FRIVAL

CODIGO DEL PROYECTO	204-4147
TITULO DE LA MISION	"MISION TECNOLOGICA A URUGUAY, DE PRODUCTORES DE CARNE BOVINA DE LA REGION DE LOS LAGOS",
EMPRESA GESTORA	PROCESADORA DE CARNES DEL SUR S.A.
FECHA DE ENTREGA, INFORME FINAL	30 DE DICIEMBRE DE 2004

PROYECTOS LÍNEA 3A
TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA
MISIONES TECNOLÓGICAS

1.- Contenido Informe Final

1.1.- Contenido Informe Técnico Misión Tecnológica

1.1.Fecha salida /llegada

Fecha de Salida: 24 *de* Octubre *de* 2004, *desde* Santiago *de* Chile.

Fecha de Llegada: 30 *de* Octubre de 2004, a la ciudad de Valdivia.

1.2.1dentificación de empresarios que asistieron a la Gira en su totalidad:

N'	RAZÓN SOCIAL	NOMBRE PARTICIPANTE	CARGO	
01	FRIVALS.A	Jorge Gasic Yaconi	Gerente Planta	
02	Roberto Worner K	Roberto WomerB.	Administrador.	
03	Suc. Alfredo Burkhardt H.	Marietta Burkhardt G.	Administrador	
04	Adrián Guzmán.	Adrián Guzmán.	Propietario	
05	Vfctor Valentin	Víctor Valentin	Propietario	
06	ETWin Küllmer B.	Erico Küllmer	*Administrador*	
07	Com. Leopoldo Horn R.	Ricardo Hom.	Administrador	
08	Peter Schauenburg G.	Peter Schauenbum	Propietario	
9	Soc. Agr. Y Gan. Peñaflor Ltda..	Javier Küllmer	Administrador	
10	Carlos Wagemann Sch.	Carlos Waaemann.	Propietario	
11	Marcero Hoffmann K.	Marcelo Hoffmann K.	Propietario	
12	**Carlos Sommer Vásquez**	Carlos Sommer.	Propietario	
13	Marra Helmrich von Elgot P.	Maria Helmrich von Elaot P.	Propietaoo	
14	Jaime Amthauer Hapette.	Jaime Amthauer;	Propietario	

Nota: Además de los 14 empresarios que aquí se mencionan, participaron de la Misión otros 4 empresarios, el señor ltalo Mencarini (Coordinador del PDP FRIVAL S.A) y el señor Jaime Baeza Gil como contraparte CORFO.
El costo de aquellas personas que no fueron financiadas por el proyecto FONTEC, fue asumido en parte por cada uno de los participantes más el aporte *de* la empresa gestora.

1.3. Grado de cumplimiento del programa de la Gira (si es distinto al100% programado, explicar motivos).

El programa *de* la Gira, se cumplió a cabalidad de acuerdo a lo presupuestado. Sólo hubo una pequeña modificación previa autorización del Sr. Jaime Baeza, que consistió en que el día lunes 25 el grupo total *de* participantes fue dividido en dos grupos pequeños. Uno de ellos, visitó el Frigorífico Carrasco mientras que el otro, visitó el Frigorífico Canelones.

El día jueves, se visitó el establecimiento Ganadero Solo Pasto S.A, que inicialmente no estaba incluido en el programa.

FECHA	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
24-10-04	Viaje a Montevideo.		
25-10-04	*VISita* al Instituto Nacional Principal Centro de 1nvestigación en Ciencia y Tecnología de Carne en Uruguay. Hora: 09:00 hrs.	-Programa da Cama Natural Certificada del Uruguay. -Comercialización de ganado en remates y/o ferias virtuales. (Concurre Plaza Rural, teléfono: 9242013) -Comercialización Mundial de Carnes. (Estrategia para el desarrollo del mercado, tendencias y exigencias por parte de los distintos mercados, tales **como,** EE.UU. y UE.)	INAC, Rincón 545, 4° piso. Teléfono: 9160430. Contacto: Alvaro Barros. e-mail: albarros@inac.gub.uy
25-10-04	Visita Frigorífico Matadero Carrasco S.A. Hora: 14:00 hrs.	Conocer la faena del ganado faenamiento e industrialización de cames en un frigorífico habilitado para exportar a EE.UU., UE y otros mercados.	Camino Carrasco N• 5, aeropuerto sección 100-3, paso Carrasco. Contacto: José María Villar. e-mail: jmvillar@charrua-casil}íLcom

26-10-04	Reunión en el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca Hora: 09:00 nrs.	Conocer los aspectos relativos a trazabilidad (Sistemas utilizados, implementación y dificultades, visión de los productores e industriales de la carne, apoyo gubernamental)	Oficina: "Sistema de Identificación Ganadero". Constituyente 1476. Contactos: Arquitecto Pablo Pipemo y Srta. Mirtha Celiberti. Teléfono: 4104155,1nt: 280,200,284, 298.
26-10-04	Visita al Frigorífico Canelones S.A. Hora: 14:00 hrs.	Conocer la industrialización y faena del ganado en uno de los frigoríficos importantes de Uruguay.	Calle Panda s/n CP 90000 Canelones Tel.: (598-332) 2718 Contacto Dr. Hebert Pitta. (Tel. 03320313; hQitta@canelones-beef.com.uv).
27-10-04	Visita a IN/A La Estanzuela. Una de las cinco estaciones experimentales del Instituto Nacional de investigación Agropecuaria. Hora: 09:00 hrs.	Conocer el Manejo de Sistemas Ganaderos Intensivos, basados en pastura de alta calidad y suplementaciones estratégicas. Actividades generales de la estación.	Departamento de Colonia, ruta 50, (Km.11). Contactos: lng. Ag. Alejandro La Manna. e-mail: alamanna@inia.org. uy lng. Ag. Enri ue Fernández. **e-mail:** efernan@inia.ora.uv
28-10-04	Visita a Estancia Lila Blanca y Estancia Dolores Hora 09:00	Conocer a nivel de productores, la implementación y control de los sistemas de trazabilidad, la tecnología y desarrollo de sus sistemas productivos de acuerdo a las líneas de investigación que desarrolla INACeiNIA.	Contacto: José maría Villar jmvillar@charrua- casing.com
29-10-04	Visita a La Estancia y cabana (Las Rosas). Hora: 09:00	Visitar una Cabaña de primer nivel productivo en Uruguay. Adquirir conocimientos en selección de ganado, gestión productiva y comercialización de la producción.	Ruta 6, Km.143, Florida. Teléfono: 03504660. Contacto: Sr. Servetti. www.lasrosas.com.u
30-10-04	Regreso a Valdivia.		

1.4.Logros destacables de la Gira Tecnológica.

La gira nos dio la posibilidad de conocer en detalle y desde una perspectiva más amplia, todo lo relativo al negocio de la carne en Uruguay, un país eminentemente ganadero y con una larga tradición exportadora.

Fue interesante, conocer en terreno aspectos y detalles relativos a trazabilidad, comercialización de ganado, productividad e investigación, a los cuales uno no tiene acceso si sólo consulta la bibliografía.

Lo que más llamó la atención fue la importancia que le dan los Uruguayos a mantener y potenciar una imagen de país productor y exportador de carnes de alta calidad, y que cumpla con los requisitos de los consumidores más exigentes del mundo. Esto a pesar del bajo nivel productivo que en general existe en los establecimientos ganaderos del Uruguay.

También llamó la atención que la mayoría de las plantas faenadoras del país estén habilitadas para exportar a casi todos los mercados del mundo, a pesar de que la infraestructura parecía ser relativamente antigua y en proceso de remodelación.

En general, los empresarios regresaron con una visión muy optimista con miras a iniciar un proceso exportador más constante en el tiempo y que por cierto involucre un mayor volumen de carne.

Existe consenso *entre* los empresarios *de* que el único camino para insertar nuestros productos en los mercados externos, es trabajar en conjunto los productores, las plantas faenadoras y las autoridades sanitarias para así lograr una cadena de producción más vertical e integrada.

Nuestra calidad de carne y de ganado existe, sólo falta por desarrollar los temas relativos a trazabilidad (PABCO) y comenzar a abrir mercados sobre la base *de* una imagen de país confiable, serio y que produce carne de alta calidad.

1.5.Resultados y conclusiones (en términos generales y específicos):

Debemos desarrollar una imagen de país que nos distinga y potencie adecuadamente nuestras fortalezas, y sobre la base de esto comenzar a abrir mercados, buscando nichos especiales.

Será imprescindible desarrollar en Chile una trazabilidad que garantice la bioseguridad de nuestros productos.

El marketing es y será una herramienta muy poderosa para conquistar nuevos mercados y lograr mejores precios. Sin embargo se hace necesario crear un ente que realice adecuadamente esta función, para aglutinar Jos diversos intereses de cada sector.