

ACA beef



ASOCIACION de
COOPERATIVAS
ARGENTINAS



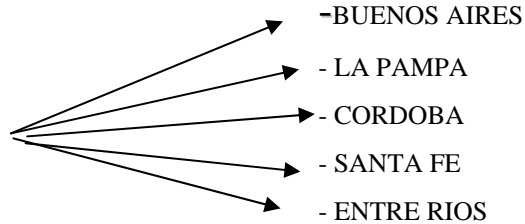
ASOCIACION DE COOPERATIVAS ARGENTINAS

82 AÑOS EN EL MERCADO



COMPOSICION:

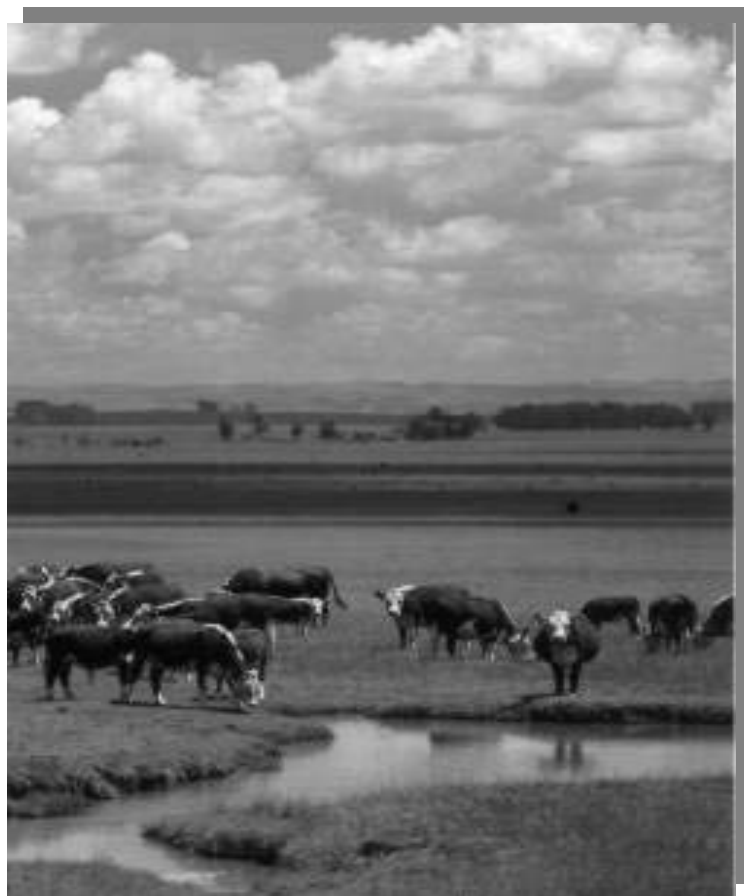
200 COOPERATIVAS DE PRODUCTORES
AGRICOLO-GANADEROS DISTRIBUIDAS
EN LAS SIGUIENTES PROVINCIAS:



ACTIVIDADES: ACOPIO Y COMERCIALIZACION DE GRANOS, ACEITES, MIEL, CARNES VACUNAS, PORCINOS.

EMPRENDIMIENTOS:

- PUERTO PROPIO EN SAN LORENZO - PCIA DE SANTA FE
- PUERTO PROPIO EN QUEQUEN - PCIA.DE BS.AS.
- PLANTA ALIMENTOS BALANCEADOS
- SILOS PARA ALMACENAJE DE GRANOS
- PLANTA FRIGORIFICA CONSUMO INTERNO: CARNE VACUNA - MARCA "FRIDEVT"
- PLANTA FRIGORIFICA CONSUMO INTERNO: CARNER DE CERDO - MARCA "MAGRET".
- PLANTA AGROQUIMICOS - CAMPANA - PCIA. DE BS.AS.
- PLANTA DE SEMILLAS - PERGAMINO - PCIA. DE BS.AS.
- PLANTA PROD. VACUNA ANTIAFTOSA - CAMPANA - PCIA DE BS.AS.
- LA SEGUNDA SEGUROS
- LA SEGUNDA ART
- ACA SALUD
- COOVAECO TURISMO



◆ *ACA***Beef**

→ **Programa de
Industrialización y
Comercialización de
Carnes.**

Desde 1996 a la fecha



Carne Vacuna de 1° Calidad

Diferenciación de Calidades

✉ ***Trazabilidad y Protocolos de Calidad. (Club de Productores ACABEEF)***

✉ ***Carne Orgánica.***

✉ ***Carne Natural.***

✉ ***Certificación de Razas.***





COMERCIALIZACION DE CARNES

DIFERENCIACION

A) CERTIFICACION DE RAZAS

Angus Certificado

Hereford Certificado

B) TRAZABILIDAD y PROTOCOLOS DE CALIDAD

Origen de lotes y control en última etapa de producción (seis meses)

Alimentación a pastura natural y/o suplementación a grano

Control sanitario de producción

Análisis de aguas y granos para suplementación

Sin hormonas de crecimiento y anabólicos

C) CARNES ORGANICAS

Campo certificado orgánico sin fertilizantes ni pesticidas

Sin hormonas de crecimiento y anabólicos

Alimentación a pastura natural y/o suplementación orgánica

Certificación nacional e internacionalmente reconocida

D) CARNE NATURAL

Sin hormonas de crecimiento y anabólicos

Alimentación a pastura natural y/o suplementación a grano

Certificación nacional e internacionalmente reconocida

E) TODO OTRO TIPO DE CERTIFICACION SUSTENTABLE

Región específica (Ej. LA PAMPA)

Coloración de carnes (Ej. Carne blanca o lechal)

Otros atributos certificables y valorables por el consumidor



DIFERENCIACIÓN Y TRAZABILIDAD EN CARNES

¿POR QUÉ?

- Desconfianza en Sanidad de Carnes
- BSE y/o Vaca Loca
- Fiebre Aftosa
- Escherichia Coli
- Dioxina
- Otras enfermedades (Brucelosis, Antrax, etc.)

¿PARA QUÉ?

- Producto diferenciable
- Producto seguro
- Saludable

¿CÓMO?

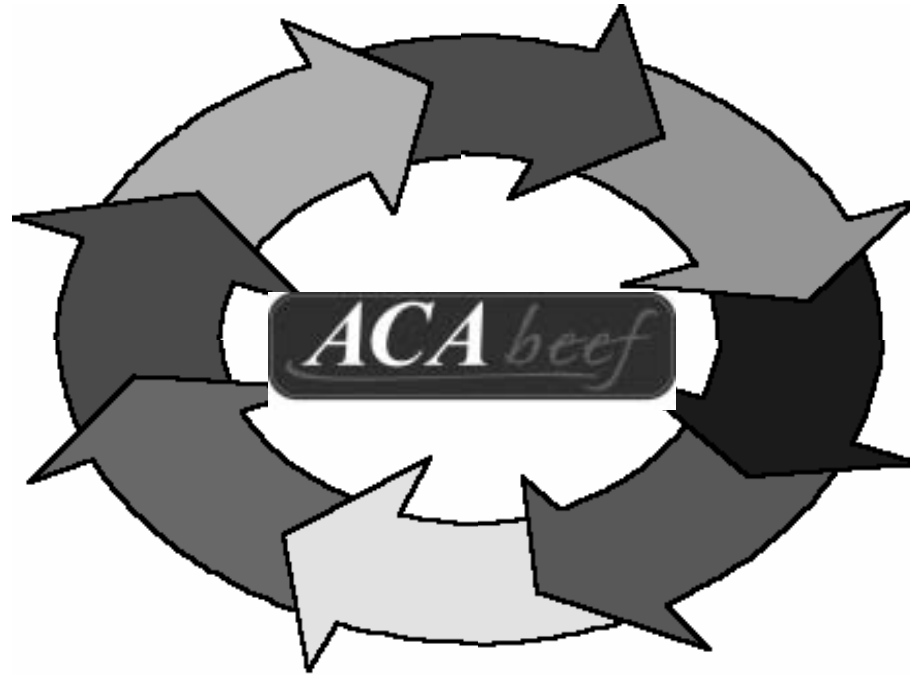
- Certificación de Producciones Orgánicas por empresas internacionalmente reconocidas.
- Sistemas de Trazabilidad en base a Protocolos de Calidad
- Control de Procesos Industriales
(Normas HACCP y/o control de puntos críticos)

OBJETIVOS PRINCIPALES

- Seguridad Alimentaria
- Incremento de consumo de carne
- Aumentar el valor a la cadena comercial de carnes

CLUB DE PRODUCTORES ACABEEF

SISTEMA
DE



TRAZABILIDAD



CLUB DE PRODUCTORES ACABEEF

**DIFERENCIACION
DE CALIDAD EN
CARNES Y
TRAZABILIDAD**



**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



CLUB DE PRODUCTORES ACABEEF

ESQUEMA DE CONTROL DE CALIDAD

A
C
A

- 1) Coordinación general del Club de Productores
- 2) Auditoría de Lotes

AUDITORIA
INTERNACIONAL

Empresa compradora

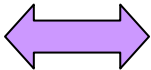
Visita anual y/o eventual a productores y a establecimientos faenadores/productores

Cooperativa Interviniente

- 1) Oferta, conformado y armado de lotes.
- 2) Control de lotes
- 3) Informes

Productor

- 1) Declaración de adhesión al sistema
- 2) Registro de datos según especificaciones y protocolo





CLUB DE PRODUCTORES

**CONDICIONES DE
INTEGRACION Y TRAZABILIDAD**

NORMAS GENERALES

- 1) PRODUCCION "NATURAL" CON CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE Y DEL ANIMAL.**
- 2) IDENTIFICACION DE MARCA PROPIA Y SU ORIGEN DE NACIMIENTO (OPCION CARAVANEADO).**
- 3) REGISTRO DE RAZA, SEXO Y CONDICION SANITARIA.**
- 4) ANALISIS DE AGUA AL INGRESO DEL CAMPO AL SISTEMA.
ACCESO DEL ANIMAL A BEBER AGUAS DE BUENA CALIDAD, TODO LO QUE DESEEN TOMAR
Y TODAS LAS VECES QUE FUERA NECESARIO.**
- 5) PESO DEL ANIMAL: 450 KGS. MINIMOS HASTA UN MAXIMO DE 560 KGS.**
- 6) LOS ANIMALES DEBEN TENER 6 MESES EN EL SISTEMA ANTES DE LA FAENA.**
- 7) DECLARACION ESCRITA DEL PRODUCTOR QUE NUNCA FUERON APLICADOS PROMOTORES
DE CRECIMIENTO Y / O HORMONAS.**
- 8) PROGRAMA ANUAL VETERINARIO.**
- 9) ANIMALES TRATADOS CON ANTIBIOTICOS DEBEN SER EXCLUIDOS.**
- 10) NORMAS DE MANEJO DE RODEO REGISTRADOS Y PROCEDIMIENTOS DE CUIDADO DEL
MEDIO AMBIENTE.**



CLUB DE PRODUCTORES

CONDICIONES DE
INTEGRACION Y TRAZABILIDAD

TIPO DE ANIMAL

- 1) SOLO NOVILLOS.
- 2) NO MAS DE 4 INCISIVOS PERMANENTES Y NO MAS DE 30 MESES.
- 3) a) RAZAS BRITANICAS Y SUS CRUZAS.
b) RAZAS CONTINENTALES Y SUS CRUZAS CON MINIMO 25% RAZAS BRITANICAS.
c) CRUZAS RAZAS INDICAS, MAXIMO 25% RAZA INDICA.

ALIMENTACION

A PASTURA NATURAL. CUANDO ES NECESARIO SUPLEMENTACION DE PROTEINAS DE ORIGEN VEGETAL SON ACEPTADOS PREVIO ANALISIS DE RESIDUOS Y SUSTANCIAS PROHIBIDAS.

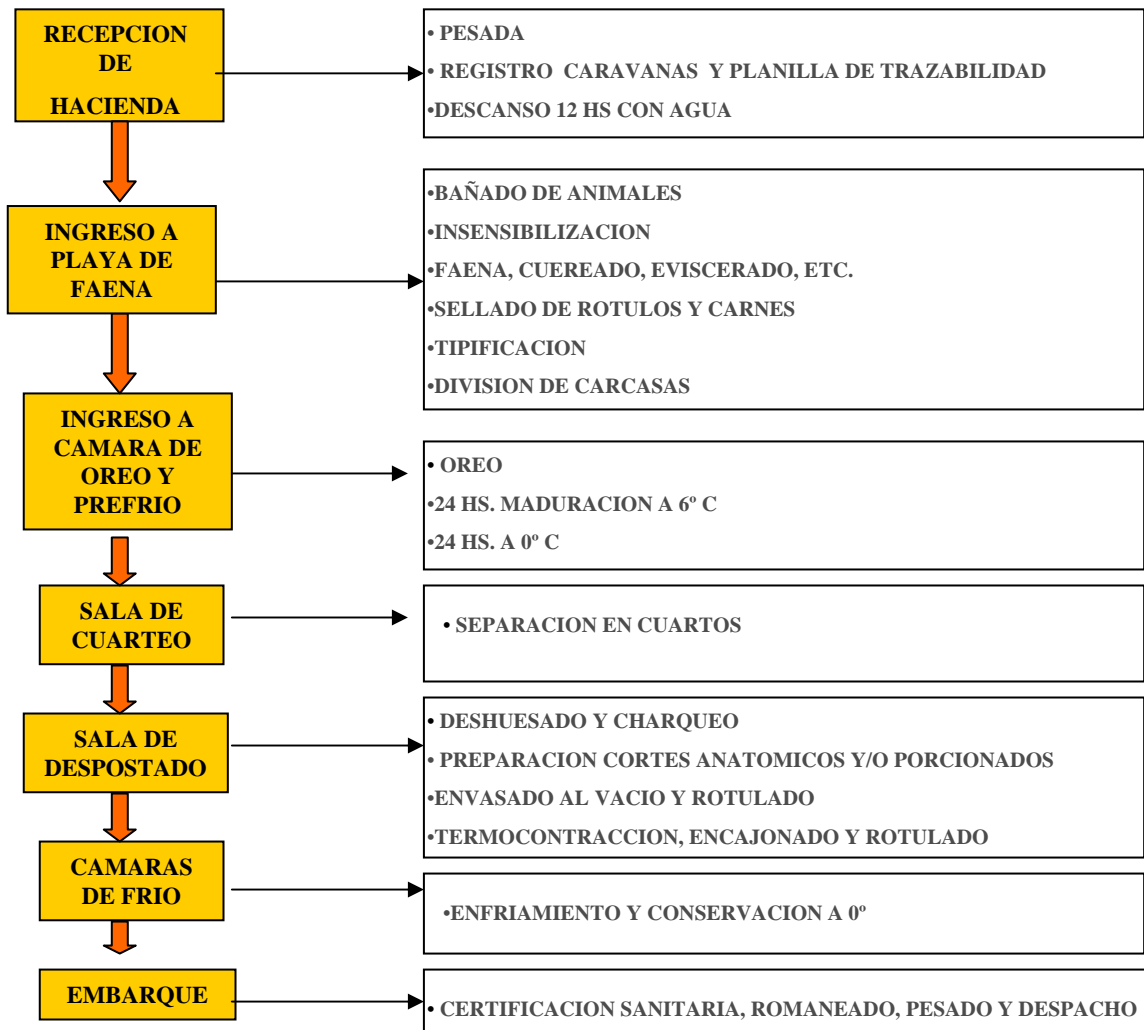
TRANSPORTE

EL ENVIO DEBE SER DIRECTO DEL ESTABLECIMIENTO A LA PLANTA FAENADORA A DISTANCIA MAX. DE 1.000 KM., EN FORMA COMPASIVA Y EVITANDO GOLPES, DOLOR Y STREES EN EL MANEJO.

- ESPACIO 1,25 M² POR ANIMAL EN EL CAMION.
- LOS CAMIONES NO DEBEN TENER PISO RESBALOSO Y DEBEN SER LIMPIADOS ENTRE CARGAS.
- LA CARGA Y DESCARGA DEBE SER INDUCIDA SIN USO DE PERROS, GOLPES, PALOS O PICANAS.
- DEBEN TENER ACCESO A AGUA HASTA EL MOMENTO DE LA CARGA AL CAMION Y ALIMENTACION AL MENOS 4 HORAS ANTES.
- EN EL VIAJE DEBEN EVITARSE FRENADAS BRUSCAS.
- EN CASO DE PARADAS EN EL VIAJE DEBE UBICARSE AL CAMION EN LUGARES CON SOMBRA.



RESEÑA DE PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL

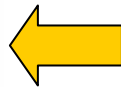




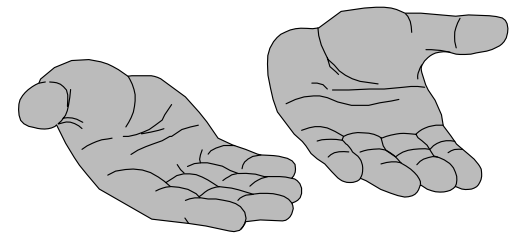
CLUB DE PRODUCTORES ACABEEF

Caravana de identificación

IDENTIFICACION DESDE SU ORIGEN



ROTULO QUE
ACOMPaña
CADA CORTE



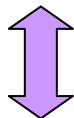
PRODUCCION ORGANICA



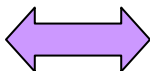
ESQUEMA DE SEGUIMIENTO

Empresa compradora

DEMANDA DE PRODUCTO ORGANICO CERTIFICADO POR EMPRESAS RECONOCIDAS INTERNACIONALMENTE POR LOS PAISES IMPORTADORES Y EL IFOAM.



- ACOPIADOR
- COMERCIALIZADOR
- EXPORTADOR



Productor

- ADHESION AL SISTEMA
- CONVENIO CON LA EMPRESA CERTIFICADORA
- INFORMES



- CERTIFICACION CAMPOS
- AUDITORIAS EN CAMPOS
- AUDITORIA EN INDUSTRIA FRIGORIFICA
- ASESORAMIENTO GENERAL



ACA beef



Desde el Productor





...al consumidor

Operatoria de venta de carne como equipaje acompañado ...



... en el Free Shop del Aeropuerto Internacional de Ezeiza

Con personal debidamente entrenado, multilingüe, para atender desde los idiomas inglés, alemán, portugués, italiano, francés y otros...



y un alto grado de asesoramiento ante la inquietud de los pasajeros por manejar un producto altamente perecedero

También contamos con promoción fuera del país, como la entrega directa de mercadería mediante nuestro cliente en Italia, **Argentina Carnes**, con su sistema de distribución a domicilio.

NATURALMENTE LA MEJOR



Conservazione e utilizzo

Argentina Carnes conserva, direttamente e con fresh, dell'ottimo carne fresco come al momento del confezionamento in Argentina. Il trasporto intercontinentale viene effettuato con appositi container refrigeranti da 0°C a 1°C. Fino ad nostra inspezione e da qui a casa Vostra nei nostri frigoriferi refrigeranti per far sì che i prodotti non perdano di freschezza e qualità. Potete conservare il prodotto in diversi modi, a seconda delle Vostra esigenze: si può surgelare o, mantenendolo nel suo involucro, conservarlo nel normale frigorifero per un mese intero. Una volta aperte le confezioni, se non intendete consumare l'intero taglio in giornata, il franco rimanente può essere conservato in frigo per altri due o tre giorni senza necessità di surgelarlo. Se invece preferite di conservare tutto a lungo termine è consigliabile tagliare delle porzioni da surgelare singolarmente.

Da oggi direttamente A CASA TUA!!



La nuova Azienda consegna a domicilio carne fresca sottovuoto direttamente importata dall'Argentina

VERA CARNE Argentina

Esso alcuni suggerimenti di preparazione e cottura, adatti ad ogni tipo di taglio:

FILETTO:	SCAMONE:
• alla griglia, con fagioli cotti	• carpaccio
• al forno	• bisteca argentina
• medaglioni in padella (o, stufato/brasé)	• alla griglia
• alla spiccola	• scaloppine
• con o senza salsa	• involtini
• al tartare	• in umido
	• vitello tonnato
CONTROFILETTO:	• spicchiata
• alla griglia	• involtini di carne
• alla spiccola	
• tagliato	COSTOLE:
• stufato	• alla griglia
• al forno	• brasé




Y con la promoción de su producto, y por consiguiente, el nuestro, en medios gráficos de este mercado europeo tan importante.

Commercializzazione

Carne fresca dall'Argentina

"Argentina Carnes", la giovane impresa operante ad Alleno (Bergamo), si rivolge ad un'ampia clientela: a partire dai grossisti e rivenditori al dettaglio, fino ai privati, con le consegne a domicilio

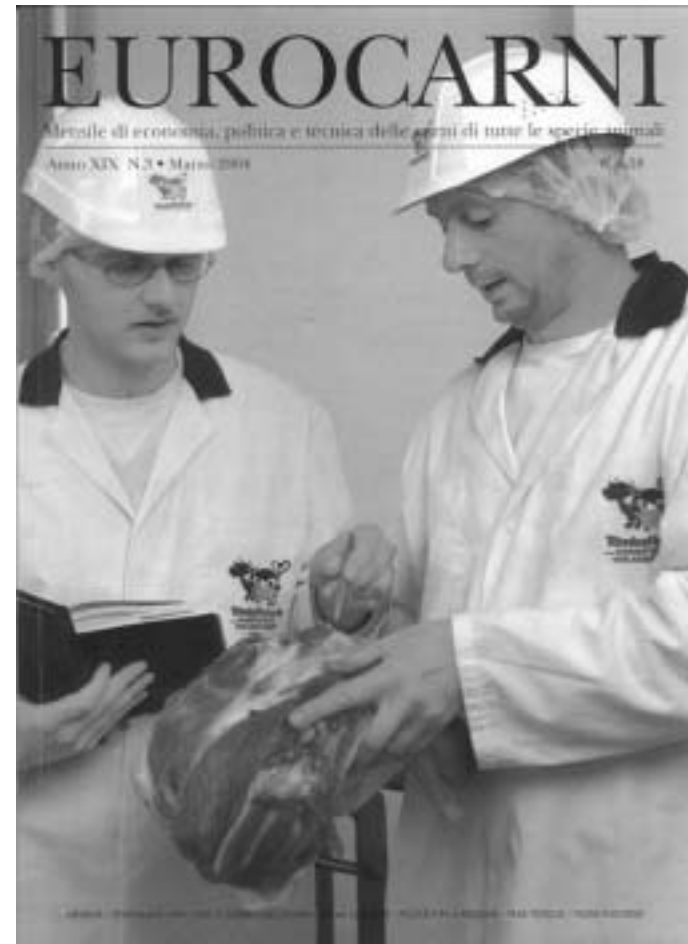
«**A** Argentina Carnes s.r.l. è una giovane impresa, che con le migliori esperienze del settore nei suoi attività, opera nell'importazione della carne e nel settore della gastronomia. L'impresa opera e distribuisce carne fresca ad altri punti, esclusivamente provenienti dall'Argentina. È la prima scelta ed un'ampia clientela grossista, rivenditori al dettaglio, trattorie, gastronomie, ristoranti e bar, pasticcerie, con le consegne a domicilio. Per questo motivo, "Argentina Carnes", oltre alla commercializzazione dei prodotti classici, sta sviluppando la propria attività a servizio clientela grossista, soprattutto da clienti grossisti, tra cui la più importante "la Salsola" e partecipando ad eventi gastronomici, organizzando attività di catering e con i vari punti vendita (tutti i giorni).

Per questo motivo, "Argentina Carnes", oltre alla commercializzazione dei prodotti classici, sta sviluppando la propria attività a servizio clientela grossista, soprattutto da clienti grossisti, tra cui la più importante "la Salsola" e partecipando ad eventi gastronomici, organizzando attività di catering e con i vari punti vendita (tutti i giorni).



La prima scelta, da una foto di "Argentina Carnes", sono disponibili presso, trattorie, ristoranti e bar.

Euronews, 2011



DISTRIBUIDOR EN: Bergamo, Italia



**Exposición y venta
de nuestros productos
en locales comerciales
de Argentina Carnes
en ALBINO - BERGAMO**

ITALIA

VISTA DEL LOCAL COMERCIAL EN ITALIA



**Venta DIRECTA
AL PUBLICO de
cortes de carne
vacuna enfriada**

ACA *beef*

naturalmente la mejor !!!



Argentina **CARNES**



Frente del local comercial en Bergamo - Italia



ASOCIACION DE COOPERATIVAS ARGENTINAS C.L. SECTOR CARNES

Gerente de Ventas:

Nicolás Lotrecchiano

(54-11) 4310-1300

Int. 157, 182 y 130

Fax: (54-11) 4313-7571/48

E-mail: lotrecchiano@acacoop.com.ar

site: www.acabeef.com.ar