



CADENAS AGROINDUSTRIALES INFORME SECTORIAL

**Complejo:
Carne Porcina y Chacinados**

- Octubre 2012 -



Te: +54-2954-420414/458078-ipp@lapampa.gov.ar-L6300BBS-Santa Rosa-La Pampa-Argentina-www.ipplapampa.gov.ar-

Complejo CARNE PORCINA y CHACINADOS

CONTEXTO MUNDIAL

Tabla 1: **Indicadores internacionales (2011)**

<u>Producción</u>		Total: 102 mill tn, ocupando el primer puesto con el 43% de la producción total de carnes (excluyendo la de pescado).
	Países productores	China (50%), UE (22%), EEUU (10 %) y Brasil (3%). Argentina (0,3%).
<u>Exportaciones</u>		Total: 7 millones de tn.
	Exportadores	EEUU, UE, Brasil y Canadá representan el 90% del total.
<u>Importaciones</u>		Japón, Rusia, México. Expectativas en Asia: China, India y Corea del Sur.
	Importadores	
<u>Consumo (kg/hab/año)</u>		Mundial: 26 kg. Argentina: 8,64 kg.

- ✓ Entre China, la UE, EEUU y Brasil producen 85% del total mundial.
- ✓ Solamente en 2011, las transacciones mundiales aumentaron 15%.
- ✓ Brasil, en la última década, creció su producción 60%, duplicando exportaciones. Hoy participa entre 6 a 8% del comercio mundial.
- ✓ El crecimiento de Asia, principalmente China e India, capta las expectativas mundiales.
- ✓ El principal importador es Japón (19% de las compras). En la última década Corea del Sur aumentó su consumo (2,5 veces más), repercutiendo fuertemente en sus importaciones.
- ✓ Los consumos individuales anuales importantes están en Europa (42 kg), Chile (20 kg) y Brasil (13 kg). Argentina tiene para crecer (8,64 kg).

ARGENTINA

Tabla 2: **Indicadores nacionales (2011)**

<u>Producción</u>		300 mil toneladas (en 54 mil granjas).
	Stock nacional	3,5 millones cabezas. El 75% en Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe. La Pampa: 2,5%.
<u>Precio promedio anual</u>		
	con tipificación por magro	\$7,27 Kg
	comercialización en pie (sin tipificar)	\$6,21 Kg
<u>Industrialización</u>		17.500 empleados. 20% de capacidad ociosa.
	Ciclo 1 ¹	169 frigoríficos, 23 municipales y 6 rurales
	Despostaderos	363 empresas.
	Fábricas de chacinados	398 fábricas (218 por SENASA).
<u>Importaciones</u>		55 mil tn, a U\$S 4000/tn.
	Proveedores	Brasil (76%) y Chile.
<u>Exportaciones</u>		5400 tn.
	Productos	Menudencias (U\$S 1400/tn), harinas (U\$S 1000/tn) y cueros (U\$S 9200/tn).
	Clientes	Hong Kong y Chile. Australia compró cueros.
<u>Consumo</u>		8,64 kg/hab/año.

¹Ciclo 1: Agroindustria de la carne cuya principal actividad está en realizar la primera transformación (faena) del animal.

² Integración horizontal: Integración entre actores que realizan una misma actividad (productores con productores, faenadores entre sí, etc.). Pueden organizarse como cooperativas, pero hay otras opciones.

- ✓ Debilidades en esta cadena son la producción a baja escala, la escasa adopción de tecnologías (de proceso y de producto), y la falta de integración horizontal².
- ✓ La producción, de escaso desarrollo comparado con otros países, dispone de condiciones ambientales, políticas, tecnológicas y económicas para crecer. Si bien pasa por un proceso de reestructuración productiva/tecnológica positivo (creció 40% en la última década), aún no puede abastecer totalmente la demanda industrial nacional.
- ✓ La mitad del stock pertenece al 1,5% de las empresas. Con otra realidad muy distinta, el 80% de los establecimientos no superan las 300 madres, con ineficiencias productiva, económica y comercial.
- ✓ Entre este año y el siguiente se estima faenarse 840.000 capones adicionales.
- ✓ El PEA^{2 3} prevé aumento importante del stock en 8 millones de cabezas (1,5 millones para faena). Para ello se necesita mejorar en lo productivo, el agregado de valor (principalmente en origen) y en la inserción internacional del sector.
- ✓ Más del 85% se vende directo a matadero frigorífico, pero existen otras opciones⁴.
- ✓ Hay un sistema público de información de precios porcinos que publica el Ministerio de Agricultura nacional, conocido como SIPP. Es un informe semanal del precio del capón, pagado al productor por vender en pie, tipificado o no. Estos *precios de referencia* se consiguen en Internet.
- ✓ La faena porcina (2011) fue de 3,4 millones de cabezas, con un aumento interanual del 6%. En la última década, el porcentaje de magro aumentó 3,5%.
- ✓ La industria se abastece de carne de cerdo, proveniente de faena nacional e importaciones. Se fabrican: embutidos (chorizos, otros), fiambres (salazones, otros), salchichas y hamburguesas.
- ✓ Actualmente es *deficitaria* la balanza comercial porcina (mayores importaciones que exportaciones): ingresan volúmenes como cortes de alto valor (más del 80% son carnes frescas), en tanto que se exporta poco y de escaso valor (menudencias y harinas).
- ✓ Argentina importa principalmente desde Brasil (U\$S 3150/tn).
- ✓ Si bien las exportaciones aumentan más del doble respecto a 2001, siguen siendo de poca importancia. Representando el 2% de la producción, salen del País menudencias (U\$S 1400/tn) o harinas animales (U\$S 1000/tn). La mitad se manda a Hong Kong y poco a Chile. Australia es otro mercado, de buenos precios pero escaso volumen; compra cueros (U\$S 9200/tn).
- ✓ En la última década las importaciones disminuyeron 10%. Comparando importaciones con producción, la relación cayó casi 40% (mayor producción y menores importaciones). Aún así, Argentina necesita comprar 16 % de su consumo: $\frac{3}{4}$ parte

² Integración horizontal: Integración entre actores que realizan una misma actividad (productores con productores, faenadores entre sí, etc.). Pueden organizarse como cooperativas, pero hay otras opciones.

³ PEA²: Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Participativo y Federal 2010 – 2020. Se dispone de las versiones nacional y pampeana. Cuando se mencionen metas de este plan, serán a 2020.

⁴ Entre otras: ferias; integraciones entre productores con posterior faena e, incluso, realizando alguna actividad comercial posterior; el caso anterior pero ejecutado por un solo productor; retrocesos en la cadena de actores más cercanos al consumidor, como distribuidores o faenadores, que producen su propia materia prima; etc.

proviene de Brasil, además de Chile (15%), entre los más importantes. Se importan pulpa y jamón.

- ✓ El consumo (8,64 kg/hab/año), si bien creció no es comparable con lo ocurrido en la carne aviar (alrededor de 40 kg/hab/año). Se consumen chacinados o salazones, en tanto que los cortes frescos continúan sin mayor demanda, verdadero desafío para el sector.
- ✓ Si se comparan los precios de las principales carnes (bovina, aviar y porcina), se observa que el pollo es barato respecto a la vacuna, hecho que justificaría su desarrollo en el consumo. Por otro lado, comer carne de cerdo es más caro; incluso más que de bovino. Por ello, el consumidor opta comprar carne bovina, por cultura, y pollo, por precio. Si bien el consumo de carne porcina creció algo en la última década, no fue lo significativo como el pollo. Su participación en la canasta familiar, aún hoy, es más una delicia que cuesta comprar (como embutidos, salazones, etc.).
- ✓ PEA² proyecta expectativas positivas a 2020: aspira 60% más de consumo, incremento en el número de productores y de otros empresarios del sector, con incremento de la industrialización en las mismas zonas productivas.
- ✓ La “Mesa Porcina”, coordinada por el Ministerio de Agricultura nacional, plantea que la carne porcina es una de las claves para diversificar la alimentación del argentino, permitiendo que se exporten más carnes, incluso bovinas. Además, incorpora valor agregado a los granos, por la transformación de los mismos.

LA PAMPA

Tabla 3: **Indicadores pampeanos (2011)**

<u>Producción</u>		10.500 tn totales de carne.
	Stock	86.000 cabezas.
<u>Industria</u>		39 fábricas (2 tránsito federal, 13 provincial y resto municipal).
	Ciclo 1	9 mataderos frigoríficos (2 tránsito federal y el resto provincial).
	Principales productos	Chacinados y salazones.

- ✓ La Provincia cuenta con 86.000 cabezas entre todas las categorías. Corresponde al 2,5% del ganado porcino argentino.

Tabla 4: **Mataderos-frigoríficos y despostadero pampeanos**

<u>Tránsito</u>	<u>Localidad y Empresa/s</u>
<u>Federal</u>	<u>La Adela</u> : “Frigorífico Pilotti”. <u>Toay</u> : “Frigorífico Indeco” (<i>inactivo</i>).
<u>Provincial</u> : 8 en total, uno en construcción, y el único despostadero en refacción. Todos los mataderos-frigoríficos municipales están habilitados para el tránsito provincial.	<u>Colonia 25 de Mayo</u> : “Frigorífico Las Tranqueras”. <u>Eduardo Castex</u> : “Cooperativa de Productores de Eduardo Castex” (<i>en construcción</i>) y “Andreas Wagner” (<i>en refacción</i>). <u>Intendente Alvear</u> : “Frigorífico Supermercado Alvear”. <u>Jacinto Arauz</u> : “Matadero-frigorífico Municipal”. <u>Santa Rosa</u> : “Matadero-frigorífico Nuestros Pibes”. <u>Tomás Anchorena</u> : “Matadero-frigorífico Municipal Anchorena”. <u>Victorica</u> : “Frigorífico Yovüm SA.”.

- ✓ Hay 10 plantas habilitadas, 9 faenan y una es despostadero.
- ✓ El PEA² proyecta duplicar la faena pampeana.

Tabla 5: **Fábricas de chacinados pampeanos**

Tránsito	Localidad y Empresa/s
<u>Federal</u>	<u>General Campos</u> : “Pampino SRL”. <u>Jacinto Arauz</u> : “El Gallego”
<u>Provincial</u>	<u>Colonia Barón</u> : “Entre Pampa” y “Chacinados Simón”. <u>Colonia Santa María</u> : “Chacinados Santa María”*. <u>Embajador Martini</u> : “Don Esteban”. <u>General Pico</u> : “Chacinados Cer2” y “GABI-MAR Chacinados”. <u>Jacinto Arauz</u> : “El Caldén”. <u>Macachín</u> : “Fábrica de Chacinados”. <u>Metileo</u> : “El Colono”. <u>Realicó</u> : “Santa Inés”. <u>Santa Rosa</u> : “Kiyen Witrú”. <u>Toay</u> : “El Arco”. <u>Victorica</u> : “Montearauco”.
<u>Municipal</u>	<u>Alpachiri</u> : “El Retorno” y “La Tiernita”. <u>Eduardo Castex</u> : “Chacinados La Granjita” y “Santa Isabel”. <u>Intendente Alvear</u> : “Chacinados y Carnicería Beto” y “Fábrica de chacinados”. <u>Miguel Riglos</u> : “Los Gallegos”. <u>Parera</u> : “Héctor Rodríguez”. <u>Realicó</u> : “El Molino”, “La Chacra” y “La Chacra II”. <u>Santa Rosa</u> : “Lemun”**, “El Gringo”, “Alfredo Pérez”, “Zulma Wilberger”, “Felidor Quintana”, “Oscar Ruf”, “Raúl Paz”, “Estela Gareis”, “Marcela Forlán” y “Fabio Bartel”. <u>Speluzzi</u> : “Chacinados Minetti”. <u>Tomás Anchorena</u> : “Don Antonio”. <u>Trenel</u> : “El Campito”.

* “Chacinados Santa María” está en proceso de cambio de razón social.

** “Lemun” está en proceso de habilitación provincial.

- ✓ De las fábricas de chacinados pampeanas con habilitación municipal, la cuarta parte está radicada en Santa Rosa.
- ✓ Un trabajo de investigadores de la Universidad Nacional de La Pampa muestra que, en 2008, la población pampeana en cada acto de compra adquiriría 6,5 kg de carne fresca; sobre todo, el pampeano gusta del lechón entero⁵.
- ✓ El Gobierno provincial propone, entre otras alternativas, la integración horizontal (tipo cooperativa) de productores para las etapas más críticas (gestación, parto y cría); luego, individualmente criar y terminar. Otra propuesta: pequeños productores con sistemas intensivos y semi-intensivos, con colaboración de INTA Marcos Juárez.
- ✓ Expectativas pampeanas (según PEA²) pronostican mayor cantidad de stock y de carnes industrializadas: 40% más de cabezas, con 130.000 animales y 14.300 tn de carne.

Fuentes consultadas

Dirección General de Agricultura y Ganadería, Ministerio de la Producción (MDLP), Gobierno de La Pampa.

Dirección General de Estadísticas y Censos, Ministerio de la Producción (MDLP), Gobierno de La Pampa.

FAO. Organización para la Alimentación y la Agricultura.

III Jornada Regional de Perspectivas Agropecuarias de La Pampa 2012. General Pico, Agosto de 2012.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Oficina Técnica, Ministerio de la Producción (MDLP), La Pampa.

PEA² Nacional. Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Nacional.

PEA² Pampeano. Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Pampeano.

SENASA.

Subsecretaría de Industria y Comercio, Ministerio de la Producción (MDLP), Gobierno de La Pampa

Universidad Nacional de La Pampa, Facultades de Agronomía y de Ciencias Veterinarias.

USDA. Departamento de Agricultura, EE.UU.

⁵ Las razones de consumo se dan por gusto (69%), para reemplazar otras carnes (14%) y por tradición (11%). Los atributos más valorados son la calidad y el control sanitario. Agüero, D y col. (2008). “Estudio del consumo de carne porcina en la provincia de La Pampa”.