



Cacharamba **PORCICULTORES**

- 1 Quienes somos
- 2 Historia
- 3 Capacidad de produccción
- 4 Productos
- 6 Certificaciones
- 7 Nuestros clientes
- 8 Otros proyectos
- 9 Socios de negocios
- 10 Nuestra gente





Quienes somos

Somos un grupo de personas orgullosas de lo que hacemos, pensamos, logramos y compartimos. Nos dedicamos a ofrecer la mayor calidad de carne de cerdo al mundo. Lo producimos con trabajo duro y pasión. Nos encanta hacer lo que hacemos todos los días.

Somos parte de Grupo Peral, un grupo formado por:
GESSA (Grupo Emprendedor Sonorense S.A.)
y **LA CACHARAMBA SPR DE RL.**

- **GESSA** se dedica a la venta de alimentos a través del formato de servicios de tiendas de conveniencia, comedores industriales y catering.
- **LA CACHARAMBA** es una empresa que produce y comercializa carne de cerdo fresca que llega a mercado nacional e internacional.



Antecedentes

La empresa **Cacharamba** fue fundada por el Sr. Próspero Peral Argüelles, el 11 de mayo 1984 en Navojoa, Sonora. Antes de ser fundada, el Sr. Peral ya ejercía las actividades de Avicultura y Porcicultura como persona física. La porcicultura inicia con la granja **PERSAMO** en el año 1974 como parte de una sociedad formada con otros dos empresarios de la ciudad de Navojoa y fue en 1983 que la granja pasó a ser propiedad sólo del Sr. Próspero Peral e incorporarse a **LA CACHARAMBA** en 1984. La empresa hoy en día sigue siendo una empresa familiar donde ya se está integrando la tercera generación.



Producción / Operación

- Producimos 19,000 cerdos a venta mensualmente con pesos en pie de 120-135 kgs.
- 2,500 vientres en granjas de ciclo completo, flujo continuo.
- Somos inversionistas en Porcikowi y Mayocabo donde contamos con 4,500 vientres.
- Compramos alrededor de 15,000 lechones mensuales, los cuales son criados hasta su venta (125 kgs a 165 días). Estos flujos son manejados "todo dentro - todo fuera" en cada una de sus etapas de producción (destete y engorda).
- 23 granjas ubicadas desde el sur de Sonora hasta el centro de Sinaloa.
- Planta de alimentos con capacidad de producción de 6,000 ton. de alimento terminado mensualmente, 100% en harina.
- Flotilla compuesta por: pipas de alimento terminado, jaulas para transporte de grano y jaulas para movimiento de cerdos y un lavado especial con capacidad para desinfección de 500 unidades mensuales.
- Bodega de granos con capacidad para 8,000 ton. en bunker de patio, silos y bodega cerrada.



19,000
Cerdos



8,000
Vientres en flujo



23
Granjas



41
Unidades
de transporte



Distribución de Sonora y Sinaloa llegando
a Nayarit, Jalisco y el Estado de México

Producción / Operación



19,000
Cerdos



120/130
Kg en pie



2,500
Vientres en flujo

- Producimos 19,000 cerdos a venta mensualmente con pesos en pie de 120-130 kgs.
 - 2,500 vientres en granjas de ciclo completo, flujo continuo.
 - Somos inversionistas en Porcikow y Mayocabo donde contamos con 4,500 vientres.
 - Compramos más de 8,000 lechones donde son criados hasta su venta (125 kgs a 165 días). Estos flujos son manejados "todo dentro - todo fuera" en cada una de sus etapas.
 - 23 granjas ubicadas desde el sur de Sonora hasta el centro de Sinaloa.
- Planta de alimentos con capacidad de producción de 6,000 ton. de alimento terminado mensualmente, 100% en harina.
- Flotilla compuesta por 23 unidades (pipas de alimento terminado, jaulas para transporte de grano y jaulas para movimiento de cerdos.) y un lavado especial para desinfección de unidades.
 - Bodega de granos con capacidad para 4,000 ton. en bunker de patio y bodega cerrada.



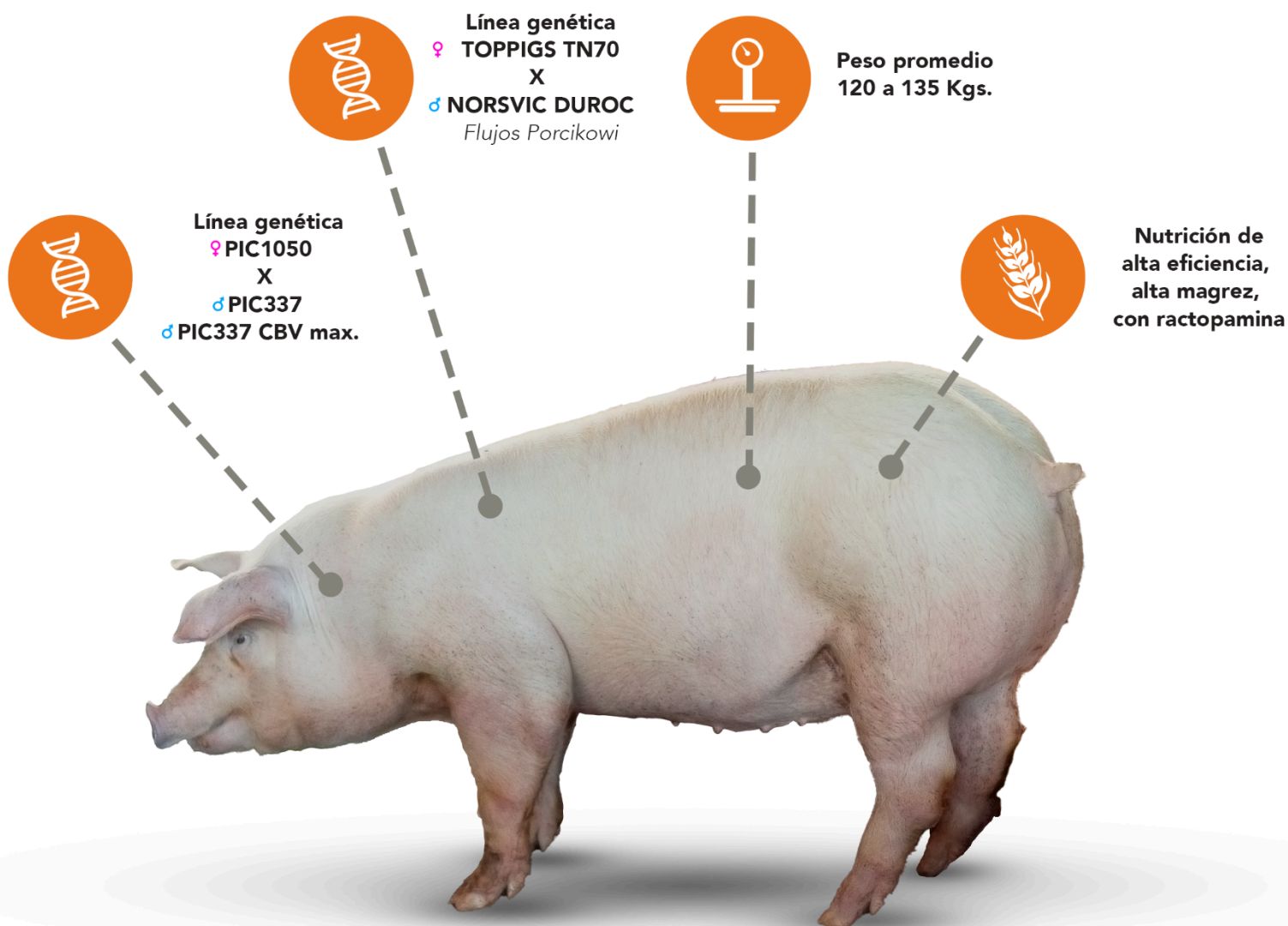


Productos

- En nuestros sitios 1, ciclos completos y flujo Mayocabo producimos un cerdo con línea genética materna *PIC1050* y línea genética paterna (comercial) *PIC337 CBV max*.
- En los flujos Porcikowi 2 y Porcikowi 3 producimos cerdos con cruce genética *Toppigs TN70* (materna) x *NORSVIN DUROC* (terminal).
- Los cerdos se venden al peso especificado por el cliente, lo cual oscila entre los 120 y los 135 kgs de peso vivo.
- Cerdos alimentados con nutrición para alta eficiencia de crecimiento y excelente calidad de canal al mismo tiempo que se atienden las especificaciones del cliente en términos de calidad y contenido de grasa y carne.
- Se tiene un control estricto sobre los programas de medicación y vacunación de tal forma que la canal, al momento del sacrificio, no contenga sustancias que puedan ser dañinas para el consumo humano. Cumpliendo siempre con los altos estándares exigidos por los mercados de exportación.
- Se cuentan con controles de producción que garantizan que los manejos son propicios para producir una carne segura e inocua para el consumo en todo tipo de mercados.
- Nuestros procesos de crianza y embarque garantizan que los cerdos puedan ser manejados durante embarque, desembarque, sacrificio y procesamiento de tal forma que se eviten los problemas de exceso de estrés y de problemas de calidad en el color y calidad de la carne.



Productos



Certificaciones



BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS

Gracias a nuestras certificaciones **LA CACHARAMBA** garantiza a nuestros clientes contar con un producto de alta calidad y de fuerte valor agregado para satisfacer las necesidades del mercado nacional e internacional.



Nuestros clientes

- Rastros TIF de exportación. (principales mercados Asia y EEUU).
- Rastros TIF para venta nacional.
- Rastros no certificados para venta nacional.
- Distribuidores varios para venta regional y nacional.
Vendidos en varias partes de la república: Sonora, Sinaloa, Jalisco y Estado de México.





Otros proyectos



Proyecto de franquicia con
menú base cerdo



Granja porcícola ubicada
que incorpora nuevas te
estrictas normas de bio
bienestar animal y
ambiental asegurando la
dad permanente del p



Socios de negocio



PORCIKOWI





Nuestra gente

Nuestra gente es comprometida, le gusta retarse para dar los mejores resultados de la industria. Nos consideramos una familia y un equipo ávido por crecer y encontrar nuevos mercados y socios de negocios.

Nos gusta entender y satisfacer a nuestros clientes y, sobre todo, nos gusta innovar.



Av. Benito Juárez 211
85830, Navojoa Sonora
+52 642 421 4810