Publicado en *SENASA* (http://senasa.gob.ar)

A nivel mundial, la carne porcina es la de mayor consumo, a diferencia de Argentina donde su consumo se encuentra muy por debajo de la carne bovina o aviar.
En la carne de cerdo, el consumo es de 9 kg/habitante/año, divididos en 3kg de de carne fresca y 6 kg de fiambres y chacinados, siendo la tendencia el incremento de carne fresca gracias a esfuerzos de promoción del sector industrial y oficial.

A nivel productivo, la actividad cuenta con numerosas ventajas intrínsecas, como son la disponibilidad de maíz y soja, que conforman la base de la alimentación y el principal costo de producción, el clima favorable, la falta de amenazas sanitarias y la escala productiva necesaria que favorece su desarrollo a nivel regional.

La distribución territorial de los establecimientos porcinos marca su mayor concentración en el norte de la provincia de Buenos Aires, sur de Santa Fe y centro de Córdoba, más allá de su distribución dispersa en todo el territorio nacional.

El destino principal de la carne porcina obtenida es la elaboración de chacinados, fiambres y embutidos, y en el caso de los porcinos de categoría, lechones, su destino principal es el consumo fresco.

Nuestro país cuenta, según registros de 2014, con 71 establecimientos habilitados por Senasa para la faena de cerdos (mayores a 22 Kg), de los cuales la mayoría posee también habilitación para la elaboración de fiambres y chacinados, y 42 para la faena de lechones (menores a 22 Kg). Es destacable que existe además una importante cantidad de establecimientos habilitados en el orden provincial y municipal que aportan un considerable volumen de producción.

El volumen de faena viene presentando un incremento con respecto a años anteriores de alrededor de 20% anual donde aproximadamente la mitad de la producción total es elaborada por cuatro establecimientos, los cuales poseen el mayor desarrollo industrial y tecnológico del sector.

Este incremento en el volumen de producción está asociado al aumento de la eficiencia de producción y la competitividad frente a las carnes sustitutas, favorecido además por la alta disponibilidad de granos, bases de las formulas nutricionales para la alimentación porcina, y la falta de peligros sanitarios.

La distribución territorial de los establecimientos porcinos marca su mayor concentración en el norte de la provincia de Buenos Aires, sur de Santa Fe y centro de Córdoba, más allá de su distribución dispersa en todo el territorio nacional.

COMO INTERVIENE SENASA EN LA CADENA

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria inspecciona, certifica y registra el transporte, la sanidad, la calidad y la higiene de los productos porcinos destinados al consumo interno y al comercio exterior según las normas nacionales e internacionales y de otros servicios oficiales, supervisando con personal debidamente capacitado, todos los procesos de la cadena de productos desde la producción de animales, el transporte, los establecimientos faenadores, elaboradores, acondicionadores e industrializadores de productos, subproductos y derivados de origen porcino.

Al igual que en los bovinos y aves, en todas las etapas productivas se implementan sistemas de aseguramiento de la inocuidad tales como las Buenas prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Todas las operaciones y procedimientos son fiscalizados por Veterinarios y Auxiliares competentes del Servicio de Inspección Veterinaria.
Desde el punto de vista de la Inocuidad de los productos, el Senasa lleva a cabo planes de muestreo para la determinación de bacterias indicadoras y patógenas, Plan Nacional de Control de Residuos e Higiene en Alimentos para la determinación de residuos de medicamentos, metales pesados y pesticidas. Se utiliza la técnica de la Digestión Artificial de todas las reses para la determinación del parásito Trichinella spiralis, además del examen sistemático de todos los órganos y carnes en playa de faena (examen “post mortem”), con el objeto de diagnosticar las patologías que se presenten que sean capaces de afectar la salud pública, la sanidad animal o causar perjuicio al interés de los consumidores.

En esta sección se encontrarán los establecimientos que habilita Senasa dentro del rubro, así como los productos que allí se elaboran, los registros que lleva el Organismo y la normativa que rige sobre el tema.

PORCINOS
Av. Paseo Colón 367 - 4º piso contrafrente
E-mail: porcinos@senasa.gov.ar [1]
Tel: 4121- 5430

Última modificación:
Viernes, Septiembre 21, 2018 - 15:35

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido: http://senasa.gob.ar/cadena-animal/porcinos

Enlaces
[1] mailto: porcinos@senasa.gov.ar