



CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

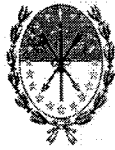
CÁMARA DE DIPUTADOS	
MESA DE MOVIMIENTO	
20 AGO 2021	
Recibido.....	9.43 Hs.
Exp. N°.....	44797 C.D.

LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA

DECLARA:

Su beneplácito, felicitaciones y reconocimiento a la empresa láctea San Ignacio productora de dulce de leche, situada en la localidad de Sauce Viejo, departamento La Capital, que con admirable trabajo, esfuerzo y dedicación logró posicionar su producto en el mercado extranjero, siendo la única planta argentina habilitada para exportar en la Unión Europea.

Lic. Juan Argañaraz
Diputado Provincial



FUNDAMENTOS

Señor presidente:

San Ignacio es una industria láctea que cuenta con más de 80 años de trayectoria. Sus orígenes comienzan en el año 1939 en la ciudad de Rosario, cuando Don Ignacio Rodríguez Soto, con una firme convicción y pasión, decidió lanzarse a la producción láctea.

El crecimiento de la empresa fue sostenido a lo largo del tiempo y poco a poco sus productos se fueron distribuyendo en todo el país, lo que derivó en la necesidad de ampliarse, trasladando la planta elaboradora a la localidad de Sauce Viejo en el año 1997.

Según cuenta la propia empresa, en el año 2011 comienza una nueva etapa en su historia, acompañada de inversiones en equipamiento e infraestructura y capacitación del personal humano para poder implementar los más estrictos procesos de elaboración de sus productos, manteniendo la calidad y la dedicación personalizada con la que siempre se han elaborado los productos para obtener la máxima pureza.

En la planta de San Ignacio se produce el 10% de las 100.000 toneladas que se elaboran cada año en las industrias lácteas argentinas. La empresa produce entre 800 y 900 toneladas de dulce de leche por mes, encontrándose entre una de las más importantes industrias lácteas de la provincia de Santa fe.

En lo que hace al proceso de elaboración, se comienza con la selección de la leche, la cual es comprada a 55 tambos que se encuentran a menos de 60 kilómetros para que el tiempo de traslado sea lo más corto posible, debido a que la leche fresca, es decir recién ordeñada, es uno de los requisitos para la elaboración de un dulce de leche de buena calidad.

San Ignacio exporta un 12% de su producción de dulce de leche a mercados como Estados Unidos, Canadá, Europa y Japón. Se trata de la única planta argentina habilitada para vender dulce de leche en la Unión Europea. Logró una certificación británica, British Retail Consortium



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

(Asociación de Minoristas Británicos) que exigen las grandes cadenas de supermercados del mundo para poder venderles.

El dulce de leche que se exporta se encuentra en frascos de vidrio ya que de esta manera alarga la vida útil y además la estrategia de la empresa es posicionarlo como un producto gourmet. Teniendo en cuenta que el dulce de leche no es tan conocido a nivel mundial como lo es en nuestro país, la empresa tiene por delante un largo y persistente trabajo para radicarse en los distintos mercados internacionales.

Es un desafío muy importante para nuestra provincia, considerando que detrás de las toneladas producidas de dulce de leche hay miles de empleos, en una provincia que concentra el 30% del ordeño argentino (en 3.600 tambos) y que tiene más de 100 empresas y pymes lácteas.

Por este motivo declaramos nuestro beneplácito, felicitaciones y reconocimiento a la empresa láctea San Ignacio de la localidad de Sauce Viejo, como un verdadero ejemplo de trabajo perseverante que logró a través de su calidad, trayectoria y compromiso, posicionarse con sus productos no solo en el mercado nacional sino en distintos países con miras a un exponencial crecimiento.

Por lo expuesto, solicito a mis pares el acompañamiento a la presente.

Lic. Juan Argañaraz
Diputado Provincial