

# Industria frigorífica uruguaya 145 años

## Patrimonio intangible de sabores puros

O | EL OBSERVADOR SÁBADO 12 • DOMINGO 13 • JUNIO 2021 | SUPLEMENTO DE 12 PÁGINAS



Historia de la ganadería en Uruguay

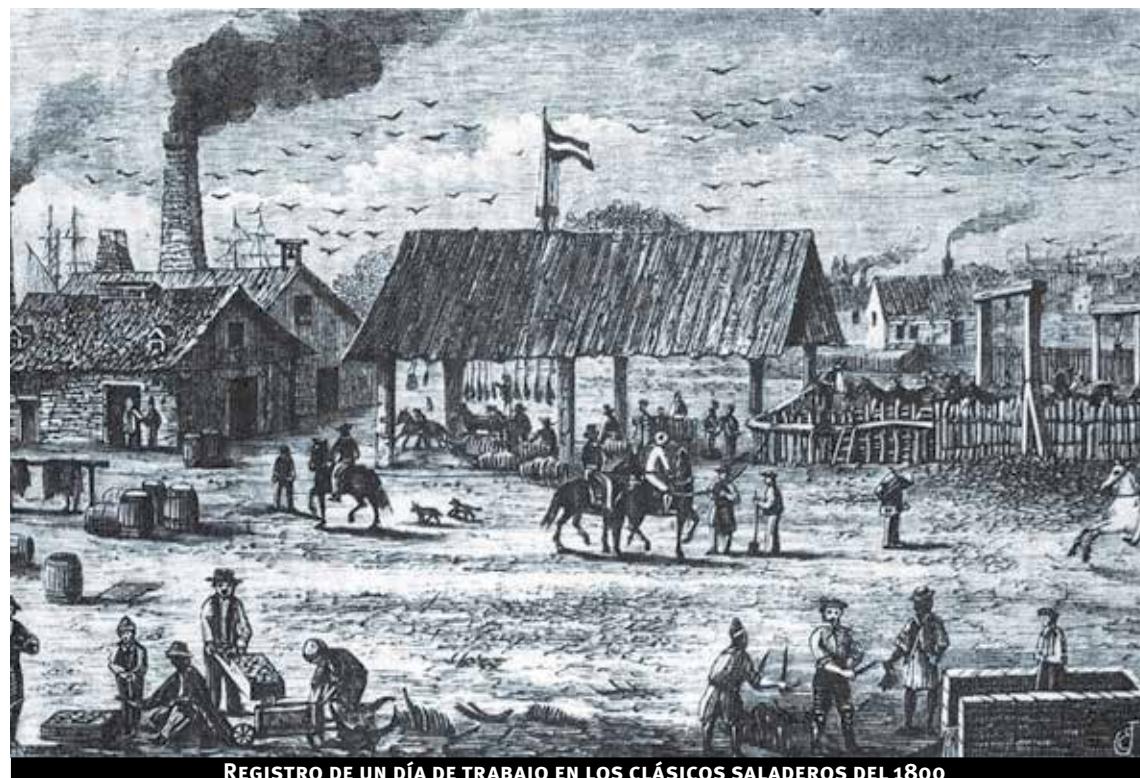
# La visión de Hernandarias cuando en 1611 introdujo primeras reces

LA INDUSTRIA CÁRNICA SERÍA LUEGO EL GRAN MOTOR DE LA ECONOMÍA URUGUAYA SITUANDO AL PAÍS COMO UNO DE LOS PRINCIPALES PRODUCTORES Y EXPORTANDO A MÁS DE 100 PAÍSES GRACIAS A CONDICIONES NATURALES QUE DESDE SUS COMIENZOS DISTINGUIERON A LAS CARNES URUGUAYAS

**U**ruuguay es uno de los principales productores cárnicos del mundo. Su ganado se cría a cielo abierto, en condiciones naturales con un clima templado, en tierras肥iles y gran abundancia de agua dadas sus numerosos ríos y arroyos, asegurando el bienestar de los animales.

Hernando Arias de Saavedra apodado Hernandarias y nacido como Hernando Suárez de Toledo Saavedra y Sanabria Calderón (Asunción, 1564–Santa Fe, 1634) era un hidalgo, militar, conquistador, colonizador, explorador, funcionario y burócrata de la Gobernación del Río de la Plata y del Paraguay, con la notable particularidad de haber sido el primer criollo —o sea un hispano nacido en América— que ocupara el puesto de gobernante de una región colonial.

Luego de recorrer en 1604 el territorio actual del Uruguay durante unos seis meses se dirigió a Buenos Aires, desde donde



REGISTRO DE UN DÍA DE TRABAJO EN LOS CLÁSICOS SALADEROS DEL 1800

## EN 1876, HACE 145 AÑOS, UN BARCO FUE CAPAZ DE TRANSFORMAR LA INDUSTRIA

### PRIMEROS VACUNOS PASTOREARON EN ACTUALES ISLAS DE LOBOS Y VIZCAÍNO

comunicó a Felipe III Rey de España las observaciones que efectuara, describiendo las tierras al este del río Uruguay como muy buenas y recomendando que fueran pobladas con ganados con lo que, consideraba, en pocos años prosperarían abundantemente. Dicha recomendación no fue escuchada, pero en 1610 el Rey otorgó a Hernandarias en agradecimiento el título de "Protector de los Naturales" junto con dos islas en la confluencia del río Negro con el río Uruguay: actuales isla de Lobos e isla Vizcaíno.

En 1611 Hernandarias volvió a viajar a lo que más tarde sería la Banda Oriental, transportando una importante tropa de ganado vacuno que liberó en sus islas, a ambos lados del brazo Yaguarí del río Negro. En 1617 repitió la operación con otras cincuenta terneras y algunos toros, y otros tantos en la isla San Gabriel. Esto hecho dio origen, en parte, a lo que constituyó una gran riqueza ganadera, cuya explotación fue una de las razones determinantes de los importantes procesos históricos que culminaron en la

Para un país como Uruguay, productor de materias primas alejado de los grandes mercados internacionales, la cuestión del transporte marítimo de su producción fue un tema fundamental desde sus inicios.

Durante el siglo XIX el transporte era un elemento que limitaba el crecimiento de este rubro, puesto que por entonces resultaba utópico el traslado de carnes refrigeradas.

Esto cambió a fines del siglo XIX y los uruguayos estuvieron directamente vinculados con la superación de esta limitante, en un hecho que marcó un punto de inflexión para el transporte marítimo y la industria

de la carne. Esta barrera fue superada por primera vez por el buque "Le Frigorífique".

El inventor del sistema de refrigeración mecánica fue el ingeniero francés Charles Tellier, que contó con la colaboración de dos uruguayos: Francisco Lecocq y Federico Nin Reyes.

Lecocq había llegado a París a fines de 1865.

El 20 de enero de 1866 obtuvo su patente "sobre el modo de conservar frescas las sustancias animales y vegetales, como así mismo sobre la maquinaria a emplearse con ese objeto".

Según fundamentó en su pedido de patente, "el principal objeto del invento es conservar el cuerpo ente-

ro de un animal muerto y poderlo transportar de un país a otro en condición fresca".

Aunando esfuerzos los uruguayos y el francés se asociaron para alcanzar su objetivo de lograr transportar carne fresca de un continente a otro.

Adquirieron en Inglaterra un vapor de nombre "Elboe" que rebautizaron como "Le Frigorífique".

En 1876 esta embarcación llega a Europa con el primer cargamento de carne uruguaya regresa a Montevideo el 29 de Mayo de 1877. En conmemoración de esa fecha desde 1994 cada 29 de mayo se celebra en Uruguay el "Día Nacional de la Carne".

efectiva colonización del actual territorio de Uruguay, que había quedado despoblado por parte de los españoles.

### Saladeros: el comienzo

En 1781, en las costas del arroyo Colla, situado en el departamento de Colonia, un emprendedor vecino de Buenos Aires llamado Vicente de Medina, instaló un establecimiento que contaba con instalaciones en las que era posible reunir el ganado, proceder a su matanza y luego salar cueros y carnes.

Este fue el primer saladero al que sobrevinieron otros en di-

ferentes lugares de Montevideo, pero también en Colonia, Salto, Maldonado y Canelones, siempre sobre las costas de ríos y arroyos sobre todo en las zonas a las que se podía acceder por barco.

### Las primeras faenas

La industria de los saladeros alcanzó rápidamente importancia, al punto de que se dice que en el saladero llamado "Colla" podían albergarse varias decenas de miles de cabezas de ganado vacuno, llegando a matar 1000 cabezas por día.

Esta producción de ganado procedente de la Banda Oriental

se exportaba principalmente a Brasil y a Europa. Y por cierto, dado que el ganado abundaba y deambulaba de forma libre en un territorio casi totalmente despoblado y sin vigilancia ni autoridad reconocida, pronto comenzaron a establecerse en ambas costas del Río de la Plata, campamentos de foráneos de diferentes orígenes que se encargaban de embarcar y desembarcar el ganado.

Era una época en la que la piratería abundaba en todos los mares, y de todo origen —franceses, ingleses, holandeses y dinamarqueses—, solían desembarcarse en las costas del Río de la Plata y en sus ríos cercanos, para acopiar en sus

barcos los cueros que adquirían a bajo precio a los faeneros y luego vendían en los mercados europeos a muy buenos precios.

### Saladeros en Montevideo

En el año 1825, cuando la Provincia Oriental vivía su cruzada libertadora, llegó al puerto de Buenos Aires, Samuel Fisher Lafone, un inglés de 20 años que pese a su escasa edad contaba con capitales propios. Este joven, que descendía de franceses hugonotes emigrados a las Islas Británicas en tiempos de persecución religiosa, a fines del siglo XVI, había nacido en Liverpool y tenía sólidas convicciones protestantes. Su estadía en Buenos Aires no duró muchos años porque comenzaron las sospechas del entonces gobernador Juan Manuel de Rosas, y en la década del 30 emigró a Montevideo junto a su familia.

En la zona de Pueblo Victoria es especialmente recordable. En

### A PARTIR DE 1915 LOS SALADEROS SUCUMBIERON ANTE LOS FRIGORÍFICOS

1833 en las tierras del antiguo pago de Jesús María, entre los arroyos Pantanoso y Miguelete, Lafone instaló un establecimiento saladeril modelo, el que adquirió gran desarrollo después de la Guerra Grande.

El saladero de Lafone tenía numerosos galpones, construcciones y viviendas para sus obreros, cuyos techos, imitando las construcciones de las Islas Británicas, eran a dos aguas y de tejas. El varadero de la Teja y los terrenos que ocupaba el saladero fueron adquiridos ya en ruinas en 1914 por el Estado y allí se construyó la planta de Anap.

El segundo saladero de Montevideo fue instalado por Francisco Antonio Maciel en 1786.

En 1852 destacó el saladero del francés Hipólito Doinell al margen del Arroyo Pantanoso que incorporó tecnología de avanzada para su época.

Otro saladero famoso fue instalado por el inmigrante vasco, padre de la vitivinicultura uruguaya Don Pascual Harriague en la localidad de "La Caballada", un establecimiento de faena y curtiembre en Malvín.

## Revolución industrial: el frigorífico

La Revolución Industrial trajo consigo muchos cambios, primero en Inglaterra donde comenzó y luego a nivel mundial.

En materia alimenticia la creciente demanda de las metrópolis europeas tuvo como consecuencia el afianzamiento de líneas comerciales hasta entonces no tan fluidas, que tenían como objetivo satisfacer el déficit cada vez más pronunciado de abastecimiento

EN 1781 NACE  
EL PRIMER SALADERO  
EN URUGUAY CONOCIDO  
COMO "COLLA"

que vivían las grandes capitales del viejo continente.

Para esto Europa construyó grandes rutas intercontinentales de suministro de distintas materias primas o en algunos casos alimentos elaborados. El mundo periférico producía para los centros de poder, especialmente Reino Unido. En ese marco, al Uruguay le correspondió el rol de ser uno de los abastecedores de carne.

Lo anterior también llevó a que



grandes firmas europeas dedicadas al comercio se instalaran en los territorios productores de esas materias primas que su mercado demandaba.

En el caso de nuestro país los saladeros producían tasajo destinado fundamentalmente a los mercados de Brasil y Cuba, pero previo a la Primera Guerra Mundial comenzó a producirse un cambio fundamental. En apenas unos años la industria saladeril fue prácticamente sustituida por la frigorífica.

Las cosas comenzaron a cambiar abruptamente. Para 1914, cuando comenzó la Primera Guerra Mundial, la brecha se amplió:

los saladeros faenaron 110.086 y los frigoríficos casi 280.000.

El inicio del enfrentamiento bélico significó un aumento considerable de los requerimientos de carne por parte de Inglaterra, en particular la envasada y congelada, pues se adaptaba mejor a las difíciles circunstancias de un combate de las dimensiones del que se estaba dando.

La carne conservada en lata era indispensable para proveer a los soldados, por lo tanto en nuestro país se disparó la producción a gran escala. Entre 1915 y 1918 las ventas de los frigoríficos uruguayanos se duplicaron.

En esa época la producción

nacional estaba prácticamente concentrada en tres emprendimientos: La Frigorífica Uruguaya, Frigorífico Montevideo y Frigorífico Artigas; éste inaugurado en 1916 al promediar el conflicto.

Mientras tanto los últimos saladeros buscaban sobrevivir. Si bien hubo un pequeño repunte de un par de años, la suerte de los saladeros estaba echada. Había llegado el tiempo de los frigoríficos, que en contraposición a lo que ocurría con los saladeros atendían un mercado europeo mucho más pudiente.

La abrupta consolidación de la industria frigorífica fue equivalente al desmantelamiento de la saladeril. El respectivo proceso de

sustitución de unos por otros también significó la extranjerización de la industria cárnica nacional, pues ahora los propietarios eran capitales extranjeros y no nacionales como ocurría en la industria saladeril.

Luego de una crisis producida por la baja de la demanda internacional de carne, para cuando en 1939 comenzó la Segunda Guerra Mundial en Uruguay había cuatro frigoríficos que exportaban.

Tres pertenecían a capitales extranjeros: Frigorífico Swift (el

LAFONE EN PUEBLO

VICTORIA FUNDÓ

EL PRIMER SALADERO  
EN MONTEVIDEO

ex Frigorífico Montevideo), el Frigorífico Artigas y el Frigorífico Anglo (en Fray Bentos, de Vestey Brothers).

El único uruguayo era el Frigorífico Nacional -de capital estatal-, conocido también como Frigonal pues esa fue la marca de sus productos.

Para entonces la industria frigorífica había dejado atrás los antiguos saladeros. Europa demandaba carne en cantidades y Uruguay tenía justamente eso.

“Delgón S.A. y Frigorífico San Jacinto – Nirea S.A. trabajan juntos desde hace más de 20 años, acercando a las mesas de los uruguayos más exigentes, productos de excelente calidad, apostando al crecimiento y a la continua innovación.”



Carlos María Uriarte – Ministro del MGAP

# “La industria frigorífica sin dudas es el motor de la economía nacional”

ENTRANDO EN ESTE MILENIO, Y MÁS ALLÁ DE LOS ALTIBAJOS POR LAS DISTINTAS CRISIS ECONÓMICAS Y SANITARIAS, EL PAÍS SE RECUPERA Y LOGRA CIFRAS CRECIENTES DE EXPORTACIONES, ALCANZANDO SUCESSIONES RÉCORDS HISTÓRICOS INCLUYENDO ESTOS TIEMPOS DE PANDEMIA

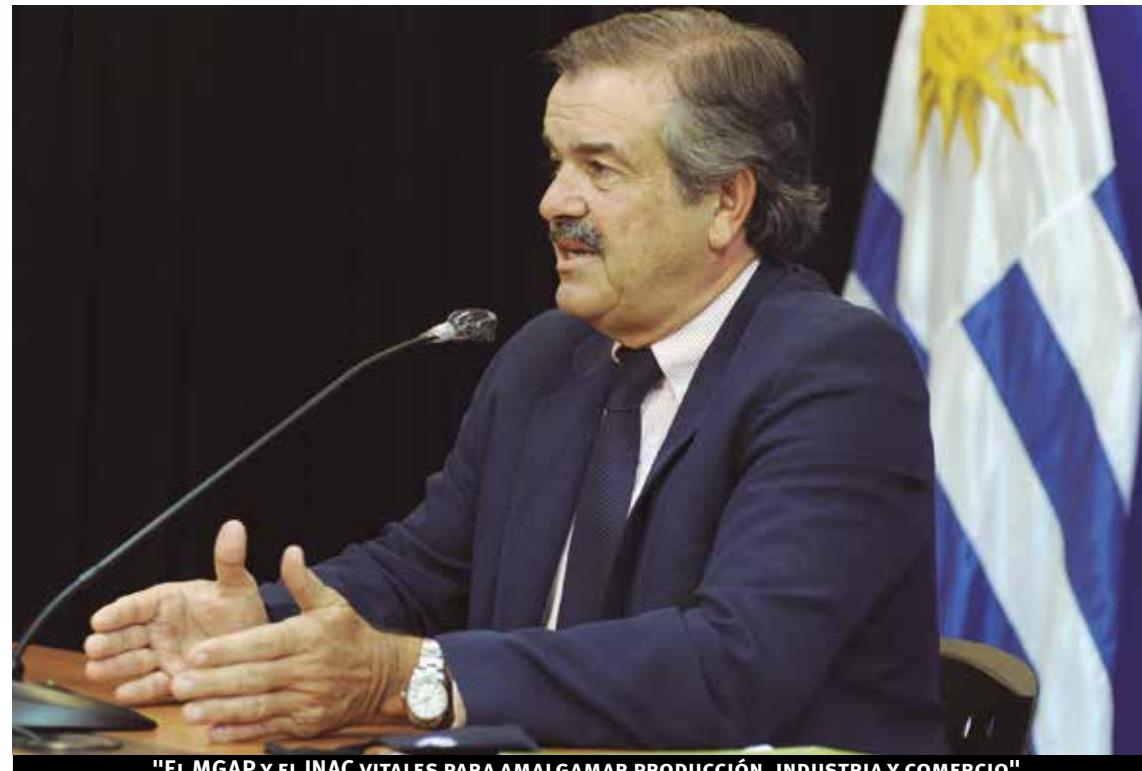
**L**a industria frigorífica sigue siendo desde hace 145 años, el principal soporte de la economía nacional, y en el momento de hacer números es el sector junto con la forestación que mejores cifras en divisas aporta al Producto Bruto Interno nacional, además de ser un generador de importantes guarismos en puestos de trabajo.

Desde aquel hito histórico que significó el avance tecnológico de la refrigeración aplicada a la

UNA INDUSTRIA  
TRASCENDENTE  
PARA EL BIENESTAR  
DE LA NACIÓN

conservación de las carnes y que dinamizó el comercio exterior del sector hasta la actualidad, se han ampliado los mercados globales, se ha mejorado sustancialmente el uso de la tecnología en las plantas de faena, se han incrementado los controles sanitarios y los métodos de envasado y más recientemente se ha iniciado el camino hacia la aplicación de las mejores prácticas de bienestar animal en las plantas de faena, acorde a la tendencia internacional.

Todo este desarrollo de la industria frigorífica local ha posibilitado que la carne uruguaya, se haya convertido en un símbolo



“EL MGAP Y EL INAC VITALES PARA AMALGAMAR PRODUCCIÓN, INDUSTRIA Y COMERCIO”

del país y en su “producto estrella en el mundo”. Por tal motivo y en ocasión de esta celebración consultamos al Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, Ingeniero Agrónomo Carlos María Uriarte, quién nos envió el siguiente mensaje para esta edición especial.

“Hace 145 años daba sus primeros pasos nuestra Industria Frigorífica, de la mano de Louis Abel Charles Tellier, un ingeniero francés. Él fue el creador de la primera máquina frigorífica industrial en 1858. Con la colaboración de los uruguayos Nin Reyes y Francisco Lecocq, fueron los responsables de la generación

del frío artificial. Este invento permitió que entre 1876 y 1877, se realizaran los primeros viajes entre América y Europa de carne enfriada. Una verdadera revolución para aquella época”.

“Si bien el primer embarque de carnes enfriadas se hizo desde la Argentina, el mismo no terminó exitosamente. Fue al año siguiente, que desde Uruguay se realizará el primer embarque de carnes enfriadas que llegaría con éxito a Europa”.

“La historia de nuestra ganadería se remonta a muchos años antes. En 1611 se dio el primer desembarque de ganado bovino en nuestro territorio, que en sus

comienzos se basó en una actividad saladeril. En 1865 se instaló la primera fábrica de extracto de carne Extract Meat Co. que a partir de 1924 se transforma en el Frigorífico ANGLO del Uruguay responsable de la creación del Corned Beef Fray Bentos, que aún hoy se puede adquirir en supermercados del Reino Unido”.

“Ya en el siglo IXX se instalan las primeras plantas frigoríficas con capitales extranjeros, y para la primera mitad del siglo XX estos capitales pasan a ser propiedad del Estado, creando un monopolio del abasto con nuestro Frigorífico Nacional en 1928. Asimismo, en

1935, se crea el Ministerio de Ganadería y Agricultura, y en 1967 nace el Instituto Nacional de Carnes (INAC). Ambas instituciones fueron vitales para amalgamar la producción ganadera, la industria y el comercio”.

“Años después, cesa el monopolio del abasto y se liberaliza el comercio de carnes en todo el territorio. El Estado se retira de su función de regulador de precios y se adoptan medidas de mayor liberalización y apertura relativa al comercio de ganado y carnes”.

“A fines del siglo XX se instala el actual sistema de trazabilidad de los animales y se erradica la Fiebre Aftosa”.

“Entrando en este milenio, y más allá de los altibajos por las distintas crisis económicas y sanitarias, el país se recupera y logra cifras crecientes de exportaciones, alcanzando sucesivos récords históricos”.

“Inclusive, a pesar de la pandemia mundial por Covid-19, en el último ejercicio, el país ha logrado altos volúmenes de exportación”.

“Esto refleja lo importante que es y ha sido esta industria, para el bienestar de la nación y sus pobladores. Sin lugar a dudas es el motor de la economía nacional. Hoy Uruguay ostenta un prestigio internacional muy reconocido, y es uno de los principales activos que tiene nuestra patria para sobrellevar las crisis que una y otra vez nos ha azotado”.

(Ministro Carlos Ma. Uriarte, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca)

20 AÑOS DE TRAYECTORIA

VAQUERÍA DEL ESTE

20 AÑOS MANTENIENDO EL COMPROMISO CON LA CADENA CÁRNICA DEL URUGUAY

La calidad está en nuestra naturaleza

Ingeniero Agrónomo Fernando Mattos - INAC

# “Venimos perfilados para año récord”

RECALCÓ EL PLAN QUINQUENAL CON SUS CUATRO LÍNEAS DE ACCIÓN: “CLAVE PARA ALINEAR TODAS LAS GERENCIAS HACIA LOS OBJETIVOS TRAZADOS”

**D**esde hace más de 400 años -origen de nuestra ganadería- hasta hoy, el país ha tenido en la carne su principal recurso económico. Ese producto hoy día viene acompañado de toda la información que le permite contar su propia historia, desde el campo al plato.

El Ingeniero Agrónomo Fernando Mattos preside desde hace 15 meses la Junta Directiva del Instituto Nacional de Carnes (INAC), un instituto clave en el desarrollo y crecimiento de la industria cárnica del país.

## ¿Cómo visualiza el cierre del año en curso?

Con buenos números. El mundo de la carne es muy dinámico pero la tendencia es que superaremos ligeramente las cifras de 2020. Estamos en un momento de expansión del mercado mundial de la carne acompañando el aumento general de los commodities. Felizmente este buen momento del mercado internacional nos encuentra con buena disponibilidad de ganado, con un ritmo de faena que seguirá

creciendo y con toda seguridad si la tendencia que se verificó en el primer semestre se mantiene en el segundo –todo indica que sí superaremos inclusive los récords de 2019 cuando se superaron los 2100 millones de dólares de exportación y será la carne el principal rubro exportador. Venimos bien perfilados.

## Ingresó al INAC en plena pandemia, ¿cómo afectó sus planes?

Es una presidencia bastante sui generis. Eso ha marcado la tónica de toda la gestión en estos 15 meses. No hemos hecho ningún viaje al exterior pero hemos concentrado nuestra acción a través de video conferencias.

La tónica ha sido una atención importante al mercado local.

Estamos trabajando en el marco normativo interno; la habilitación de las carnicerías a nombre de INAC; la instalación de la guía electrónica, promoción del consumo para ayudar al comerciante, un plan piloto con las carnicerías del interior en Lavalleja y ver con la información recibida como pode-



mos ayudar a desarrollar mejor la actividad del comerciante interno. Estamos trabajando con el departamento Neo-Natal del Hospital Pereira Rossell para demostrar la importancia de la incorporación de la carne en la dieta y su influencia

en el desarrollo neuronal de los recién nacidos.

El apoyo al Fondo Covid (20 millones de dólares), al INDA y seguramente trabajaremos con el Mides este año y otros apoyos y acciones que hemos desarrollado

buscando mitigar los efectos negativos de la pandemia.

Se trabajó muy bien con el Ministerio de Ganadería y el Ministerio de Relaciones Exteriores para mantener los mercados abiertos sin que el tema Covid sea un tema mayor en nuestra corriente exportadora.

## ¿Qué aspectos prioriza en la gestión?

El plan estratégico quinquenal y dentro de él cuatro líneas claras de acción. El plan es el puntapié inicial de la gestión y seguimos trabajando en él con mucha dedicación. Eso es fundamental para alinear a todas las gerencias del instituto.

Esas cuatro líneas de acción son afianzar la defensa de la virtud de la carne ante la sociedad; la generación de valor con mejor acceso y posicionamiento de la marca país; la integridad del producto y procesos de la cadena, transparencia e información y la cuarta que es la contribución a mejorar la competitividad de las empresas de la cadena y en general.

**CARNE URUGUAYA.**  
Calidad que la naturaleza  
y el tiempo producen.

inac  
Instituto Nacional de Carnes

Daniel Belerati – Presidente de la Cámara Industria Frigorífica

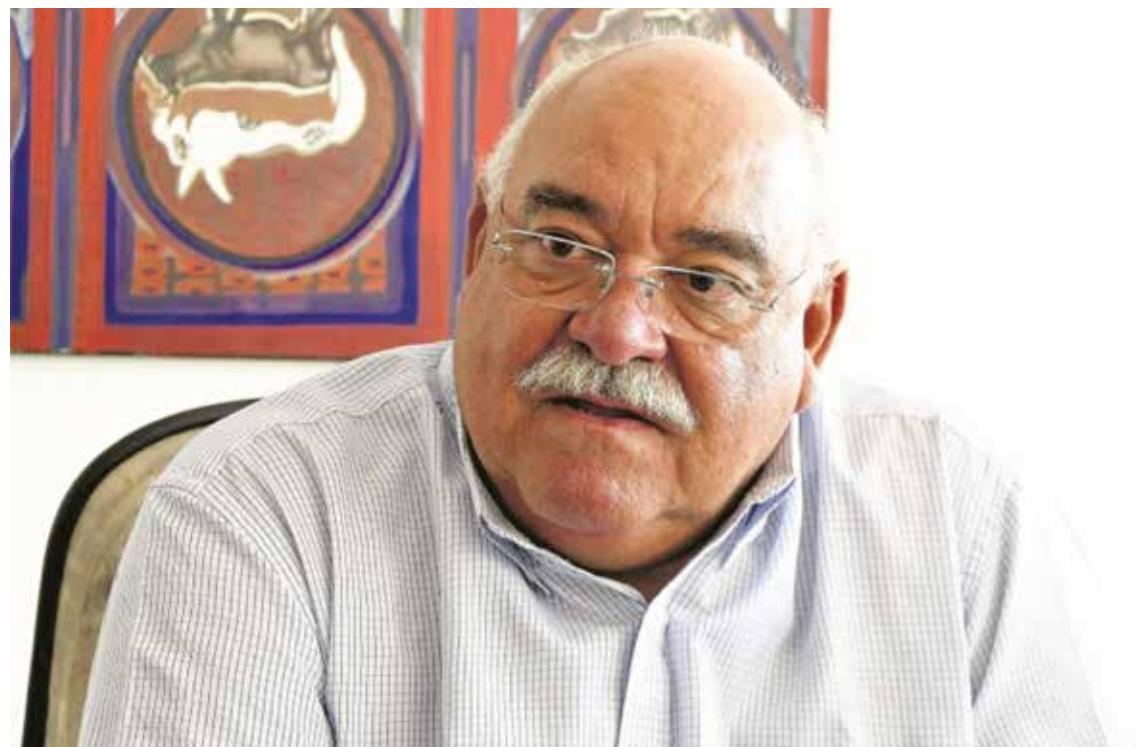
# “No aprovechamos la gran demanda que el mundo está transmitiendo”

“FAENA PROMEDIO DE 2.200.000 CABEZAS ANUALES NO PODEMOS ROMPERLA. ESTAMOS ESTANCADOS. BASTA CON VER QUE EL PROMEDIO DE PROCREOS DE LOS ÚLTIMOS 16 AÑOS ES DE 65% DE LAS VACAS DE CRÍA CUANDO NO DEBERÍA CONSIDERARSE DEMASIADO AMBICIOSO ESTAR POR ENCIMA DEL 82%”

**A**fines de la década de 1950 y principios de la de 1960 el Frigorífico Nacional de propiedad del Estado tenía el monopolio del Abasto de Montevideo y, lamentablemente no cumplía con ninguno de los objetivos perseguidos en su creación. La escasez de carne en la ciudad era permanente y por otro lado, la producción ganadera no era recompensada con precios acordes a las necesidades de los productores.

Es así que paulatinamente se fueron creando plantas de faena fuera del Departamento de Montevideo (principalmente en el cinturón de la ciudad) que cumplían con la función de abastecer a la población ávida del producto que el Frigorífico Nacional no suministraba.

Estos mataderos encuentran que no solo tenían capacidad para abastecer a Montevideo, sino también para exportar los excedentes. Nombres como Comargen, Carrasco, Canelones, San Jacinto,



“RECONFORTANTE QUE EL GOBIERNO IMPULSE EL MERCOSUR AL MUNDO”

un crecimiento sostenido de sus importaciones fundamentadas en la reducción de la pobreza de sus habitantes y el acceso a más y mejores proteínas animales.

Lamentablemente, existen en nuestro país operadores que no ven o no perciben que este crecimiento es sólido y sustentable, puesto que lleva más de una década y año tras año sigue en su paso firme y consolidado.

El temor que alguna gremial de productores señalaba al comienzo del siglo XXI fue totalmente despejado al habilitarse la exportación de ganado en pie sin cortapisas, lo que le agregó un destino adicional a los ganados producidos en nuestro país.

Esta nueva herramienta que, en cierto sentido perjudicó el valor agregado nacional y las fuentes de trabajo en la industria, traería como contrapartida el crecimiento de los procreos (nacimientos) entrando nuestro país en el círculo virtuoso del aumento sostenido

“EN PRECIOS  
ESTAMOS 3% POR  
DEBAJO DE 2019 Y  
2% DEBAJO DE 2020”

Colonia, Tacuarembó, La Cabañada, Codadesa, Sudamericano, decidieron formar en noviembre de 1967 la Cámara de la Industria Frigorífica para institucionalizar una representación gremial y promoción estratégica de sus productos con el objetivo de propugnar el libre comercio y la competencia leal entre operadores dentro del marco formal de cumplimiento de las obligaciones legales, tributarias y de calidad sanitaria que la hora reclamaba.

## Momento actual de la Industria Cárnica

El año 2021 encuentra a la Cámara de la Industria Frigorífica y a sus empresas asociadas recomponiéndose parcialmente de la significativa caída sufrida en nuestra actividad en el año 2020 como consecuencia de los importantes volúmenes de exportación de ganado en pie verificados en la última década, pero muy especialmente en 2017 y 2018 en los que se embarcaron casi 800.000 animales en pie.

Cuando comenzó la pandemia

El ingreso de Uruguay al Mercosur en el año 1991 implicó un duro golpe para la exportación de carne de nuestro País, puesto que de los cuatro integrantes del Tratado de Asunción el único que tenía y tiene la necesidad de exportar más del 75% de lo que produce es Uruguay.

Esta realidad se ha dado de brases con las políticas de los dos grandes países vecinos que según los gobiernos de turno, se han tornado más o menos proteccionistas en cuanto a la negociación de acuerdos internacionales que propicien un mejor acceso para los productos que

exporta nuestro país. Es así que desde el año 2013 la Cámara de la Industria Frigorífica ha impulsado e intentado poner en la agenda de los gobiernos nacionales la imperiosa necesidad de celebrar tratados de libre comercio que favorezcan la destrucción de barreras arancelarias. Es procedente recordar que los productos uruguayos pagan por concepto de aranceles en las diferentes aduanas del mundo aproximadamente 300 millones de dólares anuales de los cuales 2/3 o sea alrededor de 200 millones de dólares, corresponden a la carne y sus subproductos.

de COVID 19 se resintió marcadamente la demanda europea dado que los principales países compradores de nuestros productos adoptaron políticas de cuarentenas obligatorias con cierres de restaurantes, parrilladas, hoteles y otros comercios de la cadena de la alimentación.

No obstante lo expresado con relación a la Unión Europea en Asia y específicamente en China, se verificó un incremento sostenido de los volúmenes de importación de carne vacuna que lamentablemente, Uruguay no pudo aprovechar debido a la escasez de materia prima.

Es oportuno recordar que Argentina en el año 2020 rompió todos los records de exportación

de carne vacuna desde 1927, llegando a 930.000 toneladas para abastecer una demanda creciente del producto.

## Proyección 2021

En cuanto a las expectativas para 2021 la industria frigorífica uruguaya tiene cifradas esperanzas de alcanzar los volúmenes y precios de 2019 anteriores a la pandemia. En los primeros cinco meses del año comparando con el mismo período de 2019 y 2020, percibimos que en materia de precios estamos 3% por debajo de 2019 y 2% por debajo de 2020, mientras que en volúmenes hemos incrementado más del 25% los niveles de 2020 aunque aún nos encontramos un

Hemos impulsado este tema tratando de emular a dos formidables competidores que tenemos en el mundo (Australia y Nueva Zelanda) que cuentan con innumerable cantidad de tratados de libre comercio que les permite acceder con sus carnes en condiciones sensiblemente mejores que la de Uruguay y sus socios del Mercosur.

Aunque el camino es complejo, es reconfortante que el actual gobierno uruguayo impulse obstinadamente la apertura del Mercosur al mundo en procura de las mejoras de acceso imprescindibles para nuestro país.

2,5% por debajo del 2019 en la pre-pandemia.

## Crecimiento del sector y gran oportunidad

Otra limitante que debemos enfrentar es el estancamiento en la producción ganadera de Uruguay.

La industria frigorífica cuenta con una capacidad de faena instalada de más de 3.000.000 de cabezas anuales.

Asimismo, la demanda por carne vacuna en el mundo ha ido creciendo en forma exponencial y si analizamos la demanda de la zona Asia-Pacífico, podemos verificar que países como China, Vietnam, Indonesia, Japón, Corea, Taiwán, etc. continúan en

“IMPERIOSA  
NECESIDAD DE  
CELEBRAR TRATADOS  
DE LIBRE COMERCIO”

de la exportación y del ingreso de dólares al país y más específicamente al sector.

Lamentablemente, ello no ha sido así y la industria frigorífica y el país hemos fracasado en aprovechar la gran demanda que el mundo transmite a los exportadores de carne y en lugar de faenar más de 3.000.000 de cabezas duplicando la exportación, no podemos romper el promedio de 2.200.000 cabezas anuales.

Como ejemplo del estancamiento de nuestra ganadería, basta señalar que el promedio de procreos de los últimos 16 años es de 65% de las vacas de cría, cuando no debería considerarse demasiado ambicioso estar por encima del 82%.

Esa diferencia del 17% son 714.000 terneros anuales más que podría hacer realidad el viejo dicho “La vaca les gana”.

La mesa está tendida, la tecnología, y los mercados están esperando nuestra oferta. Aprovechemos la oportunidad.

(Daniel Belerati, Presidente de la Cámara de la Industria Frigorífica del Uruguay)

Jorge Pablo Perdomo – Director Abasto Plaza Italia

# Satisfacer exigente paladar uruguayo

LA EMPRESA AMPLÍA LÍNEAS DE DISTRIBUCIÓN A NUEVOS PUNTOS DEL PAÍS GRACIAS A LA REPUTACIÓN DE SUS CARNES SELECCIONADAS Y SERVICIO

**A**bsto Plaza Italia fundado en 2004 es una empresa con sede en Florida que ha basado su constante crecimiento en dos pilares irrenunciables: calidad de la carne y servicio.

Con cerca de 100 carnicerías asociadas y alrededor de 150 toneladas de carne distribuidas promedio mes a mes, la empresa que dirige Jorge Pablo Perdomo es capaz de abastecer carne de calidad en todo el país.

Ciertamente que el hecho de ser desde sus orígenes un amplio conocedor del rubro, conlleva a que la carne que llega a las carnicerías sea de alta calidad: la selección de la misma es determinante.

“El exigente paladar de los uruguayos nos obliga a distribuir carne de excelente calidad. Basados en esa premisa es que brindamos un servicio de calidad y experiencia en la elección de los cortes. De no ser así, Abasto Plaza Italia no hubiese logrado el reconocimiento que hoy tenemos en el mercado y ciertamente, no se habría expandido como lo hemos hecho en estos 17 años de gestión

comercial”, destacó Jorge Pablo Perdomo.

Pero más allá de eso, la carnicería en pleno corazón de la ciudad de Florida fue allá por 1995 el origen de este éxito comercial que va a más apoyado siempre en la calidad, la experiencia y el buen servicio que se brinda.

“En el año 2005 le sumé a la carnicería la distribución de carne en el departamento de Florida. Fue el comienzo del abasto. Comenzamos faenando a fósforo nuestros propios vacunos y eso lo hacíamos en distintos establecimientos y por cierto, también en Florida mientras estuvo abierto.

Y desde siempre, desde el primer momento que iniciamos este proceso comercial, lo hicimos apuntando a la máxima calidad de la carne. De hecho, no distribuimos falda ni asado de segunda, por poner dos ejemplos. Pero justamente este camino elegido de la calidad y el servicio es el que nos ha hecho crecer y llegar a todo el Uruguay”, destacó Perdomo.

“A todo eso le sumamos comprarle cortes a la industria y en este



PERDOMO: “UNA NUEVA LÍNEA DE DISTRIBUCIÓN EN MERCEDES”

sentido, le compramos a distintas industrias exportadoras de alta calidad. Ciertamente y en 2019 cuando apareció el boom de la importación, importamos carnes de Brasil y de Paraguay. Primero lo hicimos comprando carnes a los importadores pero luego pasamos

a importar nosotros para seguir garantizando esa alta calidad”, aseguró.

Aquella carnicería originó de todo este gran presente comercial de Abasto Plaza Italia, también pasó por el proceso lógico de adecuación a la realidad: “en 2018

compramos un local nuevo para su modernización y logramos transformarla en su infraestructura y servicio, a lo que hoy demanda el cliente”, dijo.

Respecto a los planes comerciales inmediatos, destacó lo siguiente: “siempre vamos creciendo. Primero la carnicería, luego fuimos distribuidores solo en Florida y hoy día estamos en muchos departamentos llegando con carne de calidad a varias ciudades. Siempre estamos trabajando en nuevas líneas de distribución y de hecho estamos iniciando una en la ciudad de Mercedes”.

Para fortalecer ese crecimiento y esa apuesta de llegar con carne de calidad a carnicerías de todo el Uruguay, Abasto Plaza Italia tiene desde el año 2015 un centro de distribución donde se hace el acopio de carnes bovinas, ovinas y de cerdo entre sus principales productos.

Por último, Jorge Pablo Perdomo destacó que en la calidad del servicio, un soporte clave es el personal al que calificó como “el principal activo de la empresa”.

**DISTRIBUCIÓN  
DE CALIDAD**

  
**ABASTOPLAZAITALIA**  
COMPARTIENDO EXPERIENCIA



4352 3739  
4352 0779



FAUSTINO LÓPEZ 589,  
FLORIDA, URUGUAY



DISTRIBUCIÓN  
EN TODO EL PAÍS

[www.abastopiazzaitalia.uy](http://www.abastopiazzaitalia.uy) // [abastop.italia@gmail.com](mailto:abastop.italia@gmail.com)

El Uruguay exportador

# La pandemia más los problemas de stock de Australia juegan a favor

SE CRECIÓ EN ESTADOS UNIDOS ANTE LAS DIFICULTADES DE LA PRODUCCIÓN LOCAL Y EN PAÍSES COMO JAPÓN Y COREA DONDE URUGUAY TENÍA UNA LEVE PRESENCIA, SE AUMENTARÁ LA EXPORTACIÓN AL CUBRIR PARTE DEL VOLUMEN QUE HACIA ALLÍ ENVIABA EL GIGANTE CÁRNICO AUSTRALIANO

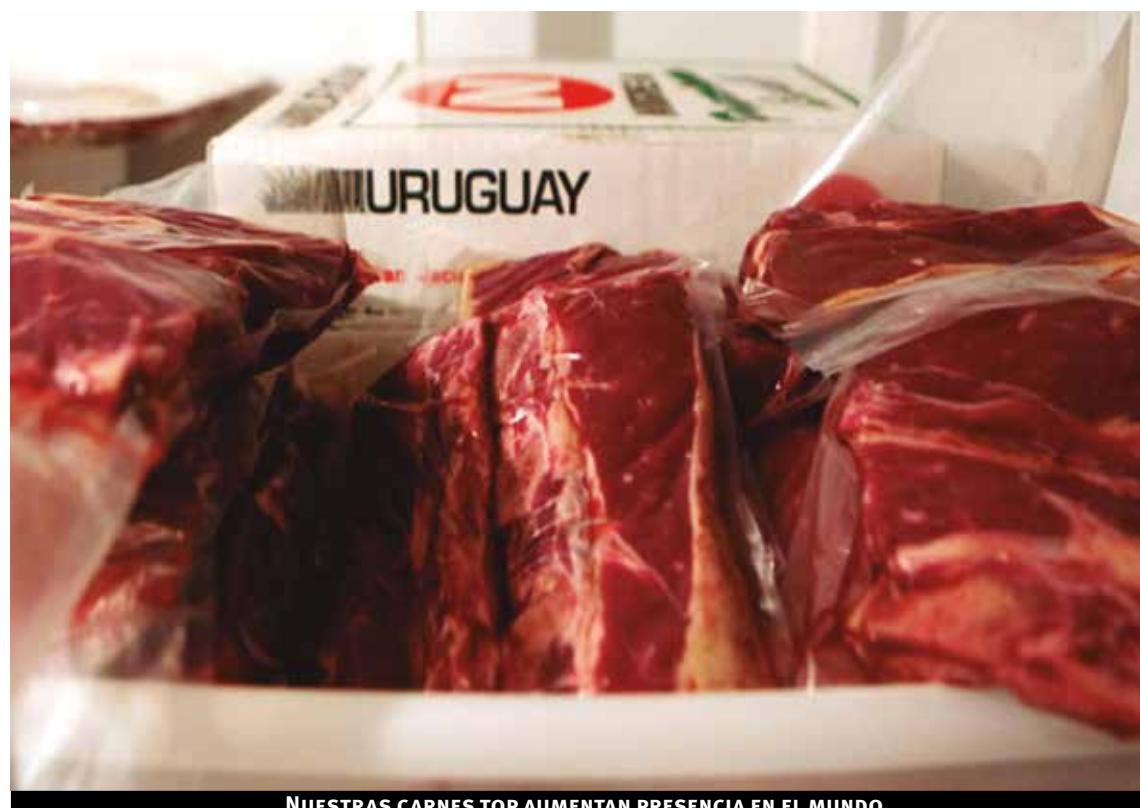
**L**a pandemia alteró la vida de todos los ciudadanos del planeta. Desde principios del siglo XX, no teníamos un fenómeno sanitario de esta magnitud que generara tanto desasosiego en la población mundial.

Esa reflexión de Fernando Mattos presidente de INAC sirve para enfocarnos en cómo la pandemia afectó el mercado cárnico mundial.

“Pero” dijo Mattos, “siempre hay un pero...”. El rubro de los alimentos, es la actividad que

“GENERAR MÁS  
CANALES DE  
CONFIANZA CON EL  
CONSUMIDOR CHINO”

menos ha sufrido las consecuencias del Covid-19. En países de cuarentenas muy duras, la excepción es ir al mercado o al supermercado. La gente necesita comer. La alimentación y la salud son esenciales y eran las únicas posibilidades de poder salir de esos duros confinamientos. “Eso igual no quiere decir que no se hallan afectado los mercados”, reflexionó Mattos. Europa fue el más afectado en la demanda de nuestras carnes. Pero hubo otros mercados en los que se incrementó ventas como por ejemplo en Estados Unidos. La industria frigorífica de ese país



NUESTRAS CARNES TOP AUMENTAN PRESENCIA EN EL MUNDO

tuvo que paralizar la producción por contagios de los operarios y llegaron a tener problemas serios de abastecimiento de carne. “Fue un hecho triste que no lo deseamos pero a la vez fue positivo para nuestras exportaciones”, indicó Fernando Mattos.

Pero Mattos va un poco más allá en su visión de cómo la pandemia incide en el negocio cárnico: creo que va a ser un año de aumento de la demanda ante los levantamientos de las restricciones de movilidad en el mundo para la gente. Ya lo vimos cómo se celebró en España, la algarabía

luego de salir del encierro, recuperar la libertad. “La gente va a recuperar los momentos perdidos, reunirse nuevamente, celebrar, festejar y eso ojalá sea pronto en todo el mundo”, dijo. Entonces habrá un regreso al consumo en general, habrá una flecha positiva en cuanto a la demanda y entre ellos, la de los alimentos y en especial, el de la carne.

## Aumento en mercados testimoniales

Tenemos un escenario favorable. Australia está con su producción

restringida; recomponiendo el stock. Es un jugador importante, es el segundo exportador del mundo. Al tener poco ganado, el precio subió mucho y no son competitivos. Eso nos ha dado la posibilidad de aumentar mercados donde estamos de manera testimonial caso Japón, Corea incluso también China porque además hay un tema político bilateral entre Australia y China. “Eso nos genera la posibilidad de suplir parte de la oferta que Australia generaba en esos países. Ellos continúan presentes pero a precios muy elevados. Es una oportunidad concreta que

tenemos en estos momentos de incrementar las ventas”, enfatizó Fernando Mattos.

## Aparece el sello QR

Nuestra característica es que nuestra producción es segura, es fundamentalmente a pasto, es de calidad sumado al sistema único de trazabilidad que garantiza la inocuidad. Está claro que Uruguay no compite en volumen pero sí compite con un producto top, alta calidad.

“REGRESO A LA  
MOVILIDAD TRAERÁ  
APAREJADO MAYOR  
CONSUMO MUNDIAL”

Pero el INAC va más allá para generar aun más confianza en las carnes uruguayas: “en la última Feria del Sial en China en mayo lanzamos la experiencia piloto del uso del Código QR para generar más información hacia el consumidor chino generando así más canales de confianza. Tenemos un sistema higiénico-sanitario muy confiable. Históricamente somos exportadores de calidad, con producción natural, sin ningún elemento que comprometa la salud de los consumidores. Eso es un valor muy apreciado en el mundo a lo largo de la historia de nuestra industria cárnica.



## 40 años distribuyendo productos de calidad

Somos una empresa familiar 100% uruguaya, fundada en 1980 y dedicada a la distribución al por mayor de cortes de carne vacuna, ovina y porcina, productos manufacturados y menudencias, para el abasto interno y de calidad premium.

- Entregas en Montevideo, Canelones, Maldonado, Colonia, Soriano, Salto, Paysandú, Río Negro, Durazno y Lavalleja.
- 800 m<sup>2</sup> de cámaras de frío y explanada de carga y descarga.
- 650 toneladas mensuales distribuidas.
- 9 vehículos refrigerados recorriendo el país.

Abasto de Carnes CENIT Ltda.  
Avenida Calcagno Manzana 40 - Solar 7  
Ciudad de la Costa, Shangrilá, Canelones  
Tel: 092 144245 | info@cenitltda.com  
www.abastocenit.com



Martín Meilach – Metalfrig

# Norias por las que transita la carne

EL CAJÓN DOBLE ROTATIVO Y SALADERO PARA FAENA KOSHER TRASCIENDE FRONTERAS. DESARROLLARON LA CABINA PARA LAVADO DE LA MEDIA RES

**M**etalfrig tiene un nombre y una enorme reputación en la industria frigorífica. Sus desarrollos y proyectos innovadores han colocado a la empresa a la vanguardia. No en vano el 99% de los frigoríficos del Uruguay tienen norias (sistema de transporte aéreo de res y media res) desarrolladas por Metalfrig.

Martín Meilach, Director de la empresa, destaca los comienzos de la empresa: "Caraciol Cuevas de joven trabajó en la sala de máquinas de los frigoríficos y allí tomó una experiencia que le permitió luego iniciar su propia empresa", destacó.

La empresa creció y dentro de ella, Meilach hizo todo el recorrido hasta el cargo que ostenta hoy. "Empecé bien de abajo y eso me llevó a conocer bien todos los aspectos como componen Metalfrig. Sin dudas que soy un agradecido de todo lo que aprendí con Caraciol Cuevas y muy agradecido también a los clientes por esa confianza que depositan en nosotros", señaló.

La industria frigorífica es el alma de la empresa y la fabricación

de norias, su ADN. Sin embargo, toda la experiencia adquirida en 20 largos años le ha permitido a Metalfrig incursionar con éxito en otros aspectos tanto o más exigentes que el desarrollo de las norias. "Metalfrig trabaja casi que hermanada con DXF Ingeniería. Eso nos permite encarar proyectos ambiciosos que nos han posicionado en otros aspectos de la industria frigorífica. Con el Ingeniero Químico Raúl García y su equipo técnico, diseñamos y desarrollamos proyectos para todo lo que es la playa de faena que presenta muchas complejidades pero las hemos resuelto".

Esos desarrollos conjuntos entre Metalfrig y DXF Ingeniería consiguieron verdaderos hitos industriales. Uno de ellos, crear el cajón doble rotativo para la faena Kosher, un tema muy delicado y que para ser aprobado, se requiere de certificaciones especiales locales y del exterior. Pues bien, Metalfrig no solo obtuvo la validación de la máquina, sino las felicitaciones tras las inspecciones extranjeras que recibieron.



UN HITO: EL DOBLE CAJÓN ROTATIVO PARA LA FAENA KOSHER DE METALFRIG

Hoy día, el cajón doble rotativo para la faena Kosher de Metalfrig ya trascendió fronteras Argentina, Brasil y Paraguay están en la lista de los 17 equipos vendidos y van por más.

Precisamente y en la faena Kosher, Metalfrig ha encontrado

un campo fértil para sus nuevos desarrollos. Por ejemplo, el saladero para la faena Kosher el que también requiere de especificaciones que deben ser homologadas. Martín Meilach indicó que se fabrican saladeros Kosher de distintas producciones.

## Lo último: cabinas de intervención

Hace poco más de un año, Metalfrig desarrolló junto a DXF Ingeniería una serie de cabinas de intervención de medias reses que sustituye el duro trabajo manual y mejora la inocuidad del producto final.

"Las cabinas cuentan con aspersores en movimiento que cumplen las tres funciones específicas: una primera cabina de lavado, una segunda cabina con ácido láctico y la tercera cabina con agua caliente", explicó Meilach.

"Además de la eficiencia en el lavado y desinfección de la media res, la cabina lo que logró es que los frigoríficos destinen los dos operarios que hacían esa tarea, a otras áreas. El frigorífico siempre requiere de personal. Es decir, la cabina no atenta contra la fuente laboral. Para nada. Pero tiene otro gran punto a favor y es que esos operarios ya no enfermarán más por estar todo el día mojados o no sufrirán tendinitis por sostener durante horas una manguera de agua con alta presión", explicó.



Somos METALFRIG una empresa nacida en Uruguay con más de 10 años de presencia en la industria y dedicada principalmente a la construcción y montaje de equipamiento específico para la Industria Frigorífica contando entre nuestros clientes con más de 30 frigoríficos y plantas de faena en Uruguay, Brasil, Argentina y Paraguay.

Nos especializamos en brindar soluciones y equipamiento como: norias de transporte aéreo, cintas transportadoras, equipos higiénicos, cajones de no-queo estándar y saladero KOSHER, cabinas de intervención: lavado de medias reses, aplicación de ácido láctico y hot intervention, equipos específicos de faena y una amplia gama de productos para el sector cárnico.

Hemos participado desde los inicios en el desarrollo de la producción KOSHER en la región, respetando las buenas prácticas de manufactura, bienestar animal e inocuidad alimentaria y en 2017 ocurre un hito muy importante para METALFRIG con el diseño y construcción de un Cajón Doble Giratorio totalmente innovador que ha tenido enorme éxito y aceptación entre nuestros clientes y que cumple con la nueva normativa KOSHER.

Este avance tecnológico de METALFRIG una industria 100% uruguaya, ha marcado un antes y un después en la industria frigorífica regional y consolidado el modelo CDG2017/2018, por lo que ya se han comercializado 18 unidades, 11 en Uruguay, 3 en Paraguay, 3 en Argentina y 1 en Brasil. METALFRIG también tiene desarrollado un sector de instalación y montaje de cañerías industriales de agua, amoníaco, vapor, etc. con su correspondiente servicio de aislación.

En METALFRIG tenemos una historia en el diseño y desarrollo de equipamiento, respaldado por su equipo técnico de amplia experiencia en el rubro.

Ruta 67, km 25, Las Piedras, Canelones  
Oficina Técnica 098 238471  
Administración 098 140028  
metalfriguy@gmail.com



Elieser Fidelis - Director General Frigorífico Daymán Meat

# Inversión pensando en más mercados

“CON APOYO Y ESTÍMULO DEL GOBIERNO, LA INDUSTRIA ES PLENAMENTE CAPAZ DE MANTENER SU ACTIVO MÁS VALIOSO: LA CREDIBILIDAD Y CALIDAD”

**E**lieser Fidelis, Director General del Frigorífico Daymán Meat, repasó la historia comercial del complejo industrial salteño, historia que ha estado en franco crecimiento a través de fuertes inversiones: “el frigorífico empezó su historia con la adquisición de la planta que en 1960 comenzó sus operaciones bajo el nombre de “Bordenave”. Una marca que en su momento fue un sinónimo de calidad en el rubro. En 2009, el grupo de capital brasileño Sidercol S.A. arrendó la planta y en 2014 finalmente pasó a denominarse Dayman Meat, un nombre más a tono con la realidad exportadora del frigorífico. A finales de 2020 pasó por otro proceso de venta de la planta”.

En cuanto a su presente, Fidelis señaló lo siguiente: “actualmente, el frigorífico tiene a Brasil como principal destino de sus productos. Sin embargo, también exporta carne halal a algunos países árabes. Además del mercado de exportación, produce carne de vacuno y cerdo para el mercado interno”.

Lógicamente, la pandemia

trajo dificultades para el complejo industrial. En ese sentido, Elieser Fidelis destacó que “luego de casi seis meses sin actividad, debido a la pandemia, el frigorífico contrató a un nuevo director para reiniciar las operaciones. En ese momento, las nuevas inversiones ya no formaban parte de la estrategia del grupo. Con mucho trabajo y esfuerzo se logró reiniciar la operación, pero para viabilizar su continuidad, nuevos inversionistas compraron la planta. Lo más destacado de esta reanudación fue la comprensión y la ayuda de los proveedores de animales e insumos de producción que creían en la capacidad de reanudación proporcionada por un buen proceso de gestión. Eso fue clave para retomar con vigor el ritmo industrial”.

Luego agregó: “actualmente, considerando que cuenta con una excelente cartera de clientes y que ya cuenta con un importante incremento en la demanda de sus productos, la empresa se encuentra en la fase de estructuración para la reanudación definitiva y mantenimiento de aproximadamente cien



**MAYOR DEMANDA: NUEVAS ESTRATEGIAS PARA MANTENER LA CALIDAD**

familias directamente vinculadas a la empresa, contribuyendo la mejora de la economía de Salto y Uruguay”.

En cuanto a qué puede dependerles este 2021, reflexionó de esta manera: “todavía hay una

gran expectativa para el año 2021, ya que el principal destino de sus productos ha aumentado la demanda y seguramente brindará un segundo semestre muy prometedor. Aun así, luego del período de ajustes necesarios con la política

de nuevos inversionistas y con la expectativa de un buen manejo de la pandemia en el país, la empresa pretende realizar inversiones para abastecer nuevos mercados, incluida la producción de carne vacuna para exportación”.

Por último, y en referencia a la industria cárnica en Uruguay, dijo que “la industria cárnica en Uruguay tiene grandes desafíos que enfrentar. La devaluación de la lana, el aumento del cultivo de soja y otros productos, la reducción paulatina del rebaño, la falta de recursos para fortalecer y aumentar la producción de animales, son solo algunos de los obstáculos a superar. El significativo incremento del consumo por parte del mercado asiático lleva a la adopción de una estrategia orientada a la comercialización de volumen, que también requerirá nuevas estrategias para mantener la calidad de la carne uruguaya. Sin embargo, la industria uruguaya, con el apoyo y estímulo del gobierno, es plenamente capaz de mantener su activo más valioso: la credibilidad y calidad de la carne uruguaya”.



**Empresa fundada en 2009 en la ciudad de Salto, Uruguay**

El matadero de carne Daymán es una empresa del sector cárnico enfocada a la producción, comercialización y exportación de carne ovina, con aproximadamente 2.500m<sup>2</sup> de área construida. En 2019 llegó a ocupar el 3er puesto en sacrificio de ovinos en todo el país, siendo el primero en la región norte. Actualmente, faena un promedio de 600 animales por día, exportando principalmente cortes congelados a Brasil. Además de proveer con carne halal a otros países.

Asociación de Consignatarios de Ganado (ACG)

# “Un rol clave en la cadena cárnica”

DANIEL DUTRA: “SIN LA ACG, EL MERCADO NO SERÍA TAN CRISTALINO, NO SE DEFENDERÍA AL PRODUCTOR Y LOS NEGOCIOS NO TENDRÍAN FLUIDEZ”

**D**aniel Dutra (Escritorio Dutra) de extensa trayectoria en negocios rurales, recuerda aquellos últimos años de La Tablada en Montevideo a comienzos de los años '70.

“En el año 1867 se fundó La Tablada Nacional en un predio de 82 hectáreas que lo compró la Junta de Montevideo. Allí llegaba el ganado de todo el país a través de tropas y después se distribuían en los distintos saladeros que hacían el tasajo. En 1902 aparece la primera planta frigorífica en el Cerro y en 1905 se hizo la primera exportación de carne congelada a Inglaterra. En 1942 La Tablada pasa a la órbita del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca y en 1928 se produce un hecho trascendente que es la creación del Frigorífico Nacional que comienza a actuar como un ente testigo en el negocio cárnico.

En el correr de los años siguientes se descentraliza la industria frigorífica y aparecen frigoríficos en distintos puntos del país.

En 1972 La Tablada Nacional dejó de existir. Pero tuve la



INFORMACIÓN DE PRECIOS DE GANADO IMPRESCINDIBLE

suerte de poder vivir sus últimos años. Se salía a caballo con los compradores de los distintos frigoríficos. El ganado estaba en los corralones de AFE donde

se encerraban los distintos lotes, se le ponía un precio, se cerraba el negocio, se iba a la balanza y luego se entregaban a los troperos que llevaban el ganado por el viejo

Camino de las Tropas, todo de adoquines, hasta el frigorífico en el Cerro. Al cerrar la jornada, no faltaba el típico asado. Una época muy linda.

Lógicamente la industria fue mejorando, se ha diversificado mucho y hoy estamos ante un parque industrial muy bueno, de gran capacidad y con tecnología de primera. Diría que tenemos una industria -comparada a nivel mundial- excelente.

El trabajo que ha hecho la industria sumado a la calidad de nuestros ganados fueron claves para conquistar grandes mercados.

## La trascendencia de la Asociación de Consignatarios de Ganado

Con tantos años en el negocio rural, Daniel Dutra tiene una visión muy clara respecto a la importancia de la Asociación de Consignatarios de Ganado (ACG). “Es parte del mercado, sin ninguna duda. La información que da se usa para hacer negocios futuros de entrega de

ganado gordo a la industria frigorífica, es parte trascendente en la formación de precios semana a semana en el mercado cárnico y otra cosa clave: para la mayoría de los contratos ganaderos de

renta de campos se utiliza la información de la ACG para ir ajustando el precio de la renta a través de los años. Tiene hoy una importancia prioritaria por la información y el trabajo que realiza. Todos los productores de ganado utilizan la información que brinda la ACG para poner el precio a las haciendas que venden a los frigoríficos. Si no estuviese la ACG, el mercado no sería tan cristalino, no se defendería al productor y los negocios no tendrían fluidez. El productor lo primero que hace es fijarse los precios que fijó Consignatarios. De manera que es parte fundamental de la cadena cárnica. Fijación de valores, negocios a futuro, la información y el trabajo de ellos es clave para hacer negocios. Su gestión de más de 100 años avala su trascendencia en la cadena cárnica”.

**Hay quienes buscan calidad**  
**Hay quienes buscan precio**  
**Hay quienes buscan color**  
**Hay quienes buscan sabor**  
**HAY QUIENES BUSCAN UNA REFERENCIA**

[www.acg.com.uy](http://www.acg.com.uy)

**ACG**  
ASOCIACIÓN DE CONSIGNATARIOS DE GANADO  
FUNDADA EN 1920

**Asociación de Consignatarios de Ganado**  
101 Años generando valor  
al negocio ganadero



## CÁMARA DE LA INDUSTRIA FRIGORÍFICA

### ASOCIADOS

**Frigo Salto**

SOMICAR S.A.

Planta industrial:  
**Empalme Ruta 3 y 31**  
Salto - Uruguay  
**4737 7166**  
[www.somicar.com.uy](http://www.somicar.com.uy)

**PANDO**

Planta industrial:  
**Cno. De las Tropas Ruta 75 Km 34**  
Canelones - Uruguay  
**2292 2093 - 1143**  
[www.fmp.com.uy](http://www.fmp.com.uy)

**COPAYÁN**  
ROCHA - URUGUAY

**SIRSIL**  
NATURAL MEAT

**DURAZNO**  
SANTA BERNARDINA

Planta industrial:  
**SANTA BERNARDINA 2da. Sec.**  
Durazno - Uruguay  
**4362 2875 - 2960**  
[www.frigocerrofoods.com.uy](http://www.frigocerrofoods.com.uy)

**Schneck**

Planta industrial:  
**Cno. Colman 4598**  
Montevideo - Uruguay  
**2320 9300 - 1393**  
[www.schneck.com.uy](http://www.schneck.com.uy)

**FRIGORÍFICO  
ROSARIO**  
RONDATEL S.A.

Planta industrial:  
**H. del ROSARIO - Ruta 1 Km 128**  
Colonia - Uruguay  
**4552 2729 - 2471**  
[www.rondatel.com.uy](http://www.rondatel.com.uy)

**FRIGO YII**  
PLANTA FRIGORÍFICA

Planta industrial:  
**Ex Ruta 4 SANTA BERNARDINA**  
Durazno - Uruguay  
**4362 7049 - 4682**  
[www.frigoyi.com.uy](http://www.frigoyi.com.uy)

**solís**  
meat | Uruguay

**FRIGORÍFICO LAS PIEDRAS S.A.**  
Ruta 36 Km 26,100  
Canelones - Uruguay  
**2367 7720 - 8053**  
[www.frigorificolaspiedras.com](http://www.frigorificolaspiedras.com)



## ALIMENTANDO EL FUTURO URUGUAY

**CÁMARA DE LA  
INDUSTRIA FRIGORÍFICA**

Rincón 468 - Piso 8 Oficina 90 // Montevideo, Uruguay.

Tels: 2915 6586/87 - 2915 8530

[cif@camarafrigorifica.com.uy](mailto:cif@camarafrigorifica.com.uy)

[www.camarafrigorifica.com.uy](http://www.camarafrigorifica.com.uy)