



**Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales
Universidad Nacional de La Plata**

**Curso de Introducción a las Ciencias
Agrarias y Forestales**

**CADENA AGROALIMENTARIA
DE PORCINOS¹**

Introducción

Los cerdos pueden criarse a campo (es decir en producciones de carácter extensivo), o en condiciones de confinamiento (producción intensiva), siendo el objetivo productivo, en general, dos pariciones por año con ocho a diez crías por parto.

La producción porcina en la Argentina y en el mundo, tiene como principal finalidad, producir materia prima para la elaboración de fiambres, chacinados, embutidos, así como carne fresca grasas y aceites.

Cabe mencionar que tanto en esta actividad, como en otros tipos de producción de carne, una buena alimentación (en calidad), adecuadas instalaciones, seguimiento sanitario, selección genética y análisis y planeamiento de las actividades, contribuyen a obtener altos rendimientos.

En nuestro país, durante las últimas décadas la producción porcina ha sufrido fluctuaciones, como producto de distintos cambios relacionados a políticas económicas (a nivel internacional y nacional) y también como consecuencia de los cambios en el hábito de consumo por parte de la población.

1- Relaciones con la economía internacional

La producción de carne porcina ocupa el primer lugar de producción cárnica en el mundo. Según el Dpto de Agricultura de EEUU el consumo de carne a nivel mundo es la siguiente:

- **Carne Porcina 42%**
- Carne Aviar y otras 33%
- Carne Vacuna 25%

Los **principales países productores** en las últimas décadas y actualmente son: **China (50,1%), La Unión Europea (U E) (20,7%) y los EEUU (10,4%) del total de la producción.**

Luego de la gripe A el abastecimiento y el precio del cerdo en China permanecieron estables en 2010, después de experimentar una caída durante el año anterior tras la aparición del virus AH1N1; luego de la caída del precio del cerdo en alrededor del 30% en la República Popular China por las relaciones de la gripe A con el cerdo en 2009, repuntó en 2010. Por otro lado el análisis del consumo promedio per cápita, denota que los **principales demandantes de carne porcina son: República Checa (60kg), Hong Kong (56kg), EU (44kg) y Taiwán (42,4kg).**

Brasil representa una amenaza para la producción de cerdos en nuestro país, los detalles se muestran en el anexo.

Argentina participa en el mercado mundial con el 0,2% de la producción.

2- Relación con la economía nacional

En el año 2002 con la salida de la convertibilidad se restringieron las importaciones, produciéndose un aumento del precio interno del cerdo, pero no equiparable con el aumento producido en los granos (siendo los mismos fuente energética de la alimentación que se da a estos animales), incidiendo negativamente en los costos de producción.

En la actualidad el precio de los cereales y oleaginosas tienen una relativa estabilidad ofreciendo una situación más favorable para el desarrollo de la actividad, a la vez que desde el año 2003 hasta ahora, se evidencian mejoras y aumentos en el precio pagado por el capón

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, tiene planificado llevar a cabo un programa de desarrollo de la cadena porcina, pretendiendo mejorar la estabilidad de los precios porcinos e incentivar el consumo doméstico. Para todo esto, es necesario implementar políticas que alienten el incremento en el número de animales en los rodeos. Uno de los vectores de este programa es la compensación del alimento utilizado para engordar el ganado.

La situación de la **industria transformadora**, es decir la elaboradora de fiambres y chacinados, es compleja. Por un lado enfrenta problemas relacionados a la presión que ejercen los costos fijos de industrialización, al trabajar con volúmenes de faena bajos en relación con la capacidad instalada, y por otro lado sufren las fluctuaciones del consumo. La situación económica general trajo aparejada la disminución de la demanda de cerdo y productos vinculados. Así el sector consumidor prioriza precio sobre calidad, volcando su demanda hacia productos considerados básicos de la canasta familiar, entre los que no se encuentran los fiambres y chacinados. Sin embargo el aumento del precio de la carne bovina en el año 2010, incentivó a los consumidores a comprar mayor cantidad de carne fresca de cerdo, por su menor costo en relación a la de carne bovina.

El consumo en Argentina de productos porcinos alcanza un valor promedio de alrededor de 7,1Kg./habitante/año. Ese valor para el 2010 fue de 8,12 kilos/hab./año **y de 8,64 Kg/habitante/año en 2011, estos datos muestran un incremento en el consumo de este tipo de carnes.**

De acuerdo con documento del proyecto INTA Precop *Evolución del sistema productivo agropecuario argentino - mayor valor agregado en origen*, en la cadena porcina hay actualmente unos 45.000 puestos de trabajo directos e indirectos: en el eslabón primario son 23.066, más 17.385 del eslabón industrial; en el medio se suman 457 empleos del sector transporte y comercialización, más los 4.091 empleos indirectos.

3- Estructura y funcionamiento de la cadena

- **Producción Primaria- Comercialización con agentes intermedios.**

En todo el mundo el cerdo se produce en las mismas zonas donde se obtiene su principal alimento (el maíz), dado que es más económico transportar el animal terminado y no varias veces su peso en alimentos. Argentina no escapa a ello y el gran volumen de la producción de porcinos coincide con el área de cultivo del maíz, es decir la "zona núcleo maicera" ubicada al norte de la Pcia de Buenos Aires, donde además se aprovechan el sorgo granífero y la soja, granos básicos y de uso masivo para la preparación de los alimentos. Justamente las provincias con mayor stock porcino son; Bs. As., Córdoba y Santa Fe.

En relación a los datos disponibles del 2010, la **producción de carne de cerdo** se estima en **281.250 Tn.**, cifra **inferior en un 2,6%** respecto de igual período de 2009.

Existen también sistemas de producción que se basa en alimentar los cerdos con suero de leche, en las proximidades de las cremerías o fábricas de quesos. Si bien el engorde de estos animales es muy ineficiente, la ventaja económica radica en transformar en una oportunidad el costo de la eliminación del suero de leche, transformándolo en carne y grasa porcina. Si bien no ha tenido gran difusión todavía, se puede pensar que existe tecnología disponible para procesar desperdicios de otras cadenas productivas para convertirlo en alimento sano para los cerdos, requiriendo ello una mayor inversión inicial para obtener un costo de producción algo inferior.

Las características de producción de cerdo en el país se muestran en el anexo.

• **Industrialización Distribución y consumo**

La carne porcina se emplea principalmente para la elaboración de fiambres, chacinados, embutidos, y en un segundo plano se ubica el consumo fresco directo de carne (fundamentalmente como lechones, costillares y pechitos).

A su vez las empresas chacinadoras también se encuentran en dichas zonas, ubicándose en mayor proporción en el gran Bs. As., Capital Federal y en la provincia de Bs. As., luego en Santa Fe y en menor proporción en la provincia de Córdoba, estas empresas serían las encargadas de la industrialización de la carne y derivados porcinos.

Estudios de investigación realizados muestran que la carne de cerdo es una excelente fuente de vitaminas del complejo B, posee minerales (calcio, fósforo, zinc, hierro) y por su potasio es indicada en personas con problemas de presión alta. Además, posee más grasas "deseables", considerándose en el pago la cantidad de carne magra (con poca grasa) .Las características que merecen destacarse en la "nueva carne de cerdo" y sus parámetros comparativos en otros tiempos son:

- 31 % menos de grasa.
- 10 % menos de colesterol.
- 14 % menos de calorías.
- 20 % más de carne magra.
- 23 % de proteínas de alto valor biológico.

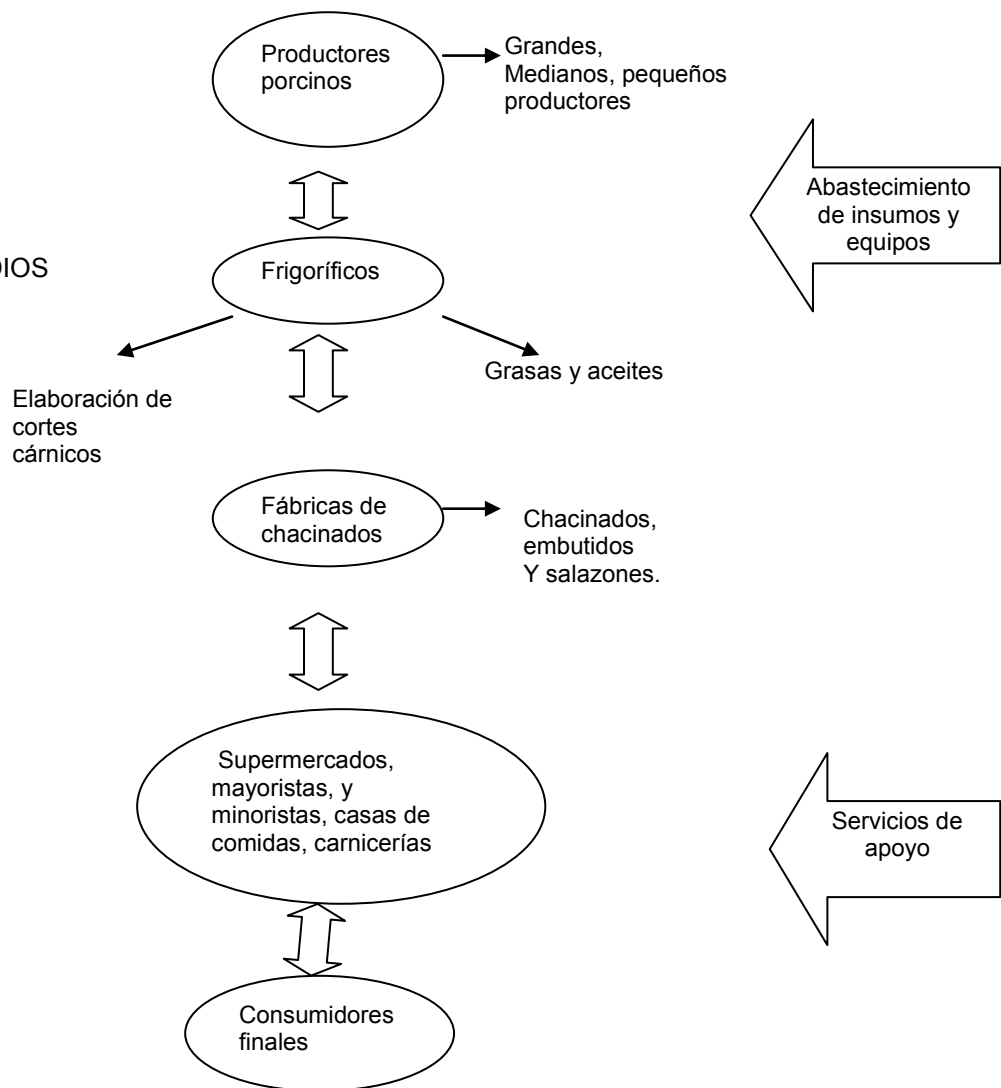
Funcionamiento de la cadena

PRODUCCIÓN 1°

AGENTES INTERMEDIOS

DISTRIBUCIÓN

CONSUMO



En la comercialización de carne de cerdo fresca el precio de este producto en los mostradores muestra una importante distorsión que se genera en la última etapa de la cadena de valor: la comercialización. Como en el resto de las otras cadenas de producción animal hay una gran diferencia entre lo que se paga al productor y lo que paga el consumidor.

Hay una falta de cultura gastronómica que incorpore la carne de cerdo a la dieta de los argentinos. Esto se debe principalmente al fuerte arraigo de la carne vacuna, que históricamente ha sido accesible en precio y cantidad. Si bien esta situación ha comenzado a modificarse desde el año 2005, el consumidor argentino recién está escuchando sobre la falsedad de los mitos que le asignan a este alimento, a la vez que está aprendiendo sobre sus bondades y cómo incorporarlo en sus preparaciones cotidianas.

5- Interpretación de resultados.

De acuerdo a la información presentada hasta el momento como asimismo la suministrada en el anexo podrás realizar un diagnóstico de la cadena, considerando las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas.

BIBLIOGRAFIA

Anuario Porcinos 2011. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Disponible en: http://64.76.123.202/site/ganaderia/porcinos/03-Informes/_archivos/000005-Anuario/110000_Anuario%20Porcinos%202011.pdf

Consejo Federal de Inversiones (CFI) . En línea: <http://www.cfired.org.ar>

SENASA - Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria. Disponible en : <http://www.senasa.gov.ar/seccion.php?in=10>. Consultado en junio 2010

ANEXO

Importaciones

En nuestro país los niveles de carne demandados por la industria nacional superan la oferta disponible, lo que ha llevado a incrementar las importaciones de materias primas, provocando una alta dependencia de las mismas para abastecer la demanda interna y condicionando el precio que recibe el poricultor local por el cerdo que produce.

En los últimos años las importaciones provenientes de Brasil que representaron alrededor del 79% del total importado para este tipo de carnes,

Si hay algo que preocupa a los criaderos de cerdo, eso es Brasil, el segundo exportador mundial en este rubro, que en diez años pasó de vender 80.000 a 600.000 toneladas de carne.

Pese a que ingresa menos mercadería brasileña, la preocupación siempre está. Es más: los industriales dicen que el comportamiento de los precios está vinculado con lo que le pase al vecino país.

Exportaciones

Los volúmenes exportados son pocos relevantes, aunque en los últimos años se evidencian aumentos, solo el 1,5% de la producción nacional corresponde a la exportación de carne porcina y derivados. Las ventas externas no han llegado a su máximo potencial, debido en parte a que nuestro país no posee el estatus de País Libre de Peste Porcina Clásica, barrera sanitaria que condiciona la entrada a distintos mercados internacionales, aunque en este sentido se han ido realizando planes de control y erradicación de dicha enfermedad.

Fueron exportadas durante el año 2009 un volumen superior en un 45,24% al exportado en 2008; mientras que en valor es superior en un 31,6%. El rubro "Menudencias y vísceras" lidera las exportaciones con el 40,36% del volumen total; de este rubro, el 90,67% de lo exportado tuvo como destino a Hong Kong. **El principal producto que la Argentina exporta corresponde al rubro menudencias y vísceras , harinas animales y grasas y aceites, representando más del 50% del total exportado, incluyendo como destinos Bolivia y Chile.**

Características de la producción de cerdos en el país.

Uno de los objetivos del productor porcino es satisfacer los requerimientos de la industria sin afectar la rentabilidad de su criadero, haciendo uso de determinados recursos y prácticas de manejo para llegar a obtener una alta productividad y de máxima calidad. Dentro de las distintas actividades que se desarrollan en la unidad productiva se destacan algunas entre las que mencionaremos: **la selección de reproductores, alimentación adecuada, servicios, pariciones, castración de machos, destete, engorde y terminación.**

.En el país, como en el resto del mundo, existen distintos grados de intensidad en la explotación del cerdo, esto es, diferentes relaciones entre las proporciones de capital y mano de obra empleados por cada unidad de tierra en ocupación; de allí que se definan distintas características en los sistemas de producción utilizados.

En forma sintética, se puede concluir que existen dos grandes grupos de producciones:

- Por un lado las **empresas tecnificadas**, con sistemas de confinamiento, (**carácter intensivo**) que en base a una buena genética de origen nacional aplican planes

sanitarios, emplean alimentos balanceados y tienen buenas prácticas de manejo, logrando llevar a mercado como mínimo veinte capones por madre y año.

- **Criaderos pequeños**, muchas veces **extensivos** en la mayoría de las etapas de producción, con suplemento alimenticio acorde a lo que se consigue a bajo precio (por ejemplo el suero de leche que se consigue en alguna industria cercana, u otro alimento a bajo costo) , gastando el mínimo en sanidad, jugando con riesgos altos y con poco mejoramiento genético, con mayor proporción de venta de lechones especialmente cerca de fin de año, todo lo cual determina que lleguen como máximo catorce ó quince capones por madre y por año y que su calidad y rendimiento a la faena sean peores que los del primer grupo.

En cuanto a la clasificación de los productores, existen 3 categorías, basadas principalmente en la cantidad de hembras reproductoras que integran la actividad:

1. **Menos de sesenta madres**: producción de subsistencia, para autoconsumo y producción casera de chacinados, o complementaria de otras producciones agrícolas y de granja. Criaderos de esta dimensión, cuyo propietario se dedica exclusivamente a ella, no generan las utilidades suficientes como para permitir un nivel de vida razonable al grupo familiar.

2. **Entre sesenta y una y doscientas madres**: criadero comercial, en general extensivo salvo las etapas de maternidad y terminación y que genera utilidades moderadas.

Los casos 1 y 2 los podemos relacionar con tipos de productores familiares

3 **Establecimientos con más de doscientas madres**: empresas con personal en relación de dependencia afectado en forma directa y permanente a la actividad, con producción planificada e integradas verticalmente en la cadena productiva. Este caso está más asociado a productores empresariales

La producción Argentina de carne porcina está compuesta por un gran número de productores primarios que proveen a la industria, comercializando su producción en forma directa o indirecta.

Actualmente la tendencia del manejo aplicado en el ciclo productivo está dirigida a obtener un cerdo que cumpla con los requerimientos de la industria, **siendo del tipo “magro” y de aproximadamente 95 Kg. de peso.**

El pago por magro es una forma de comercialización que establece un precio base para la media res que contenga un 44% de tejido magro, penándose o bonificándose sobre la misma. El objetivo es mejorar la pira nacional promoviendo la adopción de tecnología y genética de avanzada. Para el productor significa lograr un precio mayor por su producto y para el industrial, carne de mejor calidad. Las categorías que se negocian como “magro” son cachorros, capones y hembras sin servicio. Los lechones, cachorros parrilleros, padrillos, torunos y chanchas se comercializan a través del sistema en pie o al gancho.

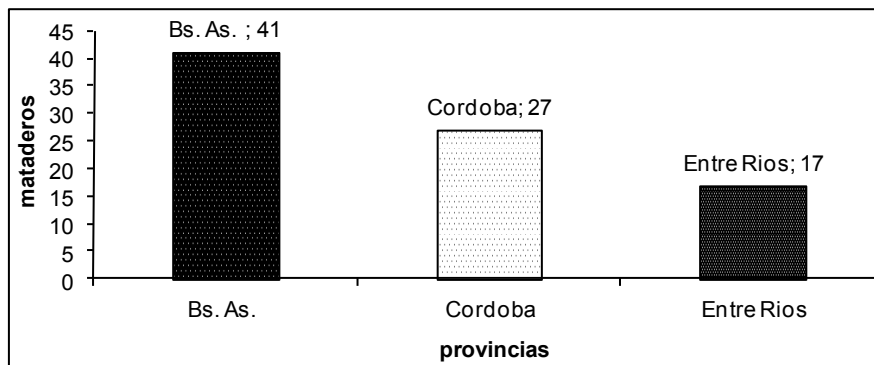
La inserción de los productores a la cadena productiva se ve beneficiada mediante el asociativismo o integración horizontal; es así que se establece una estrategia alternativa basada en una organización empresarial grupal, permitiendo la incorporación de nuevas tecnologías, optimizar la escala y aumentar el poder de negociación en los mercados.

Industria

Se entiende por elaboración de chacinados a la producción de productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales comestibles. Embutidos son aquellos chacinados que fueron introducidos en membranas naturales o

artificiales, pudiéndose clasificar en frescos (chorizos, salchicha fresca) secos (salames, salami, chorizo colorado) y cocidos (morcillas, mortadela, salchichón con jamón). La producción de salazones incluye la fabricación de productos sometidos a la acción de la sal comestible con o sin condimentos, como bondiola, jamón crudo y panceta, etc.

Alguna de las empresas con mayor renombre que forman parte de este eslabón de la cadena son: Paladini, Tres Cruces, Quickfood, San Sebastián, La Piamontesa, Ferrari, Frigorífico Buenos Aires, entre otras.



**Industria Frigorífica
2010**

Entre los frigoríficos encargados de la elaboración de los cortes cárnicos, las empresas chacinadoras y los consumidores, median distintos agentes de distribución, tales como pueden grandes supermercados y carnicerías. La comercialización entre estos agentes de la cadena, puede darse de distintas formas, predominando la comercialización directa. En cuanto al consumo final de estos productos, puede destacarse que el mismo es de carácter estacional.

