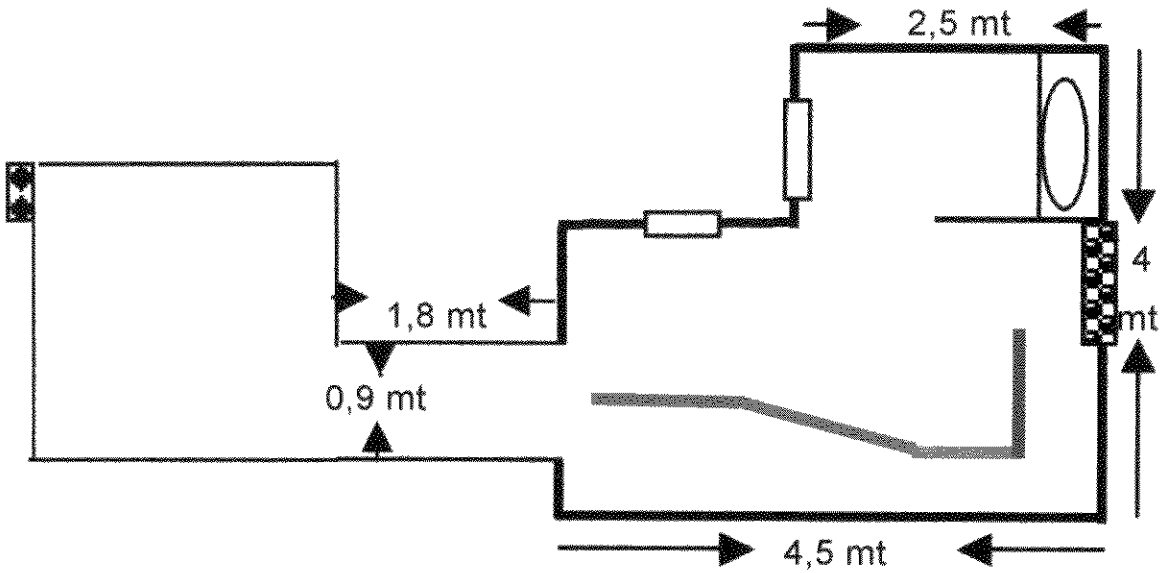
MATADERO BASICO

Para faena máxima de dos animales diarios.



1	Corral
2	Manga
3	Playa de faena
4	Sector de limpieza de vísceras
5	Sector de expendio al público
6	Baño y vestuario del personal

- Pozos de desagües
- Cámara de inspec. y reten. de sólidos
- Laguna receptora de efluentes
- Pileta de lavado de vísceras
- Puertas de acceso
- Desembarco animales
- Despacho de carne
- Extensión para venta (de ser necesario)
- Horno crematorio (comisos)



SECTORES DE PLAYA DE FAENA

Los colores del riel indican las diferentes actividades en cada zona

- Zona de noqueo y sangrado
- Zona de cuereado, eviscerado, descabezado y corte en dos medias reses
- Zona de lavado de las medias reses
- Zona de oreo y cuarteo de las medias reses

Requisitos mínimos

- La construcción de la planta se debe realizar sobre terreno elevado.
- Ubicado a una distancia no menor a los 50 mt. de cualquier vivienda
- Cerco perimetral de por lo menos 2 mts. de altura que impida ingreso de animales
- Corral de descanso con una superficie de 2,5 m2 por bovino a faenar.
  Piso impermeable de fácil lavado y con pendiente a canales de desagüe
- Manga con piso impermeable que comunica corrales con playa de faena.
  El Animal debe ser bañado en la manga previo ingreso a playa
- Playa de faena cubierta con paredes de mampostería, con revoque fino y pintadas con pintira blanca lavable o azulejos, hasta una altura de 3 mts.
- Aberturas inoxidables (puertas y ventanas) con tela antiinsectos.
- Techo de chapa o fibrocemento con una altura de 4 mts.
- Altura del riel: 3,5 metros
- Pisos de cemento alisado con pendiente del 2 % hacia las bocas de desagüe.
- Ropa blanca para el personal que trabaja en playa de faena
- Agua potable clorinada para lavado de reses y sector de menudencias.
- Tanque de agua potable elevado de 1.000 litros.
- Cisterna para reserva de agua con capacidad minima de 10.000 lts.
- Sistema de desagües que impidan acumulaciòn de lìquidos en el corral
- Horno crematorio para reducir comisos o restos de la faena no aprovechables
- Efluentes desembocarán por conductos cerrados a pozos y de estos a lagunas, distantes a por lo menos 100 mts de la planta.

CONCLUSIONES

Argentina tiene un enorme potencial para consolidarse y crecer como país proveedor de alimentos, en un mundo donde su demanda aumenta aceleradamente, ávido de fuentes confiables y sostenibles de aprovisionamiento en cantidad y calidad adecuadas, e inocuidad comprobable.

Este potencial está siendo aprovechado sólo en parte ya que el país ocupaba, antes de la crisis sanitaria de 2000, el séptimo lugar como exportador mundial neto de productos agroalimentarios.

Esto genera negocios por más de 6.500 millones de dólares anuales y su tendencia es a incrementarse ya que la población mundial crece a razón de 40 millones de personas por año, lo que determina que para el año 2030 se espere una población cercana a los 8.500 millones de personas, de las cuales cerca de 3.000 millones tendrán sus necesidades básicas insatisfechas.

En el concepto dietario mundial de la actualidad, el nivel de consumo de carne está ampliamente considerado como un índice del nivel de vida.

Para el año 2004 la Organización para la Cooperación Económica y el Desarrollo (OECD - *Organization for Economic Cooperation and Development)* estima que el consumo total de carnes (vacuna, ovina, porcina y aviar) en el mundo será de 96 millones de toneladas, 12 millones más

que el promedio 93/97 y el consumo per cápita pasará de 61,9 kg./hab./año a 66,8 kg.hab.año.

Esos indicadores muestran que la demanda mundial de carnes para los próximos años será creciente y el negocio, lejos de extinguirse, tiene un futuro muy promisorio.

La realidad que debe afrontar la ganadería argentina en los años venideros es una fuerte demanda interna ya que la carne de vacuno fue, es y será el principal componente de la dieta de nuestra población, y además una demanda externa en permanente crecimiento y expansión. Solamente se podrán aprovechar las oportunidades y despejar las amenazas, si se logra una mayor competitividad en los diferentes eslabones de la cadena que va desde el campo al plato familiar.

En cuanto a la industria frigorífica formoseña, ésta no ha tenido la misma evolución que sus pares de las demás provincias del NEA como Chaco y sobre todo Misiones que, sin contar con un stock ganadero importante, cuenta con dos plantas habilitadas por el SENASA y en condiciones de exportar a otros países.

Como acción para el desarrollo económico se deberían implementar medidas que faciliten el mejoramiento y equipamiento de plantas que actualmente desaprovechan, o comercializan sin incorporar valor agregado, los subproductos de la faena.

Formosa debería contar con al menos un frigorífico habilitado para el tráfico internacional, lo

que además actuaría traccionando la producción local de hacienda para esos destinos.

Esta planta podría ser abastecida perfectamente por ganaderos locales, ya que el novillo pesado, apto para el consumo externo, es un producto tradicional en la región ya que se logra con invernadas medianas a largas y prácticamente sin ningún tipo de suplementación, que son comunes en la ganadería local

Otro aspecto que tendría un impacto directo en el mejoramiento global de la ganadería provincial, sería una clara política industrial cuyo instrumento básico lo constituya la Ley Sanitaria Federal de Carnes.

Como se dijo hay sólo 4 plantas que reúnen las condiciones de la mencionada ley, y un gran número de plantas a cargo de los municipios y colgaderos clandestinos que no cumplen con la normativa vigente, es aquí donde se debe actuar en forma prioritaria.

Si se considera que en el territorio provincial más de 100.000 cabezas se faenan sin la observancia de requisitos mínimos en cuanto a condiciones higiénico/sanitarias, y que cerca de 300.000 formoseños consumen casi 20.000.000 de kilos de carne de vacuno que pueden no tener las condiciones óptimas para el consumo, se podrá apreciar claramente la magnitud del problema.

A estas consideraciones, se hace necesario agregar las implicancias en el aspecto económico y social, la evasión impositiva, la evasión previsional, el no pago de cargas sociales y asignaciones familiares a los

trabajadores involucrados, además de un claro efecto negativo en la industria frigorífica local, ya que esa menor faena controlada desalienta las expectativas de inversión por un gran incremento de los costos fijos

Para lograr un cambio en este aspecto se debe tener en cuenta el número de habitantes de cada localidad, consumo real y estimado, infraestructura vial y de servicios (agua y energía eléctrica) y distancia a las plantas habilitadas.

De esta forma se puede determinar la categoría de planta que debe operar en las diferentes zonas, adecuando los esquemas de plantas propuestos en la sección respectiva, para el diseño de las cuales se tuvo en cuenta un mínimo costo y una gran sencillez operativa..

Se sugiere que las mismas deben ser operadas y explotadas comercialmente por sectores privados como ser productores, grupos de productores, abastecedores, etc.

Las plantas pueden pertenecer a los municipios, pero estos deben concesionarlas a efectores privados, manteniendo bajo su órbita el derecho y la obligación de controlar su adecuado funcionamiento.

En el caso que la actividad privada no se interese por desarrollar la actividad, se estimulará la instalación de cámaras frigoríficas o abasto directo provenientes de plantas habilitadas, para asegurar las condiciones necesarias para el consumo de la población.

Por último, y sin dejar de ser conscientes de las implicancias políticas y sociales que ello implica, se deberían ir incrementando gradual y ordenadamente, los controles oficiales para que la faena marginal vaya disminuyendo y así tender a que más de la mitad de la población de la provincia, que hoy consume carne sin los debidos controles higiénico-sanitarios, pueda acceder a un producto más seguro logrando en definitiva una mejora en la calidad de vida de los formoseños.

ANEXO

LOGO GOBIERNO

Formosa

Señor
Intendente

S_____ D _____

Nos dirigimos a Usted a los efectos de invitarlo a participar activamente de la reunión que se realizará el próximo del corriente en la Municipalidad de a partir de las hs.

La presente convocatoria surge de una propuesta conjunta entre el Ministerio de Gobierno, Ministerio de Desarrollo Humano y el Ministerio de la Producción, con el objeto de abordar organizadamente y con carácter definitorio la problemática que se manifiesta en torno a la faena y comercialización de las carnes en las distintas regiones de nuestra Provincia.

Motiva esta propuesta la eminente puesta en vigencia de las Resoluciones y Leyes que regulan estas actividades, cuyo control y aplicación están y estarán a cargo de Organismos Nacionales (SENASA – ONCCA - AFIP) . Es de destacar que las reconocidas irregularidades en los aspectos relacionados con la Faena, (Infraestructura, Control Higiénico Sanitario y Fiscalización) pueden en el corto plazo, si estas normativas son exigidas con el rigor vigente, ocasionar serios problemas de abastecimiento de carnes en diferentes localidades. siendo los Gobiernos Municipales y el Gobierno Provincial corresponsables de las dificultades mencionadas.

Sin otro particular y esperando vuestra presencia, aprovecho para saludarlo con distinguida consideración

P.D.: Anexo Encuesta a presentar durante la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

Localidad El Colorado

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	15.000	1.800	16.800

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matrícula Prof.
Profesional	BEBER	HECTOR DANIEL	
Paratécnico			

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	2.859	2.865	1.898

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD	28	xxxxxxxxxx	28	xxxxxxxxxx

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD	xxx	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx	xxxxxxxxx

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	28	xxxxxxxxxx

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	320	67	132

, de faena

COLGADEROS	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

MATADERO	CANTIDAD 1	TOTAL 1

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

FRIGORIFICO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

0 Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

CUENTA CON DOS CORRALES DE ENCIERE,UNA MANGA UN CORRAL PARA DESOLLE, UN CARRO TRANSPORTADOR DEL ANIMAL FAENADO, UN GALPON CON DOCE COLGADEROS CON PISO MEJORADO TECHO DE ZINK, UN DEPOSITO DE AGUA POTABLE DE 10.000 LITROS.- TODOS EN REGULARES CONDICIONES.-
LISTA DE MEJORAS NECESARIAS
-CONSTRUCCION DE CORRALES.
-CERRAR GALPON DE FAENAMIENTO.(
-PILETAS DE DESCANTACION.y TRATAMIENTO.-
-INSTALACIONES DE LUZ.-
-INSINERADOR PARA ANIMALES NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO.-

Firma y Sello
Responsable

e formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
do a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad FORTIN CABO 1º LUGONES

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	1200	1000	2200

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional	NO CUENTA		
Paratécnico	NO CUENTA.		

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	160	150	75

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD	—			

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD			22	

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	21	1

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
	NO —	—	—	
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS	—			

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	20	18	6

9 Planta de faena

COLGADEROS	CANTIDAD	TOTAL
		7

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

MATADERO	CANTIDAD	TOTAL
	1	1

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
			—	—

FRIGORIFICO	CANTIDAD	TOTAL
	—	—

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
			—	—

10 Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal

Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

Galpon con paredes laterales no completo - Corral
Se cuelga la res por aparejo.

NORMAN ANTONIO TORREZ
PRESIDENTE COMISION DE FOMENTO
FORTIN CABO 1° LUGONES-FORMOSA

Firma y Sello
Responsable

...esente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente ...tregado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad GRAL. Lucio V. Mansilla - Dpto Laishi - Pcia Formosa

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	2335	1.191	3.526

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional			
Paratécnico			

(X) 4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	478	382	178

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD	1	1	1	1

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD	1	1	1	1

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	5	6

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas			

9. Planta de faena

		TOTAL
COLGADEROS	CANTIDAD	5

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

		TOTAL
MATADERO	CANTIDAD	

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
/	/	/	/	/

		TOTAL
FRIGORIFICO	CANTIDAD	

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
/	/	/	/	/

10 Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

El Matadero Municipal se encuentra clausurado por no contar con los Requisitos para su Funcionamiento.
Es fundamental reparar en toda su estructura - No funciona desde el año 1998.

Reimundo Alegre
Intendente
Municipalidad Gral. L. V. Mansilla
Firma y Sello
Responsable

ente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
gado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad Pdo Sdnto

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	8500	6500	15000

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional	—	—	—
Paratécnico	—	—	

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	1150	1,180	582

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	7	20

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas			

9 Planta de faena

COLGADEROS	CANTIDAD	TOTAL
		15

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

MATADERO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

FRIGORIFICO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

EL MUNICIPIO TIENE EN ESTE MOMENTO UN MATADERO EN CONSTRUCCION. QUE ESTA EN UN 40% - LA OBRA AHORA ESTA PARALIZADA. —

ORLANDO PASCUAL BLANCO
INTENDENTE
Municipio de Palo Santo
Firma y Sello
Responsable

sente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
egado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad Ibarreta

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	5000	2000	7000

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional	PARA	Miguel	047
Paratécnico	Cencimo	Gabriel	

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	3000	3300	1500

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD				

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD			40	

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	10	30

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	—	—	—

9 Planta de faena

COLGADEROS	CANTIDAD	TOTAL
		3

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
				40

MATADERO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

FRIGORIFICO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

Playa de faena = local de mampostería con techo capacidad para 30 faenas, piso material luz electrica, agua potable, piletones tipo represas para residuos.

Dr Miguel Jara
Firma y Sello Med. Vet.
Responsable

presente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente entregado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad Pozo del Tigre

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	7.000	3.000	10.000

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional			
Paratécnico	Godoy	Angel	
	Chapario	David	

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas			858

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	25 Prov. Mpal.	

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas			80

9 **Planta de faena**

COLGADEROS	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

MATADERO	CANTIDAD	TOTAL
		1

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
				X

FRIGORIFICO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 **Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal**
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

Local edilicio. Material precario. pizo. Agua Potable.
Luz electrica. Corral. Alambrar. Postes.

DAVID CHAPARRO.
Firma y Sello
Responsable

resente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
ntregado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad: LAGUNA YEMA

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	2.850	1650	4.500

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional	Paz	Walter Ramón	2.581 27166
Paratécnico			

→ Rep. de Facultad
Mat. Prov. Nº 131
→ Reg. de Universidad.

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	757	668	346

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD				

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD	05	01	05	03

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	12	—

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS	Parajes	3000 kg.	—	—
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS	—	—	—	—

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	45	68	19

9 **Planta de faena**

		TOTAL
COLGADEROS	CANTIDAD	03

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

		TOTAL
MATADERO	CANTIDAD	01

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

		TOTAL
FRIGORIFICO	CANTIDAD	

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 **Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal**
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

- El matadero Municipal Cuenta Con luz, agua en deposito de 10.000 Lts. (potable)
- Edificio abierto de 10 X 6 mts. Con techo de zinc.
- Colgadero - Carro de transporte ; desague Cloacal.
- 2 perimetros Cerrados p/ animales.

Luis Alberto Corvalán
Firma y Sello Responsable INTENDENTE

esente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente tregado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad G. Guardia

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	1900	1100	3000

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional			
	Si		
Paratécnico			

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	100 x mes	80 x mes	55 x mes

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
			X	

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	14	7

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
			Si	
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	5 x mes		

9 Planta de faena

COLGADEROS	CANTIDAD	TOTAL
		Estimado 5

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

MATADERO Municip.	CANTIDAD	TOTAL
		1

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

FRIGORIFICO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 **Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal**
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

Techo - pared - piso cemento - Alcant. Presimental
Insp. Vet. H_2O Potable. Faena x riel -
Servicio faena municipal - 15 a 20000 lts x día -

Firma y Sello
Responsable

esente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
tregado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad COLONIA ROSTOR IZ

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	700	500	1.200

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional			
Paratécnico			

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	600	560	260

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	5	

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas			

9 Planta de faena

		TOTAL
COLGADEROS	CANTIDAD	4

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

		TOTAL
MATADERO	CANTIDAD	

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

		TOTAL
FRIGORIFICO	CANTIDAD	

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

ROYECCION DE UN MATADERO DESTINADO
AL FAENAMIENTO.—
OCALIDAD QUE NO CUENTA CON DICHO
ATA DE 20 POR FALTA DE PRESUPUESTO

Firma y Sello
Responsable

sente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
egado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad Villa Escolar

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	2500	1500	4000 =

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional	Gutierrez	Jorge	Medico Veterinario
			xxxxxxxxxxxxxxx
Paratécnico			xxxxxxxxxxxxxxx

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	Se desconoce	Sin Datos	S/D

5 Usuarios del Matadero No posee

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero hasta 50 cab.	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.		
CANTIDAD				

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero hasta 50 cab.	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.		
CANTIDAD				

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	6	—

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio — SIN DATOS

			OTRAS PROVINCIAS	
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)		CANTIDAD (Kg)
INGRESOS			OTRAS PROVINCIAS	
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)		CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas			

SIN DATOS

Vila Escolar

9 **Planta de faena**

	TOTAL
	6

COLGADEROS	CANTIDAD 6

BROMATOLOGIA	
BROM. PROV.	
	MUNICIPAL

REGISTROS				
D.G.R.	ONCCA	AFIP		MUNICIPAL

TOTAL

MATADERO	CANTIDAD

BROMATOLOGIA	
BROM. PROV.	
	MUNICIPAL

REGISTROS				
D.G.R.	ONCCA	AFIP		MUNICIPAL

TOTAL

FRIGORIFICO	CANTIDAD

BROMATOLOGIA	
BROM. PROV.	
	MUNICIPAL

REGISTROS				
D.G.R.	ONCCA	AFIP		MUNICIPAL

10 **Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal**
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

- En la actualidad la municipalidad cuenta la inauguración de un frigorífico tipo C (terminado el 7/Sep/2001) donde los permisos bromatologicos Prov. se tramitan; siendo de esta manera solución definitiva a los problema de higiene y robo de ganado, como tambien daños ocasionados.

Firma y Sello
Responsable Ing. Reynaldo Tarrio
Intendente.

resente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
ntregado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad Hugo Villafañe.

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	2.800	1.600	3.400.

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matrícula Prof.
Profesional	[illegible]	[illegible]	
Paratécnico			

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	700	720	400

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
			3 (tres)	

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
CANTIDAD	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
			12 (doce)	—

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	3 (tres)	12 (doce)

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
				—
INGRESOS				—
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
				—
EGRESOS				—

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas			

9 **Planta de faena**

		TOTAL
COLGADEROS	CANTIDAD 1 (UNA)	1 (UNO)

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
				X

		TOTAL
MATADERO	CANTIDAD	

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

		TOTAL
FRIGORIFICO	CANTIDAD	

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 **Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal**
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

Eleuterio Roa
INTENDENTE
MUNICIP. MY. VILLAPAÑE

Firma y Sello
Responsable

presente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente entregado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad Villa Dos Trece

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	3800	4.000	7800

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional	Aguirre	Rafael	
Paratécnico			

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	1200	1400	700

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD				

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD				

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad		

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	No Tenemos	No Tenemos	No Tenemos

9 Planta de faena

		TOTAL
COLGADEROS 1	CANTIDAD 10	10 -

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
			no	no

		TOTAL
MATADERO 1 uno	CANTIDAD 1 u.	1 uno

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
	Si			Si

		TOTAL
FRIGORIFICO	CANTIDAD	—

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

Pernales Techo Piso

Firma y Sello
Responsable

esente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
tregado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad MISION LAISHI

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	6.500	2.100	8.600

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional			
Paratécnico	PIRIZ	AGUSTIN	[redacted]
	MENDEZ	DAMACIO	

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	832	669	428

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD				

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	—
CANTIDAD	1 UNO	—	1 UNO	—

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	30	—

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
	—	—	—	—
INGRESOS	—	—	—	—
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
	—	—	—	—
EGRESOS	—	—	—	—

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	—	—	—

9-Planta de faena

COLGADEROS	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

MATADERO	CANTIDAD	TOTAL
		1 UNO

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

FRIGORIFICO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

NEREA O. DE FRANCO
INTENDENTE MUNICIPAL
MISION LAISHI

Firma y Sello
Responsable

sente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
regado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad Nueva Vida

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	800	3200	4000

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional			
Paratécnico			

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	15 n/ Mes	15/ Mes	25/ Mes

5 Usuarios del Maladero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD				

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD				

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	10	10

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	10 / 11/ Mes	10/ 11/ Mes	10/ 11/ Mes

9 Planta de faena

COLGADEROS	CANTIDAD	TOTAL
		10 o 15

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

MATADERO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

FRIGORIFICO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

10 Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

SE CUENTA CON PROYECTO DE MATADERO. —

Firma y Sello Responsable RUBÉN PEREIRA

presente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
entregado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

ENCUESTA PARA MUNICIPIOS Y/O DIRECCIONES DE BROMATOLOGIA MUNICIPAL

1 Localidad Olorinda. —

2 Población

	URBANA	RURAL	TOTAL
Habitantes	60.000 =	-	---

3 Inspección Veterinaria

	Apellido	Nombre	Matricula Prof.
Profesional	Gomez.	Isabelino	N°075 -
Paratécnico			

4 Animales Faenados

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas	8.808	9.425	13.243

5 Usuarios del Matadero

INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD	1	—	10	

NO INSCRIPTOS

	Matarife	Matarife Abastecedor	Matarife Carnicero	Matarife Productor
	Propietario	+ de 50 cab.	hasta 50 cab.	
CANTIDAD				

6 Comercios para Expender Carnes

	Habilitados	Sin Habilitación
Cantidad	150	± 80

7 Ingreso y Egresos de Carnes Extra Municipio

	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
INGRESOS				
	MUNICIPIO	CANTIDAD (Kg)	OTRAS PROVINCIAS	CANTIDAD (Kg)
EGRESOS				

8 Autorizaciones a productores para Ingresos de animales faenados en el campo.

	Año 2000	Año 2001	6 meses 2002
Cabezas			

HINGUNO. —

9 **Planta de faena**

COLGADEROS	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

MATADERO	CANTIDAD	TOTAL

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL

FRIGORIFICO	CANTIDAD	TOTAL
	1	1

REGISTROS			BROMATOLOGIA	
D.G.R.	ONCCA	AFIP	BROM. PROV.	MUNICIPAL
01-30-63955169-1	00391	30-63955169-1	Si -	Si -

10 **Breve descripción de las caracteristicas de infraestructura del actual matadero municipal**
Lista de mejoras necesarias para lograr un mejor funcionamiento y condiciones higienico sanitarias.

Firma y Sello
Responsable

ente formulario deberá ser confeccionado en forma legible, firmado por la autoridad competente
ogado a la mesa coordinadora finalizada la reunión.

BIBLIOGRAFÍA

01) Decreto N° 4.238/68, texto ordenado a octubre de 1998, del Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. Decreto Reglamentario de la Ley Sanitaria Federal de Carnes N° 22.375.

02) Eckell Osvaldo (1977). Veterinaria Práctica. Ed. El Ateneo. Bs. As.

03) Faya, F. E. (2001) "Manejo del rodeo de cría y producción intensiva de carne vacuna para la provincia de Formosa". Consejo Federal de Inversiones.

04) Geymonat, A.M. et al. (1998): "La cadena alimentaria de la carne bovina en Córdoba" Fac. de Cs. Económicas. Univ. Nac. de Río Cuarto.

05) Ghezan, G. (1995) "La dimensión tecnológica y la capacidad de integración económica y social de la agroindustria" en " Las relaciones agroindustriales y la transformación de la agricultura". Naciones Unidas. Comisión económica para América Latina y el Caribe.

06) Gorestein, S. y Peri, G. (1990): "Cambios tecnológicos recientes en la Pampa Húmeda argentina", en "Revolución tecnológica y reestructuración productiva", Alburquenque, F. Y otros, Santiago de Chile.

07) Instituto Nacional de Estadísticas .y Censos, INDEC (1998). Anuario Estadístico de la República Argentina.

08) Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. (1999) Primeras Jornada Nacionales sobre Carnes.

09) Lessa, H. (2002). Consideraciones sobre el ingreso de carnes clandestinas a la ciudad de Formosa. Acciones para su control.

10) Ministerio de la Producción de la Provincia de Formosa. (2001). Reconversión Ganadera de la Provincia.

11) MOySP, SAGPyA, Subsecretaría de alimentos. Promoción de exportaciones cárnicas. Sistema de información de mercados. Análisis de mercados internacionales de la carne. (1996) Año 3, N°32.

12) Noticias de los Mercados de la Carne Vacuna, Coordinación Mercados Ganaderos. S.A.G.P.y A. (2002).

13) Peretti, M. Y Gómez, P. (1991). "Evolución de la ganadería". En "El desarrollo agropecuario pampeano". INDEC-INTA-IICA . Buenos Aires, Argentina.

14) Revista Ganados y Carnes. (2002) Ed. Unión de la Industria Cárnica Argentina.

15) Revista Nuestro Campo. (2000). Año VIII - N° 78.

16) SAGyP, SENASA (1994) "Producciones ecológicas de origen animal. Normativas".

17) Viglizzo, E.F. (1986) "Investigación y generación de tecnología ganadera en la Argentina". En Rev. Arg. de Prod. Animal, Vol. 5, Sup. 2. Buenos Aires. Argentina.

COMUNICACIONES PERSONALES

- Dr. Horacio Lessa. Funcionario de la Dirección de Ganadería. Actividad Privada. Pcia. de Formosa.

- Ing. Agr. Mario Romero. Agente de Proyectos. INTA. Cambio Rural. Pcia. del Chaco.

- Ing. Agr. Oscar Zanguitu. Consejo Federal de Inversiones.

- Dr. Anselmo Nícora. Ministro de la Producción. Pcia. de Formosa.

- Dr. Raúl Quintana. Director de Ganadería. Pcia. de Formosa.

- Ing. Agr. Alejandro García Astrada. Coordinador de la Cátedra de Producción de Carne Vacuna de la Univ. Nac. De Cba.

- Ctdor. Enrique Zanín. Presidente de la Confederación Económica del Noreste Argentino (C.E.N.E.A.). Productor y comerciante minorista y mayorista de carne vacuna. Pcia. de Formosa.

- Dr. Ricardo Maglietti. Productor agropecuario y comerciante mayorista de carne vacuna. Pcia. de Formosa. Ex Presidente de la Soc. Rural de Formosa.

- Sr. Roberto Ula. Rematador de hacienda vacuna. Pcia. de Córdoba.

- Dr. Andrés Almaraz. Presidente de la Sociedad Rural de Las Lomitas. Pcia. de Formosa.

- Sr. Juan Carlos Tay. Propietario de la firma consignataria "La Ganadera de Jesús María". Pcia. de Córdoba.

- Ing. Zoot. Italo Armani. Funcionario de la Dirección de Ganadería. Actividad Privada. Pcia. de Formosa.

- Ctdor. Ricardo Buryaile. Presidente de CHAFOR (Asociación gremial de productores de Chaco y Formosa, adherida a C.R.A.).

- Ing. Agr. Miguel Brunswig. Coordinador para Formosa del PRODERNEA (Proyecto de desarrollo del NEA). S.A.G.P y A.

- Sr. Raúl Romanutti. Propietario de la firma consignataria "La Ganadera de Jesús María". Pcia. de Córdoba.

- Dr. Carlos Colombo. Director del Programa Provincial de Tuberculosis de Formosa.

- Ing. Carlos F. Barioglio. Titular Cátedra de Anatomía y Patología Animal. Facultad de Cs. Agropecuarias. Univ. Nac. de Córdoba.

- Sr. Luis Recio. Titular del frigorífico Estancias del Sur. Habilitado para exportar a la Comunidad Europea. Pcia. de Córdoba.

- Ing. Agr. (M.Sc.) Raúl Consigli. Especialista en calidad de carne. Fac. de Cs. Agrop. Univ. Nac. De Cba.

- Ing. Mauricio Battisti. Subsecretario de Agricultura. Secretaría de Agric., Ganad. y Rec. Renov. Pcia. de Cba.