

30 de agosto

Día de la industria de Chacinados y Afines



A fines del siglo XIX, por motivos estacionales de la industria, comenzaban las suspensiones del personal, razón por la cual los obreros rogaban al cielo que tal eventualidad no se produjera. Esta situación coincidía con la festividad de Santa Rosa de Lima, Patrona de América, por lo cual era a esta Santa a quien con preferencia dirigían sus plegarias. Por tal motivo se eligió esta fecha para celebrar el día de la Industria de Chacinados y Afines.

**CÁMARA
ARGENTINA
DE LA INDUSTRIA
DE CHACINADOS
Y AFINES**



La Industria de Chacinados Argentina ofrece productos de calidad igual que las mejores del mundo

Desde CAICHA siempre persiguen los mismos objetivos, entre los que destacan "el respeto a los consumidores y por la calidad de los productos.

Los consumidores son cada vez más exigentes y la expectativa de acceder a nuevos mercados externos obliga a ser cada día más eficientes ofreciendo productos con el sabor y la frescura que el consumidor reclama, cuidando y respetando el medio ambiente.

La Industria de Chacinados Argentina produce más de 50 productos elaborados dentro de los grandes segmentos tradicionales: CHACINADOS Embutidos y No Embutidos –frescos, cocidos, secos- y las SALAZONES –secas y cocidas-; entre los que encontramos desarrollos de nuevos productos con atributos diferenciales tales como reducidos en grasas, reducidos en sodio, pre-cocidos y aptos para celíacos.

Y esto se logra únicamente porque la industria apostó y continúa apostando al sector con la inclusión de maquinaria cada vez más sofisticada y profesionales especialistas en elaboración de alimentos que lograron mantener la calidad y el sabor, para llegar a ciertos grupos que necesitan también disfrutar del buen comer; estamos hablando de "Responsabilidad Social Empresarial".

Las decisiones que se toman en la mesa de reuniones de la Comisión Directiva de CAICHA se



La industria ofrece diversidad, frescura y calidad en cada uno de sus productos

reflejan luego en la mesa de los todos los hogares.

No caben dudas sobre la calidad de las materias primas –carne porcina y vacunas- con las que cuenta la industria de chacinados argentina, calidad que continúa en las líneas de faena, desposte y elaboración que cumplen con los requisitos sanitarios para poder

llegar a productos terminados con alto valor agregado y de inobjetable calidad, por cuanto acceden junto a los cortes porcinos a mercados externos como: Rusia, Paraguay; Perú, Bolivia, Brasil; Hong Kong; Vietnam; Azerbaiyán; Costa de Marfil, Georgia; Albania, Angola, Bielorusia; Haití, Ghana, Liberia; Cabo Verde, Moldova; Camboya.

La industria no solo aporta exquisitos alimentos deleitando a los consumidores, sino que además se encuentra integrando un

importante eslabón de una cadena agroindustrial estratégica para el crecimiento de nuestro país. Con un potencial enorme que arranca con la producción de maíz y soja, que indudablemente tiene Argentina importantes ventajas comparativas para producirlos, los que en una primera transformación pasan a ser carnes porcinas y que tras una segunda transformación, las fábricas de chacinados elaboran más de cincuenta productos terminados con importante valor

agregado. Por ello se dice que una fábrica de chacinados es un ejemplo destacable de la agroindustria argentina.

La industria chacinera argentina cuenta con 400 fábricas aproximadamente en la que laboran en forma directa 18.500 trabajadores que cuentan con una alta especialización en sus tareas, por tanto sus salarios sobresalen sobre la mayoría de los demás gremios de manufacturas. Estos trabajadores llegan a unos 45.000 si se suman los operarios indirectos.

La producción de fiambres estimada para el año 2019 fue de 500.000 Ton, por un valor estimado en puerta de fábrica de USD 2.000 Millones.

Essentia
Protein Solutions

Contacto: +5411 32204280 essentiaproteins.com

FRIGORIFICO EL ALJIBE S.R.L.



MATARIFE ABASTECEDOR PORCINO

*El Sabor de un
Producto Natural*

NOS ADHERIMOS A ESTE FESTEJO

Av. de los Corrales 6680/84 (1440) C.A.B.A. - Teléfonos: 4686-1408
4687-4252 - elaljibe@speedy.com.ar - www.frigorificoelaljibe.com.ar



Frigorífico "La Divisa"
Embutidos Artesanales

FRIGORIFICO
LA DIVISA
S.R.L.

Pje. Estonia 2135 (1440) C.A.B.A.
Tel/Fax: 4687-9216/2585
info@embutidosladivisa.com.ar
www.embutidosladivisa.com.ar

Consecuencias de la cuarentena en la economía de las empresas chacineras

Si bien la Industria de Chacinados fue reconocida como actividad esencial y siguió trabajando en cuarentena; debido al cierre de muchos de sus clientes incluidos en gastronómicos, hotelería, esparcimiento y sumado a esto la caída del poder adquisitivo general de los consumidores, las fábricas de Chacinados sufrieron una importante caída en sus ventas y quebranto en la cadena de pagos, todo lo que resulta en un incremento del costo fijo. Desde la Caicha se gestiona ante las autoridades Nacionales, Provinciales y de la CABA, por diversos temas, que complican al sector en lo económico, laboral y sanitario. Se trabaja en forma continua haciendo llegar al Comité de Crisis conformado entre la UIA y COPAL todos los asuntos que afectan al sector Chacinero. Y de esta forma los temas fueron llegando a los Ministerios de Producción, de Trabajo, de Agricultura, de Salud, AFIP, BCRA, SENASA. CAICHA propuso en ese entonces **medidas económicas** tales como: Que Anses otorgue créditos a las empresas para el "Cerrar el clearing" el día 26/3 a raíz de la cantidad de cheques rechazados que se preveían. La decisión de abrir el clearing entendían responde a la necesidad de contadas empresas y cadenas de supermercados, pero no a la mayoría del ámbito empresario, en especial pyme que, dado que se financia con cheques posdatados, y se encontraron con el problema de tener que cubrir cámara con ventas alicaídas o cerradas; Propuesta de financiamiento Pyme, Medianas y Grandes Empresas para



Capital de Trabajo y pago de nóminas salariales. Programa integral de solución al capital de trabajo que consistía en que sea el BCRA quien otorgue créditos directamente a las empresas sin intermediación de los bancos debido a las demoras insostenibles. La propuesta alivia a los bancos de exponer el riesgo crediticio, mejora la velocidad de otorgamiento y garantiza el capital de trabajo para operar y asegura el pago de salarios mientras dure la pandemia.

Propuestas Laborales: Clarificar y unificar los salvoconductos dado la diáspora entre permisos municipales, provinciales y nacionales. En este sentido se acompañó el reclamo de todas las cámaras. Res 48/2020. Se solicitó la excepción a la prohibición de despidos señalando que las fábricas están al 35/40% de la capacidad instalada y en algunos casos aún menos; a su vez, con el mismo argumento de estar trabajando fuera de los niveles mínimos de escala, se solicitó que nuestra actividad sea incluida en los beneficios salariales e impositivos del Decreto 332/2020 Programa de Asistencia al Trabajo y la Producción toda vez que trabajar tan fuera de escala reporta más costos que beneficios por los gastos fijos que dispara.



Saludamos a la Industria del Chacinado en su Día

www.elbierzo.com.ar

BRAGADO 6759/81 (CP1440) CAPITAL FEDERAL
TEL. 54 11 4687 8787 EMAIL info@elbierzo.com.ar

Alimentos VAES

FIAMBRES DE CALIDAD

Bouquet, vaes, Casapueblo, Sol de Pital, El Familiar

Tapalqué 5924 CABA - C1440AEV - 011 4635-8836/1262
info@vaesrl.com.ar - Facebook/Instagram: AlimentosVAES

FRIPASA
FIAMBRES - SALAZONES
Un compromiso de calidad

Felicidades a la Industria del Chacinado en su día.

Cnel. Pagola 1360/90 (1752)
L. del Mirador - Bs. As. - Argentina
Tel: 4655-4947 / 4220/4404
Fax: 4655-4947
fripasa.srl@fripasa.com.ar
www.fripasa.com.ar

SALUDAMOS A TODOS LOS QUE CONFORMAN LA INDUSTRIA DEL CHACINADO, EN EL FESTEJO DE SU DÍA.

FRIGORIFICO PRIGIONE S.R.L.

Buen gusto en Jamón Crudo y Bondiola

mateo@prigione.com.ar

CAICHA ante la pandemia Covid 19

Ante el actual escenario y atento a las líneas de acciones preventivas adoptadas por el Gobierno, desde CAICHA delinearon medidas de prevención, control y mitigación del virus COVID 19 para proteger en primer lugar la salud de los trabajadores y garantizar la continuidad de la actividad y por ende el normal abastecimiento de alimentos a la población.

Las medidas de prevención, distribuidas a las empresas asociadas fueron elaboradas teniendo en cuenta las recomendaciones sobre Buenas Prácticas ante el COVID 19 para plantas Frigoríficas impartidas desde el MINAGRI.

A modo meramente enunciativo, se describen las medidas de prevención, recomendadas y adoptadas en cada línea de producción de acuerdo con las características y modalidades del establecimiento y la operación:

1. Control de temperatura diaria a todos los trabajadores al momento de su ingreso al lugar de trabajo, disponiendo la prohibición de ingreso a quienes registren una temperatura superior a 37,5° y seguimiento de las indicaciones de las autoridades sanitarias competentes dependientes del Ministerio de Salud de la Nación, para el caso de acreditarse cuadro de fiebre.

2. Organización de los procesos productivos, tiempos y espacios de descanso, de tal manera de garantizar la distancia mínima recomendada por la autoridad sanitaria entre persona y persona, durante toda la jornada de trabajo.

3. Comunicación constante a los trabajadores de las medidas de prevención dispuestas por la autoridad competente y las acciones dispuestas por la empresa en tal sentido.

4. Refuerzo de medidas de higiene personal, puesta a disposición de desinfectantes (alcohol en gel), limpieza y desinfección continua de lugares comunes en la planta comedores, vestuarios, áreas de descanso y otros espacios comunes.

5. Organización de distintos grupos de trabajos, con la menor cantidad posible de personas por grupo, de acuerdo a las características de cada línea de producción y de la operación.

6. Establecer horarios de entrada y salida escalonados al establecimiento industrial de cada



A partir de Noviembre de 2019 la Cámara Argentina de Chacinados y afines está conformada por una nueva Comisión Directiva:

Presidente:

Roberto Vacchetta (Frig. Vaes S.R.L.)

Vicepresidente 1°:

Gustavo Lazzari (Frig. Cárdenas S.R.L.)

Vicepresidente 2°:

Carlos Boni (Productos El Artesano S.A.)

Vicepresidente 3°:

José Luis Feliz (Frig. Riosma S.A.)

Secretario:

Ricardo Magrané (Tapalqué Alimentos S.A.)

Prosecretario:

Carlos Sagario (Est. Sello de Oro "45" S.A.)

Tesorero:

César Sánchez Villar (Fripasa S.R.L.)

Protesorero:

Ricardo Arias (Frig. Rydhans S.A.)

Miembros Titulares

Oswaldo Gonzalez (Don Jorge S.A.)

Daniel Fenoglio (Carnes Porcinas Seleccionadas S.A.)

Alberto E. A. Giacosa (Frig. La Piamontesa de A. Giacosa y Cía. S.A.)

Martín Vacchetta (Vaes S.R.L.)

Néstor Vidal (La Nueva Asturiana S.A.)

Sergio Fernandez (Cagnoli S.A.)

Roberto Zani (Emezeta S.A.)

Miembros Suplentes

Alberto Abel López (Est. Sello de Oro "45" S.A.)

Mario Bergamaschi (Comercializadora de Alimentos S.R.L.)

Andrés Giorgioni (Frig. La Pompeya S.A.C.I.F. y A.)

Comisión Fiscalizadora

Titulares

Rafael Sanchez Villar (Fripasa S.R.L.)

Roberto Pereyra (Frig. San Agustín S.R.L.)

Suplente

Marcos Duria (Frig. Sansu S.A.C.I. y A.)

Gerente CAICHA

Ing. Zoot. Martín F. de Gyldenfeldt

grupo de trabajo.

7. Implementar medidas para que los distintos grupos de trabajo no tengan contacto físico entre sí.

Ante un caso positivo de coronavirus en la fábrica las medidas de acción a implementar son

La empresa deberá inmediatamente cumplimentar las siguientes acciones para garantizar la salud de los trabajadores y permitir la continuidad de la actividad de producción.

En la etapa 1: Dar aviso inmediato y formal a las autoridades sanitarias competentes dependientes del Ministerio de Salud de la Nación, y al SENASA; aislar en forma urgente al trabajador positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria competente y colaborar con la misma para el seguimiento del caso. Aislar inmediatamente a los trabajadores que formaron parte del grupo de trabajo en el que participó el trabajador positivo, de acuerdo a las recomendaciones e instrucciones que imparta la autoridad sanitaria para ese grupo y colaborar para el monitoreo de ese grupo. Eje-

cutar inmediatamente un procedimiento especial e integral de limpieza y desinfección total de la línea que permita reiniciar la producción en el menor plazo posible. A tal fin, se determinará una guía de referencia para garantizar que el procedimiento de limpieza y desinfección sea efectivo.

En la etapa 2: La empresa deberá comunicar a los restantes grupos de trabajo que deberán presentarse a trabajar en los horarios ya acordados para cada grupo; antes del inicio de las tareas, deberá informar a los trabajadores las acciones realizadas para transmitir tranquilidad y serenidad a los trabajadores y disponer de un equipo de contingencia adecuado para dar continuidad a las tareas correspondientes al grupo de trabajadores aislados hasta que hayan cumplimentado debidamente las recomendaciones de la autoridad sanitaria correspondiente para su posterior reincorporación.

Asimismo llevará un registro auditable de la implementación de cada una de las medidas y acciones previstas en el Protocolo de Actuación, dicho registro quedará a disposición de la autoridad sanitaria competente que lo requiera. Es trabajo cotidiano en la industria de chacinados la desinfección de las instalaciones, actividades que ahora se extreman para no romper la cadena de producción. Desde CAICHA afirman que toda actividad considerada esencial debe aprender a convivir con la pandemia, aplicando todos los protocolos necesarios en la prevención; pero no detener la producción ante un caso positivo.

Bacacay 2576

CABA

Tel.: (+54 11) 4611-7117

/4611-3254

www.caicha.org.ar

