



TRIPERÍA HEREDIA

de Ernesto Manuel Heredia hijo _

Planta de procesamiento
de tripa para embutidos

Registro de habilitación
SENASA N° 5355



Av. Sgto. Cabral norte 965 Parque Industrial I
Azul (7.300) Provincia de Buenos Aires
Te. +54 9 2281 534242 Email: mherediaazul@gmail.com



CONTENIDOS

- 1 HISTORIA DE LA EMPRESA
- 2 DATOS GENERALES
- 3 PROCESOS Y PRODUCTOS
- 4 INFRAESTRUCTURA
- 5 INDICADORES DEL SECTOR
- 6 NEGOCIOS
- 7 EQUIPO DE TRABAJO



1

HISTORIA DE LA EMPRESA

Ernesto Manuel Heredia desarrolla la actividad de tripería desde hace más de 50 años en la ciudad de Azul, provincia de Buenos Aires.

En los inicios, con la creación del frigorífico exportador -hoy DEVESA- en la ciudad de Azul, Provincia de Buenos Aires, Ernesto Heredia -padre- estaba a cargo de la tripería. La actividad prosiguió -desde los años '70- en un predio propiedad de la familia y se mantenían contactos con mataderos y frigoríficos a los cuales se les compraba la tripa y, en instalaciones propias se efectuaba el tratamiento de la misma y su venta a empresas de la región dedicadas a la elaboración de embutidos frescos y secos.

En el año 2006, se decide la compra de dos predios con una superficie total de 13.200 metros² en el Parque Industrial de Azul y, tres años más tarde se inicia la construcción de la planta productiva, oficinas, herrería, las lagunas de tratamiento y disposición final de efluentes y demás infraestructura para la prestación de servicios auxiliares.

Desde ese año a la actualidad, la empresa ha continuado por una senda de crecimiento y mejora ya que, el año 2.015 se obtuvo la habilitación provincial y el año 2.019 la habilitación nacional por parte de SENASA; además, en el año 2.020 se efectuó el pavimento interno de más de 200 metros lineales, inversiones que permiten asegurar que se trata de una planta "modelo" en el centro de la provincia de Buenos Aires.

Visión y valores de la empresa

En un mundo integrado con un creciente incremento de la población la empresa posee una visión global, la que queda definida como:

“ser una empresa líder y referente en el centro de provincia de Buenos Aires de provisión de productos para la industria alimenticia global, integrada en cadenas de valor agroalimentarias”

Entre los valores de la empresa se mencionan:

- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Integración y cooperación
- Búsqueda de calidad y excelencia

1

HISTORIA DE LA EMPRESA



*Vista aérea del predio



*Equipo de trabajo

2

DATOS GENERALES

Razón social	Ernesto Manuel Heredia
Localización	Av. Sgto. Cabral Norte 965 Parque Industrial I de Azul Buenos Aires. Argentina
Teléfono	+54 9 2281 534242
Email	mherediaazul@gmail.com
CUIT	23-23166462-9
Sector de actividad	Terciario
Registro de habilitación SENASA	5355
Actividad	Tratamiento de tripa vacuna, de ovino y de porcino
Líneas de productos	Tripa vacuna calibrada y salada: . De orilla . Tripón . Salame Tripa chinesca salada Tripa de ovino salada Servicio de extracción de tripa en mataderos
Capacidad de producción diaria	1.200 vacunos 600 ovinos 600 porcinos
Personal ocupado	7 (siete)

2

DATOS GENERALES

Tripería Heredia está integrada en cadenas de valor agropecuarias de la región y posee un fuerte compromiso con la calidad del producto siendo sus fortalezas, la trayectoria y reconocimiento en el mercado, la experiencia en la actividad, su personal altamente capacitado y una planta de elaboración “modelo” en el centro de la provincia de Buenos Aires, única en la región con habilitación del Servicio Nacional de Seguridad y Calidad Agroalimentaria (SENASA).

La empresa cuenta con una planta productiva de 350 metros², ubicada en un predio cercado por alambrado olímpico de tipo romboidal de una longitud de 470 metros lineales. Las calles internas se encuentran pavimentadas y permiten una eficaz logística de los productos y, las diferentes dependencias internas aseguran un óptimo tratamiento y calidad.

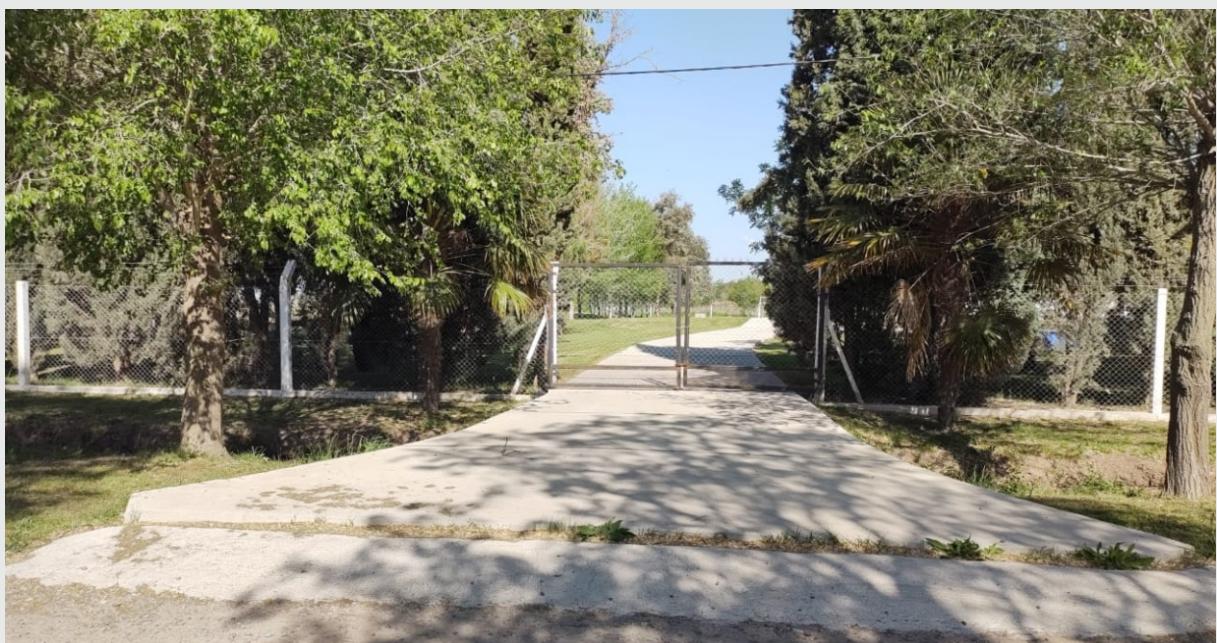
Se cuenta además con una herrería equipada con herramientas adecuadas para la provisión de servicios (desmalezadoras, tractor, agujereadora, soldadoras, etc.) y oficinas administrativas.

Conscientes del cuidado del medio ambiente y, cumpliendo con las normativas provinciales y nacionales en la materia (ADA -Autoridad del Agua de la provincia de Buenos Aires, OPDS -Organismo Provincial de Desarrollo Sostenible) el predio cuenta con 5 (cinco) lagunas para el tratamiento y disposición final de efluentes.



2

DATOS GENERALES



*Vista externa del predio: puerta de acceso principal al predio (foto de arriba) y puerta de salida sobre calle Sgto. Cabral (abajo)

2

DATOS GENERALES



*Vista externa del predio: alambrado olímpico perimetral

2

DATOS GENERALES



*Interior del predio: planta productiva y calles internas pavimentadas

2

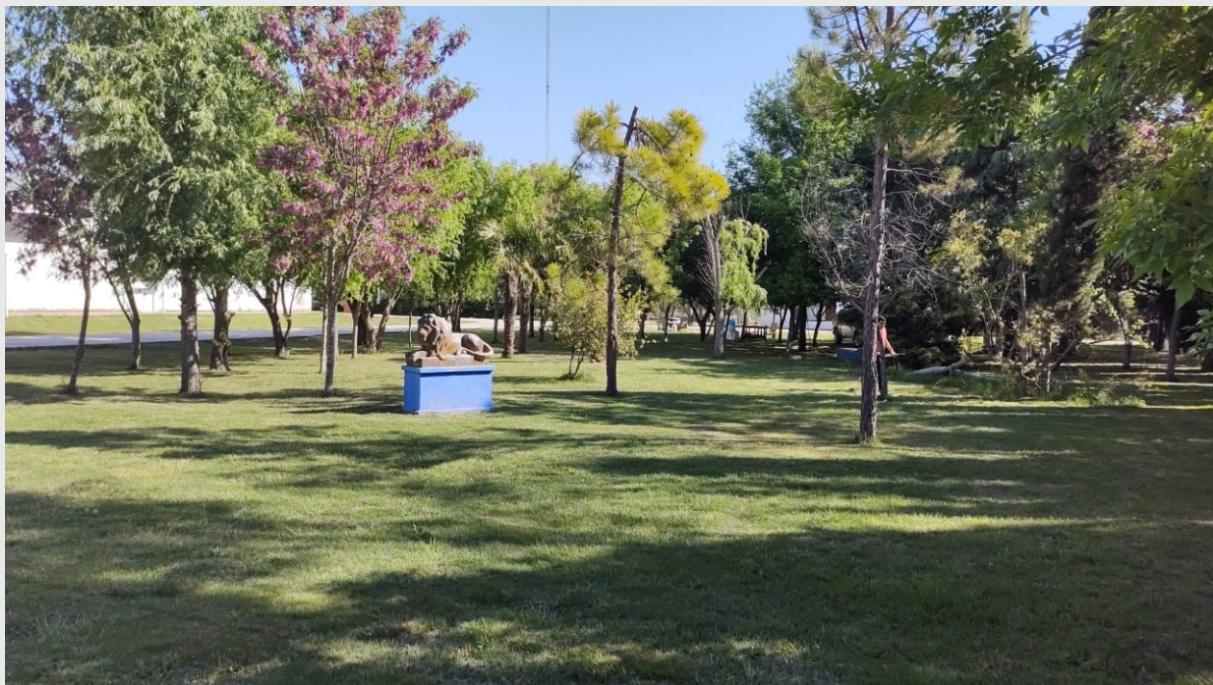
DATOS GENERALES



*Control de acceso al predio y oficina administrativa

2

DATOS GENERALES



* Interior del predio: planta productiva y sector parquizado

2

DATOS GENERALES



* Vista externa de la planta productiva:
techo con ventilación



*Vista interna del predio: torre de comunicación para internet WiFi

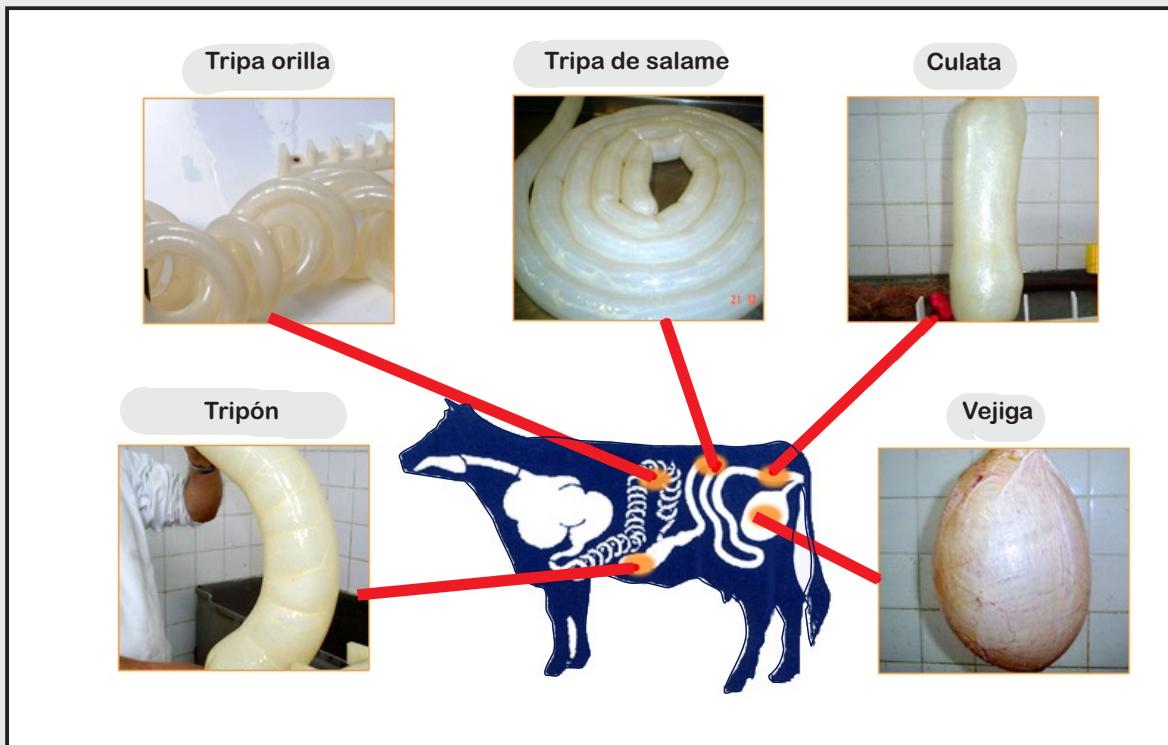
3

PROCESOS Y PRODUCTOS

Las tripas actúan de envase natural de embutidos frescos y cocidos, que conservan y aportan sabor a las carnes y proceden de los intestinos de razas ovina, vacuna y porcina. Estas finas películas que actúan como una piel que cubre y protege la carne pueden ser de distinto tipos: naturales y artificiales, siendo las primeras las que elabora la empresa.

La pampa húmeda argentina es una región privilegiada en sus recursos naturales que favorecen el desarrollo y cría del ganado, lo que provee un producto con características únicas de elasticidad, volumen y resistencia asegurando, con un buen tratamiento, una tripa de alta calidad.

En el caso de "Tripería Heredia" se procesan tripas de diferente calibre para la elaboración de embutidos cocidos, frescos y secos: tripa vacuna (de orilla, tripa de salame y tripón), tripa de lechón (chinesca) y tripa de ovino de calidad diferenciada para un mercado exigente.



3

PROCESOS Y PRODUCTOS

El proceso productivo está conformado por dos etapas diferenciadas: una primaria, que tiene lugar dentro de los mataderos y se inicia cuando el animal ha sido sacrificado y se produce la retirada y separación de los tramos digestivos: intestino delgado, grueso y vejiga. Ahí se les quita la mucosa, la grasa y los fluidos, dejando las tripas “a remojo”.

Una segunda etapa es la desarrollada en “Tripería Heredia”. El producto ya separado es trasladado a la planta productiva e ingresa en tambores a la cámara de frío para pasar luego a la sala de preparado. Allí se desarmán las madejas y se procesan, según el animal de que se trate (ovino, porcino o vacuno) teniendo lugar los procesos de escurrido, desarrado y limpieza mediante los cuales se vacían las tripas del contenido del animal lavando a presión para dejar las tripas libres de impurezas.

Luego se procede al calibrado en diferentes medidas para clasificarlas según su diámetro y longitud usando para ello agua -en tripas de ovino y porcino- y, aire en el caso de las tripas bovinas. Por último, se arman las madejas y se realiza un proceso de salazón para su conservación e incremento de su resistencia.



La infraestructura con que cuenta la empresa es la siguiente:

I. Planta productiva:

Está totalmente construida con paredes de mampostería de ladrillo y revoque fino tanto interior como exterior. Según los requisitos establecidos en el Decreto 4238/68 y sus modificatorias del SENASA, las salas de trabajo son independientes y están azulejadas. Toda la planta posee piso con mosaicos, zócalos sanitarios, puertas y ventanas de acero inoxidable y aluminio, techo exterior de chapa galvanizada e, interior cubierto con cielorraso de placas de PVC. Por su parte, las mesadas y piletas son de acero inoxidable, la planta cuenta con agua potable y posee filtros sanitarios (con piletas, lavabotas y lavamanos) en los sectores pertinentes. Desde el punto de vista de la seguridad, cuenta con una instalación eléctrica diseñada y aprobada por profesionales técnicos y, posee matafuegos y salidas de emergencia según la normativa correspondiente.

Entre las dependencias se encuentran:

- _ Dársena de recepción de la materia prima
- _ Antecámara y cámara de frío
- _ Salas para el tratamiento del producto:
 - . Preparado
 - . Desgrasado y centrifugado
 - . Medición y calibrado
 - . Saladero y enmudejado
- _ Vestuarios y sanitarios con duchas
- _ Cocina y comedor para el personal, equipada con cocina con horno, freezer, termotanque, alacena y vajilla completa.
- _ Oficina de SENASA e inspección veterinaria, equipada con PC con conexión de internet WiFi.
- _ Depósitos: de sal, de envases e hilos y de productos terminados

II. Herrería

Con una superficie de 120 metros² la herrería cuenta con herramientas y máquinas adecuadas tanto para el mantenimiento de la planta como del parque. Entre las mismas se mencionan: compresores, soldadora, tractor para el corte de césped, motoguadaña, desmalezadora, agujereadoras, torno y cuatro máquinas que se usan para sustituir en casos de avería o roturas en el área de producción.

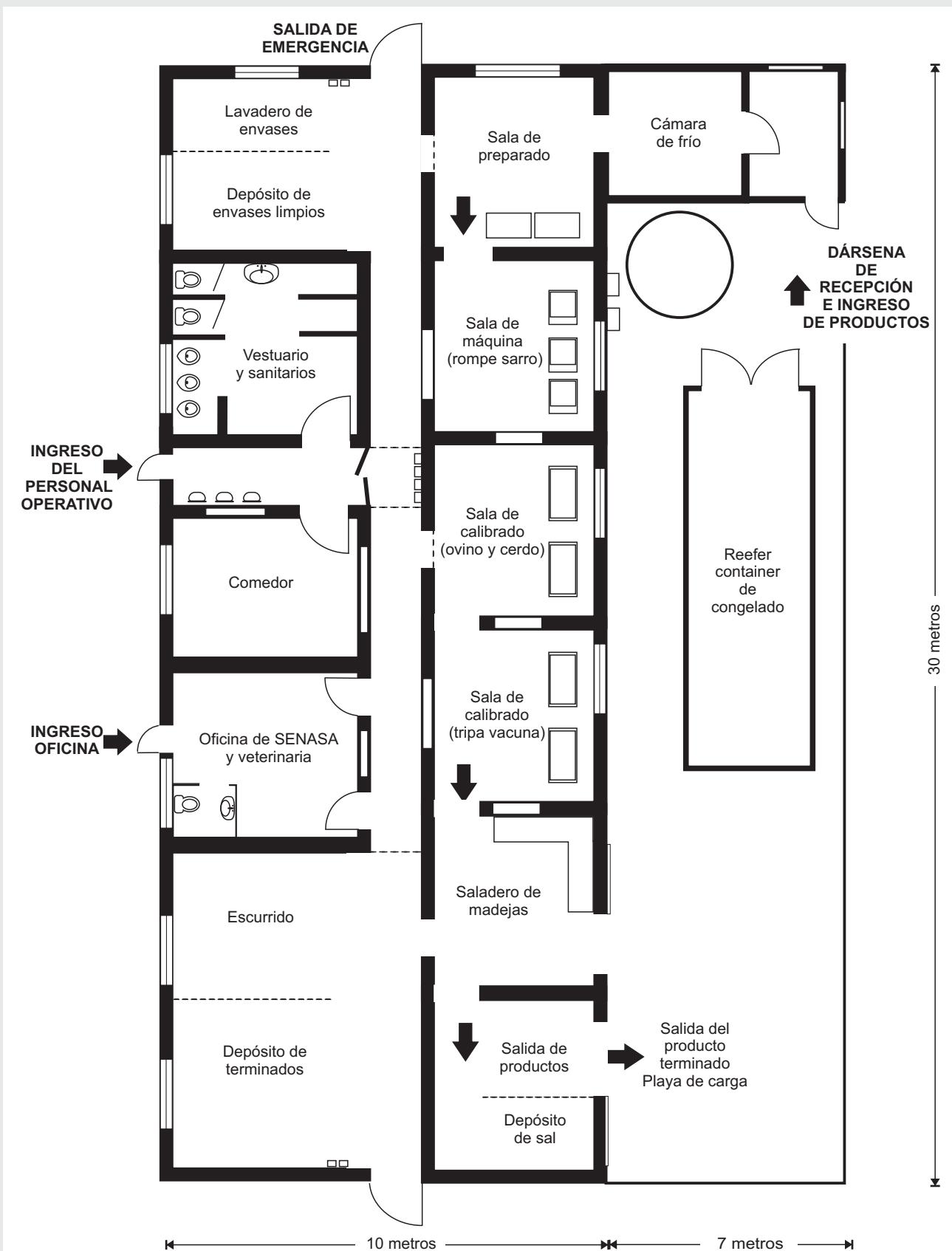
III. Sala de recepción y oficina administrativa

Con una superficie de 80 metros², cuenta con servicio de internet de banda ancha de 50 Mb, PC, impresora multifunción, sector de archivo y red de vigilancia a través de cámaras.

IV. Servicios auxiliares

- _ Reefer container congelador de 15 metros²
- _ Depósito de agua potable de 10.000 litros equipado con clorinador
- _ Termotanque de alta recuperación
- _ Lagunas (5) de tratamiento y disposición final de efluentes





4

INFRAESTRUCTURA



* Ingreso a la planta del personal operativo



* Zona de higiene al ingreso a la planta del personal operativo.
Se cuenta con filtros sanitarios (lavamanos y lavabotas con agua fría / caliente) en 5 sectores de la planta.

4

INFRAESTRUCTURA



* Oficina veterinaria y de SENASA; cuenta con entrada independiente desde el exterior, baño privado, PC con impresora, conexión de internet WiFi y amoblamiento adecuado para las labores administrativas.

4

INFRAESTRUCTURA



* Playa de ingreso de la mercadería

4

INFRAESTRUCTURA



* Antecámara y sala de frío



* Sala de preparado

Se trabaja con el producto traído desde mataderos y, mediante el uso de máquinas rompe-sarro y, en constante circulación de agua, se efectúa el vaciado de la materia estercolaria y preestrujamiento de la mucosa. Las tripas caen al interior de un tanque y permanecen alrededor de 15 minutos en agua. Luego se recogen "a mano" y se introducen nuevamente en la máquina de acabado entre dos rodillos estiradores que desengrasan la tripa y la arrastran fuera de la máquina hacia el tanque de recogida. En este, las tripas son remojadas en agua fría antes de ser calibradas.

La finalidad de este proceso es eliminar todo rastro de estiércol, mucosa, grasa o cualquier otro fluido del animal. A pesar de los avances tecnológicos, el proceso manual sigue siendo el de mayor precisión y control para asegurar un producto de alta calidad.

4

INFRAESTRUCTURA





El proceso de limpieza de la tripa

Este proceso requiere el uso de maquinaria moderna, experiencia y estricto cumplimiento de condiciones de higiene y salubridad.

Según la Asociación Internacional de Tripas Naturales para Embutidos (INSCA), la tripa natural tiene ventajas muy destacadas: gran elasticidad, capacidad endotérmica, no aporta sabores indeseados, tiene una excelente resistencia y permeabilidad, mejora y complementa los jugos naturales y la calidad de la carne, se mantiene tierna, mejora el sabor y aspecto del producto final y es comestible.

El valor de la materia prima de la tripa implica que cada una de sus partes deba ser tratada de forma muy cuidadosa y exigente.

4

INFRAESTRUCTURA



4

INFRAESTRUCTURA



4

INFRAESTRUCTURA



* Saladero de madejas e imágenes del producto terminado

4

INFRAESTRUCTURA



* Playa de carga de productos terminados en envases de plástico



4

INFRAESTRUCTURA



* Depósito de envases y de sal

4

INFRAESTRUCTURA



* Vestuario y sanitarios

4

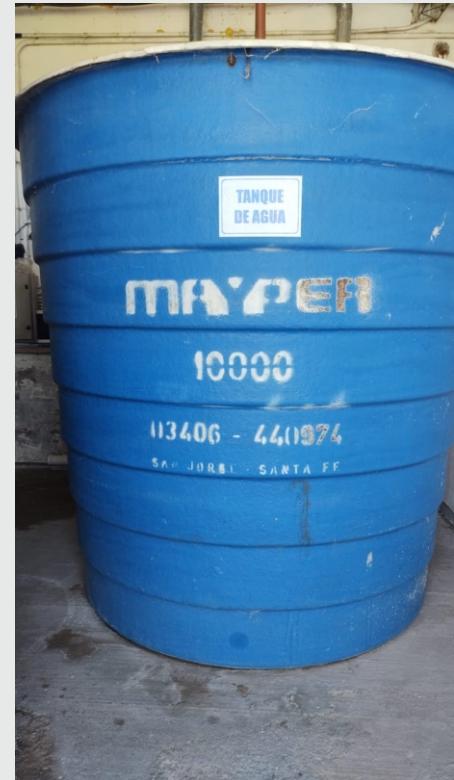
INFRAESTRUCTURA



* Cocina y comedor del personal operativo equipado con termotanque, freezer, cocina con horno, agua mineral con agua fría/caliente y alacena

4

INFRAESTRUCTURA



- * Imagenes de:
- . Termotanque
 - . Tanque de agua con capacidad de 10.000 litros y,
 - . Reefer de congelado

4

INFRAESTRUCTURA



* Clorinador y rodado de “Tripería Heredia” habilitado por SENASA

4

INFRAESTRUCTURA



* Clorinador y rodado de “Tripería Heredia” habilitado por SENASA

4

INFRAESTRUCTURA



* Herrería

4

INFRAESTRUCTURA

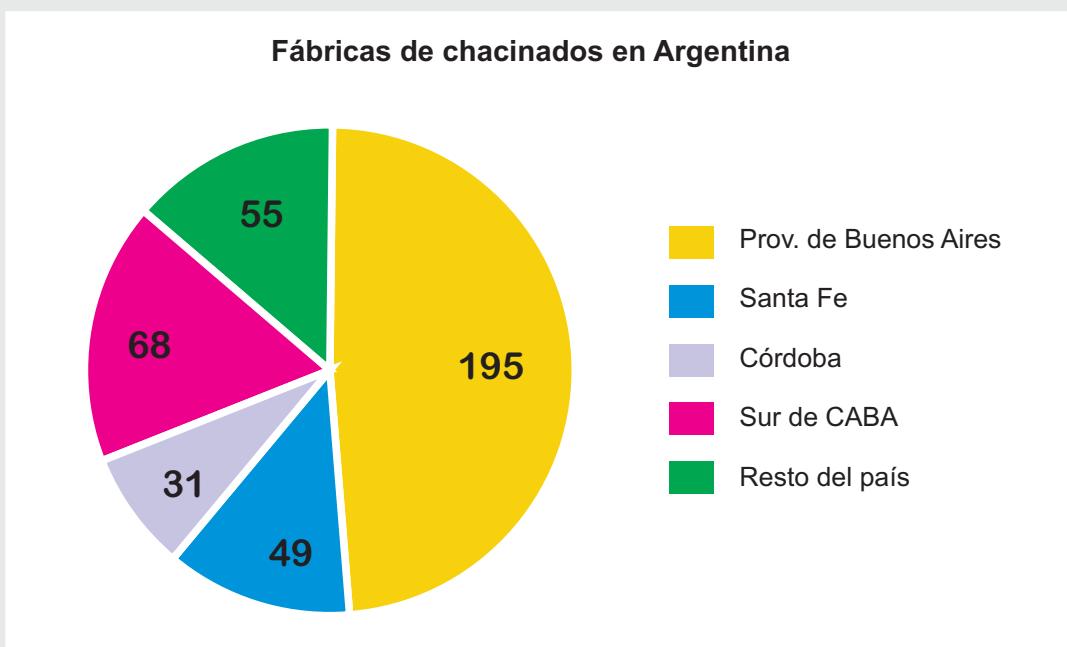


* Herrería

5

INDICADORES DEL SECTOR

Según el informe "Mercado Argentino de Chacinados Situación 2015" elaborado por la Dirección General de Comercio Exterior del GCBA, el sector industrial de chacinados argentinos cuenta con 398 fábricas habilitadas de acuerdo a los registros de la ex-ONCCA, estando distribuidas de la siguiente manera:



Respecto al mercado interno, más del **99%** de la producción está destinada al mismo con un consumo per cápita de alrededor de **8,6 kg/año**.

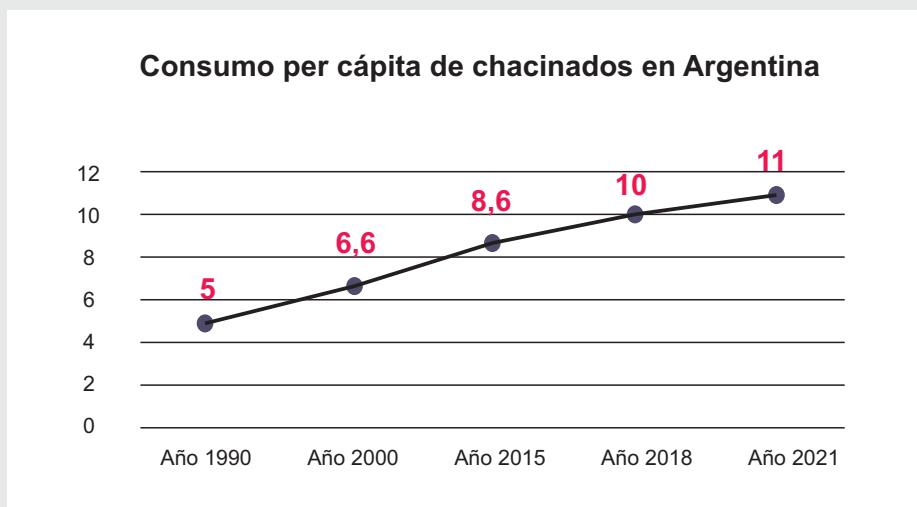
La industria chacinera argentina está entre las mejores del mundo por la calidad de la materia prima e insumos utilizados. Desde el punto de vista de la capacidad instalada existen grandes oportunidades para abordar mercados externos y disponer así de la capacidad ociosa existente.



Entre los tipos de chacinados elaborados por la industria encontramos:

- Embutidos frescos: chorizo parrillero, lonzaniza parrillera, salchichas frescas, morcilla
- Embutidos secos: salamín picado fino y grueso, salames, longanizas, sopresata.

El consumo per cápita en nuestro país de estos productos ha ido aumentando según puede verse en el siguiente cuadro:



La empresa posee como objetivos el crecimiento en ventas a partir de:

- _ mayor uso de su capacidad instalada e,
- _ incursión en nuevos mercados (interno y externo)

Para ello, efectuado un análisis **FODA** identificando:



En función de esto, la empresa está abierta a la concreción de diferentes alternativas de negocios, entre las que se mencionan:

- _ Incorporación de nuevos socios: que permitan la inyección de capital para el logro de los objetivos
- _ Joint venture: asociatividad entre empresas para un proyecto en común
- _ Convertirse en empresa subcontratista de una gran empresa
- _ Consorcio, es decir alianza estratégica horizontal para la mejora de la competitividad de las empresas
- _ Venta del paquete accionario



Director general

Sr. Ernesto M. Heredia_ mherediaazul@gmail.com

Área Administrativa y legal

Dra. Andrea C. Díaz_ acelestediaz@hotmail.com

Área Negocios

Lic. Diego Santillán_ dmsanti14@gmail.com

Asesor Contable

Cr. Pablo N. Lambusta_ estudiolambusta@yahoo.com.ar

Encargado de planta y Producción

Sr. Gustavo A. Heredia_ ghere1@hotmail.com



Contacto

Av. Sgto. Cabral norte 965 Parque Industrial I
Azul. Código Postal 7.300
Provincia de Buenos Aires
Te. +54 9 2281 534242
Email: mherediaazul@gmail.com

