

ENTREVISTA A MOISÉS ARGUDO, PRESIDENTE DE
FRIMANCHA INDUSTRIAS CÁRNICAS S.A

Sabor de **calidad**

Moisés Argudo Mínguez, DEA 1997 y ADECA 2004, es el Presidente de FRIMANCHA INDUSTRIAS CÁRNICAS S.A, empresa dedicada al sacrificio, despiece y tratamiento de carnes de las especies de vacuno, lanar y porcino, y fabricación de productos elaborados. Hoy en día FRIMANCHA cuenta con más de 600 empleados y goza de un reconocido prestigio en el sector de la alimentación. La buena selección de la materia prima, el correcto tratamiento de las carnes, la cuidadosa elaboración de sus productos elaborados y una exquisita atención a sus clientes, son las principales características de esta empresa, que se ha convertido en uno de los mayores complejos cárnicos de España.



Mamen Gómez

cgomez@santelmo.org

En la zona sur de Castilla-La Mancha, en Valdepeñas (Ciudad Real), ubicada en una parcela industrial de más de 87.000 metros cuadrados, se encuentran las modernas instalaciones de FRIMANCHA, donde se realiza el sacrificio, despiece y tratamiento de carnes de porcino, bovino y ovino, así como la fabricación de productos elaborados, congelados y deshuesados al vacío. Además, es uno de los proveedores de McDonald y de la filial de Nestlé en Francia.

Cuarenta años de historia

Para hablar de la historia FRIMANCHA hay que trasladarse a 1966, fecha en que un grupo de inversores privados constituye la Sociedad (denominada entonces MATADERO FRIGORIFICO MANCHEGO S.A.) e inicia su andadura, en 1970, con una plantilla de 20 empleados y la actividad de matadero general.

En 1976, Moisés Argudo se incorpora a la compañía como gestor. "me pasé varios meses estudiando la situación y como se dice en término médicos haciendo un diagnóstico del enfermo. De este modo, empezamos a gestionar todo para ponerlo en orden porque, tanto los medios financieros como los productivos, el personal y las instalaciones se encontraban en un estado caótico. En el año 81 el accionista mayoritario, que era el Banco Occidental, atraviesa una mala época, por lo que lo interviene el Banco de España que crea el Fondo de Garantía de Depósito. Una vez todo clarificado, decidieron ir vendiendo los activos, momento en el que me ofrecieron el matadero; llegamos a un acuerdo y fue cuando lo adquirí."

Afán de superación

Además de la continua mejora de los procesos, Moisés Argudo añade que "hemos sido como una esponja, todo lo que hemos ido ganando lo hemos ido reinvertiendo", en 1997 se inició la ejecución de un plan agresivo de inversiones que alcanzaba a todas las áreas de la Compañía, con el fin de ampliar y modernizar la infraestructura y adaptarla a las nuevas exigencias del mercado. Tanto es así, que actualmente se han invertido 20 millones de euros para seguir mejorando estas instalaciones de las que salen al mes más de 5.000 toneladas de carne. En esta línea, Argudo comenta que "casi un 30% de nuestra producción se exporta a países europeos. De esta forma, enviamos casi a diario nuestros productos a Francia y a Portugal, mientras que lo hacemos de forma esporádica a Rusia y a Hungría. Por otra parte, ahora estamos empezando a exportar a Italia, donde queremos consolidarnos".

Carne de calidad con una historia bien definida

Mediante la trazabilidad se identifica y registra cada producto desde su nacimiento hasta el final de la cadena de comercialización. A este respecto, Moisés Argudo manifiesta que "gracias a la trazabilidad nuestra carne llega al consumidor con una serie de datos identificativos incorporados, desde la granja donde se crió hasta el matadero y sala de despiece donde estuvo. Frimancha ha sido pionera en llevar a cabo todo esto, tenemos trazabilidad hasta en lo más mínimo, es algo fundamental sin lo cual no podríamos trabajar."



En Frimancha se desarrolla todo el ciclo productivo que va desde la granja, hasta el punto de venta. De este modo, en la granja "Puerto Vallehermoso" se acogen terneros que disponen de instalaciones espaciosas al aire libre, un aspecto básico para una carne de calidad.

Durante la recepción de los terneros en el matadero, la descarga y estabulación se realizan según las normas de bienestar animal. Una vez revisada la documentación, se procede a introducir la información de cada ternero en una base de datos, que van desde donde nació hasta la granja de la que proceden. Tras el aturdimiento de la res, se procede a la lectura crotal que lleva consigo, comprobando automáticamente que se corresponde con la información introducida anteriormente en la base de datos.

Como final de este proceso, se realiza la clasificación, sellado, pesado y etiquetado de la canal, pasando a continuación a las cámaras de oreo. Tras esto, las canales están listas para su comercialización pudiendo ir directamente a un punto de venta o a la sala de despiece.

Si el destino de la carne es directamente un punto de venta, las canales van marcadas para que el cliente identifique las piezas en el lineal y un certificado que garantiza la calidad de la carne "Ternera Granja Vallehermoso".

Para poder seguir su correcta trazabilidad, las canales que son destinadas a la sala de despiece van perfectamente identificadas con una etiqueta en cada uno de los cuartos de las canales.

Durante el proceso de deshuesado se van identificando las piezas individuales de cada canal, de tal forma que, al envasarlas al vacío, cada una lleve su correspondiente etiqueta.

Finalmente, una vez envasado al vacío, las piezas se depositan en cajas identificadas con la marca para posteriormente ser

enviadas al punto de venta o a las salas de fileteado y embandejado de las grandes superficies comerciales.

Máxima satisfacción al cliente

La experiencia obtenida a lo largo de 40 años en el sector cárnico, ha enseñado a quienes componen Frimancha la importancia de ofrecer al cliente la máxima calidad. "La satisfacción del cliente es nuestro principal objetivo. Estamos en una evolución de consumismo donde los hábitos y los cambios de sabores y del consumidor son cada día distintos. Para mí es muy importante adaptarnos día a día a las nuevas normativas y, sobre todo, a lo que quiere el consumidor. Es un reto muy importante porque se está evolucionando de una manera vertiginosa. La gente quiere cada vez menos grasa, demandan productos sin sal, bajos en calorías, etc., con lo cual la innovación es

imprescindible" apostilla este antiguo alumno de San Telmo.

Entre los cambios principales añade que "las familias numerosas son cada vez menores, por lo que hay que adaptarse a las nuevas porciones, a los nuevos sabores, a las nuevas presentaciones, etc."

Apostando por la formación

Para Argudo la formación es algo imprescindible "San Telmo permite mantener la llama encendida de lo que es la actividad empresarial. El sistema que usa el instituto es fundamental, de hecho han pasado por las aulas de San Telmo 16 personas que trabajan en Frimancha". Por otra parte, la realización del Programa ADECA ha sido, según Argudo, una guía de orientación para afrontar de la mejor manera posible los cambios tan espectaculares que está sufriendo el sector agroalimentario.

