

# MONITOREO Y ESTUDIO DE CADENAS DE VALOR ONCCA<sup>1</sup>

---

## INFORME DE LA CADENA PORCINA

Enero de 2011

### Equipo Técnico

Lic. Pablo Dragún  
Lic. Alejandra M. Moreno  
Lic. Sebastián Picasso  
Cdor. Juan Lardizabal  
Lic. Nicolás Gatti  
Juan Manuel Telechea  
Ariel Conti

---

<sup>1</sup> Informe elaborado por la Lic. Alejandra Moreno con la colaboración de Juan Manuel Telechea.

# ÍNDICE

Síntesis Ejecutiva .....	3
Introducción .....	4
Contexto Internacional .....	5
Producción Primaria.....	7
Existencias nacionales .....	8
Ubicación geográfica .....	10
Comercialización de ganado en pie .....	11
Industria frigorífica y procesadora (chacinados).....	13
Establecimientos de faena .....	13
Ubicación geográfica .....	15
Industria de Chacinados .....	15
Comercialización y Consumo .....	17
Comercio Exterior .....	19
Exportaciones.....	19
Importaciones .....	19
Indicadores .....	21
Bibliografía .....	23

## Introducción

La carne porcina es la de mayor consumo en el mundo. En parte esto se debe a la eficiencia productiva de la actividad porcina: elevado número de pariciones, buena conversión alimento-carne y un adecuado rendimiento cárnico. Habitualmente esta carne se asociaba a ciertos problemas de salud -por su alto contenido graso- y a la transmisión de enfermedades. Sin embargo, en la actualidad gracias a la introducción de mejoras en la alimentación de los animales, la carne de cerdo ha pasado a ser una de las más magras del mercado. A su vez, tanto los desarrollos sanitarios, como en bioseguridad, han permitido disminuir cualquier riesgo para la salud.

En nuestro país la carne de cerdo aun se consume relativamente poco. Esto está relacionado con la histórica disponibilidad de carne bovina, y los prejuicios y desconocimiento respecto a los efectos sobre la salud del consumo de porcinos. Como consecuencia, la mayor parte de la producción ha sido generalmente destinada a la elaboración de fiambres y chacinados.

Durante la década de los 90, la actividad sufrió una importante caída, dada la mayor competencia de la carne importada, especialmente de Brasil. Esto redujo el número de productores, generando por un lado una producción relegada a las explotaciones pequeñas y de autoconsumo, con poca tecnología; y por otro, la consolidación de grandes firmas integradas, de mayor nivel tecnológico.

A medida que se incrementaron los desarrollos en el sector, el mismo tendió a integrarse verticalmente (tal como ocurrió en la industria aviar), ganando en eficiencia y competitividad. En los últimos años la mayor producción, sumada a los esfuerzos de promoción de la carne fresca porcina, ha colaborado para aumentar su consumo. Este mayor consumo permitiría liberar la presión sobre la carne bovina, equilibrando el consumo de las distintas especies.

A su vez, es importante poder promocionar la producción y el consumo dado que la actividad cuenta con numerosas ventajas para llevarse a cabo en el país. En primer lugar, la disponibilidad de maíz y soja (que conforman la base de la alimentación y el principal costo de producción), el clima favorable y la falta de amenazas sanitarias. A su vez, es una actividad que requiere menor extensión que otras actividades agropecuarias y genera posibilidades de desarrollo regional en las zonas alejadas de los puertos, que pueden darle un uso más rentable a la producción de granos.

En este trabajo se realiza un análisis actualizado de la cadena de valor porcina, desde la producción primaria hasta la comercialización del producto final.

Se agradece la colaboración del Sector de Porcinos, Equinos y Rumiantes Menores de Gestión Estratégica de la Información de la ONCCA.

## 1. Síntesis Ejecutiva

La actividad porcina se desarrolla a lo largo de todo el país, con distintas modalidades productivas, que van desde la producción de subsistencia hasta la producción empresarial tecnificada e integrada verticalmente.

El tamaño de los establecimientos porcinos se mide generalmente en función del número de cerdas. En nuestro país el 80% de los establecimientos posee menos de diez cerdas y sólo un 0,1% posee más de 500.

Las principales provincias productoras son Córdoba, Buenos Aires y Santa Fe.

La integración de la cadena porcina no es significativa, aunque se da en los casos de las firmas de mayor envergadura, tanto hacia atrás (producción del alimento) como hacia adelante (faena, industrialización y comercialización).

La concentración de la faena porcina es alta, ya que los primeros veinte establecimientos participan en más del 80% de la faena y los primeros diez lo hacen en un 65%.

El alimento tiene una alta incidencia sobre los costos de la actividad (alrededor del 75%) y el maíz constituye uno de los principales componentes del alimento (alrededor del 70%). La tasa de conversión de alimento a kilo vivo es, en promedio, de 3 a 1.

El 86% del ganado en pie se comercializa bajo la modalidad “Directo a frigorífico”, un 4% es a través de intermediarios (consignatarios y remates-feria) y un 10% es de propia producción.

En 2009 la faena de porcinos estuvo en el orden de las 3,3 millones de cabezas de ganado. Del total faenado, la región pampeana fue la principal responsable, representando el 60% del total.

Del total de animales faenados la principal categoría es el capón con el 94,2% del total de cabezas, superando ampliamente a las categorías de chanchas y lechones livianos con el 2,4% y 2%, respectivamente.

La carne porcina se ha empleado, tradicionalmente, para la elaboración de chacinados, fiambres y embutidos. Con excepción del animal categoría lechón que se destina a consumo fresco, y algunos cortes de capones y hembras sin servicio. Actualmente, estaría aumentado la proporción de cortes frescos.

Se estima que el consumo per cápita nacional de carne porcina se encuentra alrededor de 8,5 kilos, de los cuales unos 7 kilos corresponderían a cortes frescos.

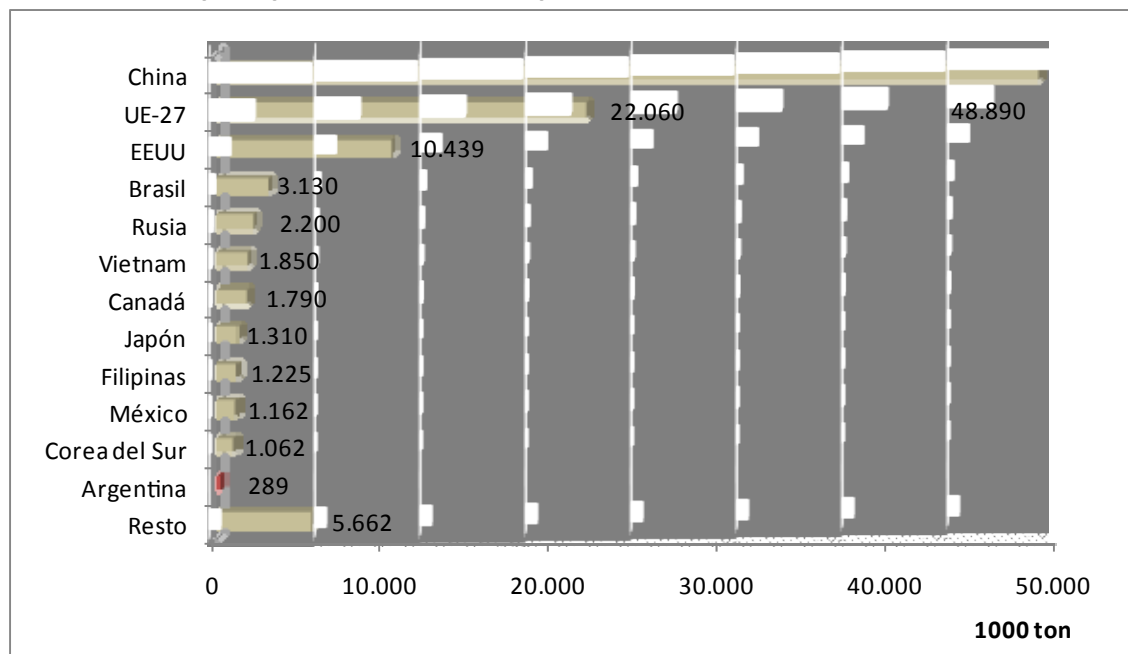
La rentabilidad del sector se ha visto favorecida durante 2010 por la caída en los precios del maíz, uno de sus principales insumos, y el aumento en el precio del capón, especialmente desde el último trimestre del año 2009.



## 2. Contexto Internacional

Según los datos de USDA, en 2009 se produjeron en el mundo 100 millones de toneladas de carne porcina. El principal productor es por lejos la República Popular China con el 50% del total. Le siguen en orden de importancia la Unión Europea (UE) con el 22% y Estados Unidos con un 10%. La producción argentina representa sólo el 0,29% del total mundial.

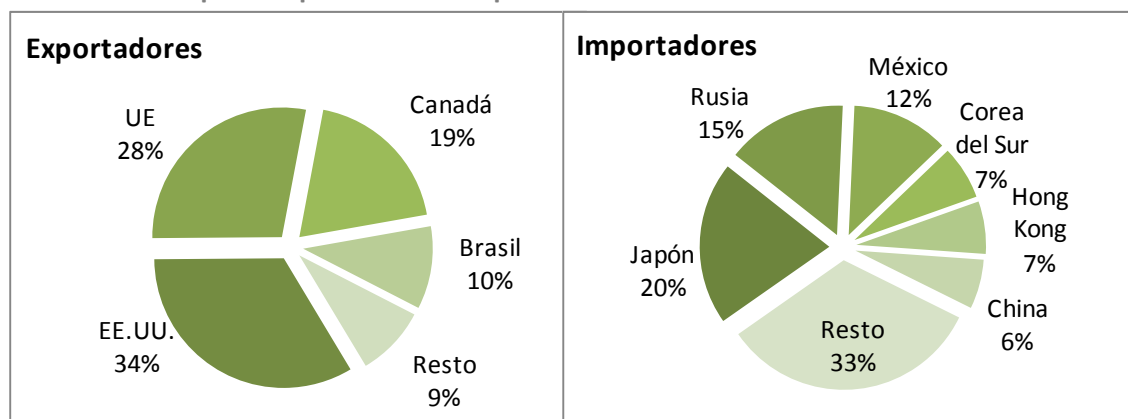
**Gráfico 1. Principales productores de carne porcina. Año 2009.**



Fuente: Elaboración propia en base a datos de USDA.

Los principales exportadores son Estados Unidos, la UE, Canadá y Brasil, y entre ellos concentran el 90% de las exportaciones. Por otro lado, los principales importadores son Japón, Rusia, México, Corea del Sur, Hong Kong y China.

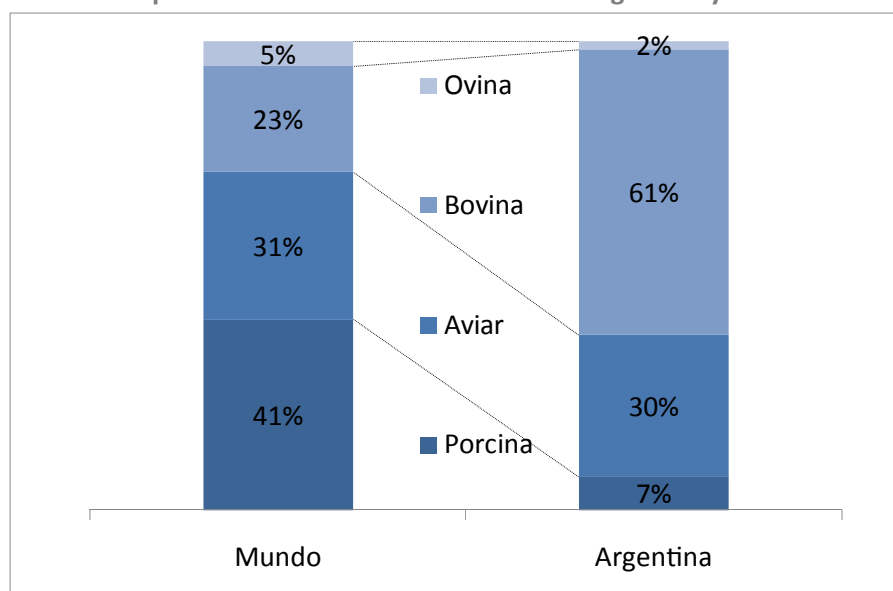
**Gráfico 2. Principales exportadores e importadores. Año 2009.**



Fuente: Elaboración propia en base a datos de USDA.

Como se mencionó, la carne porcina es la más consumida en el mundo seguida por la carne aviar y la bovina. A modo ilustrativo, podemos señalar que la Unión Europea consume una media de 40 kilos per cápita, mientras que Estados Unidos y China rondan los 30, Australia unos 20, y México y Brasil, 15 y 12 kilos, respectivamente. Como se aprecia en el gráfico 3, en nuestro país la distribución del consumo de carnes es bien distinta, con una proporción mucho mayor de carne bovina y la carne porcina representando sólo un 7% del consumo total (considerando bovinos, aves, porcinos, ovinos y caprinos), unos 8 kilos per cápita al año.

**Gráfico 3. Composición del consumo de carnes en Argentina y el Mundo – 2009.**



Fuente: Elaboración propia en base a datos de USDA.

### 3. Producción Primaria

La actividad porcina se caracteriza en general por su alta producción de carne en un período de tiempo menor al de otras especies. Sus ventajas residen en un menor período de gestación, una cantidad superior de pariciones por madre, menor tiempo de engorde y mayor eficiencia en la conversión de alimento en carne.

La gestación de porcinos dura unos 114-115 días (alrededor de 3 meses y 3 semanas). Una cerda bien alimentada produce al menos diez lechones por parto y puede parir dos veces al año. Una cerda eficiente podría llegar a producir unos 28 lechones al año.

**Cuadro 1. Comparación de parámetros productivos entre distintas especies.**

Parámetro	Unidad	BOVINO	PORCINO	OVINO	CAPRINO
Gestación	días	270	114	150	150
Partos/hembra/año		1	2,4	1	1
Crías/parto		1	11	1 ó 2	1 ó 2
Edad a la faena	días	520	160	60	60
Producción/madre/año	kilos	450	2.400	12	7

Fuente: elaboración propia en base a CFI, 2009.

A partir del nacimiento, cada camada de lechoncitos pasa 21 días junto a su madre en la maternidad. De allí pasan, con unos 7 kilos, a galpones de recría hasta el día 70 de vida, de donde son trasladados a los galpones de engorde. Así, a los 160 días de vida el capón alcanza su peso de faena, que oscila en torno a los 105 kilos.

En cuanto a la alimentación, los cerdos requieren una dieta con un alto componente de maíz. Sin embargo, es factible reemplazar al maíz con otros granos como la cebada y el sorgo, que son capaces de aportar los nutrientes necesarios para la dieta alimenticia. A su vez, la soja es otro importante componente de la dieta. El maíz y la soja en conjunto representan entre el 75% y 90% del balanceado (AAPP, 2007).

La conversión alimenticia es de 3:1 (3 kg de alimento balanceado para producir 1 kg. de cerdo vivo e incluye el alimento de los reproductores). Puede estimarse que el sector utiliza unas 900.000 toneladas de maíz y unas 270.000 de soja (como poroto, expellers y pellets).

Los sistemas de producción, pueden caracterizarse en tres modalidades (INTA, 2004):

- **Tradicional a campo:** Se trata de producción para autoconsumo con elaboración casera de chacinados, complementaria de otras producciones agrícolas. Se comercializan lechones en forma particular o a acopiadores, y capones por medio de intermediarios. La infraestructura es generalmente precaria. La alimentación es en base a maíz o algún otro producto o subproducto de bajo costo. Se logran entre 10 y 12 cerdos por madre al año y la mano de obra es familiar.

- **Tradicional mejorado:** La producción se realiza a campo en todas las etapas, o bien, con algún grado de confinamiento en alguna de ellas. Es de ciclo completo. Hay incorporación de tecnología en forma parcial (alimentación balanceada, genética, equipos modulares de parición y recría). La comercialización es por medio de intermediarios o en forma directa al frigorífico. Se logran entre 12 y 14 cerdos por madre al año y la mano de obra es familiar o familiar con asalariados.
- **Empresarial:** Son empresas tecnificadas que realizan su actividad en todo o en parte bajo galpón. Utilizan material genético, emplean raciones balanceadas, llevan un plan sanitario, cuentan con asistencia técnica, y disponen de una buena infraestructura. Tienen personal en relación de dependencia afectado en forma directa y permanente a la actividad. La comercialización la realizan directamente a frigoríficos. Se logran más de 20 cerdos por madre al año.

A su vez, otra clasificación que puede considerarse es en base al número de madres que integran una unidad productiva:

- **Menos de 50 madres:** producción de subsistencia, para autoconsumo y producción casera de chacinados, o complementaria de otras producciones agrícolas y de granja.
- **Entre 61 y 200 madres:** criadero comercial, en general extensivo salvo las etapas de maternidad y terminación, y que genera utilidades moderadas.
- **Establecimientos con más de 200 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.

### 3.1. Existencias nacionales

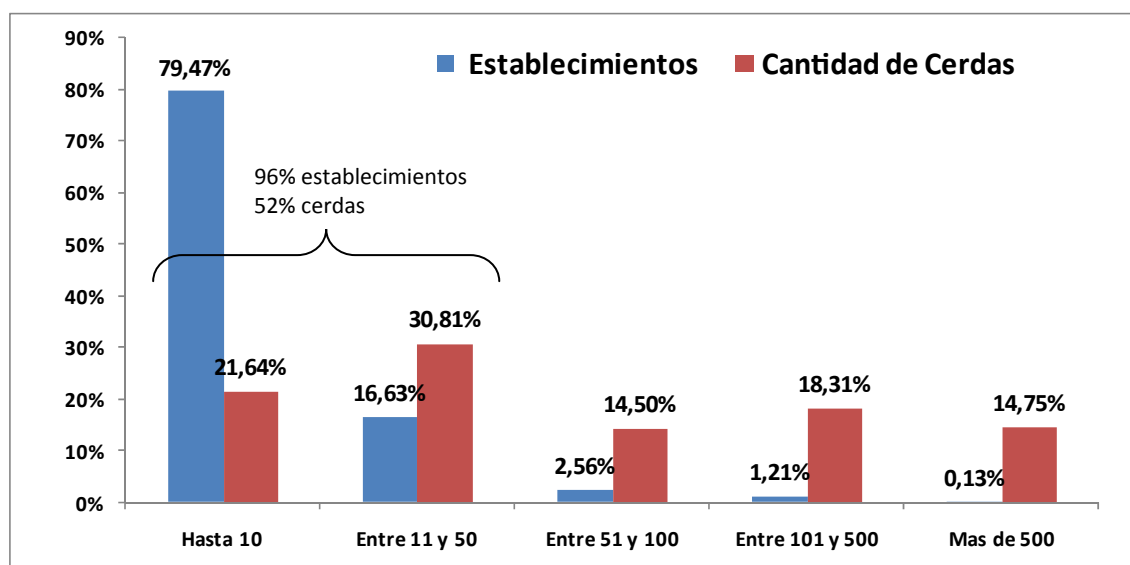
Según datos disponibles de SENASA a marzo de 2010, las existencias porcinas son de 3,1 millones de cabezas con un total de 667.500 cerdas, repartidas en 53.276 establecimientos productivos. Según datos de la Asociación Argentina de Productores de Porcinos (AAPP), en el sistema comercial hay unas 240.000 madres en producción, repartidas en alrededor de 2.000 criaderos, que van desde las 6.000 hasta las 20 madres<sup>2</sup>.

En confinamiento hay aproximadamente una tercera parte del total de madres, que producen un 75% de los capones que se faenan. El resto, un 25% de la producción, es engordado a campo (CFI, 2007; INTA, 2004).

Como se advierte en el gráfico 4, un 96% de los establecimientos (50.000) se encuentra en la primer categoría (menos de 50 cerdas), considerada de subsistencia o autoconsumo. Esta categoría tiene el 42% del total nacional de porcinos y el 52% de las existencias de cerdas.

<sup>2</sup> Presentación de Juan Uccelli, presidente de la AAPP, Fericerdo 2009.

**Gráfico 4. Estratificación de establecimientos según cantidad de cerdas - 2010**



Fuente: Sistema de Gestión Sanitaria - Dirección Nacional de Sanidad Animal - SENASA

Según la AAPP<sup>3</sup>, los criaderos más grandes corresponden a unas 75 empresas, que tienen en total unas 70.000 madres (30%) y producen unos 21 capones al año por madre. Los medianos serían unos 320 productores, con otras 70.000 madres que producen alrededor de 16 capones al año. Finalmente, el resto de las madres (100.000) se encuentra distribuido entre unos 1.600 productores, con una media de 7 capones al año por madre.

En nuestro país, la actividad porcina fue una de las más afectadas, dentro del sector agropecuario, en la década del 90 a partir de la Convertibilidad y la apertura de la economía. La cercanía a un gran productor porcino como es Brasil sumado a un deprimido mercado interno fueron las causas de una abrupta caída en la producción porcina nacional. En el censo nacional agropecuario de 2002 se registró un rodeo de 2.100.000 cabezas, un 40% menos que en 1988 cuando se contabilizaron 3.340.000 cerdos.

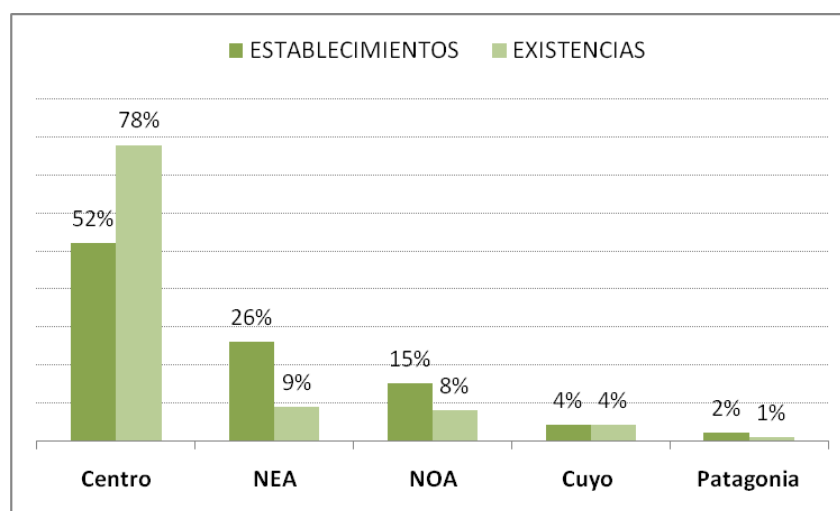
La salida de la Convertibilidad en 2002 le abrió nuevas perspectivas al sector porcino nacional. El encarecimiento de las importaciones se tradujo en un incremento del precio del cerdo en el mercado interno, lo cual contribuyó a una mejora sustancial en la rentabilidad de la actividad primaria. Ello se tradujo en un incremento de la producción llegando a niveles cercanos al autoabastecimiento y con una tendencia creciente de sustitución de importaciones (Papotto, 2006).

<sup>3</sup> Presentación de Juan Uccelli, presidente de la AAPP, ONCCA, diciembre 2010.

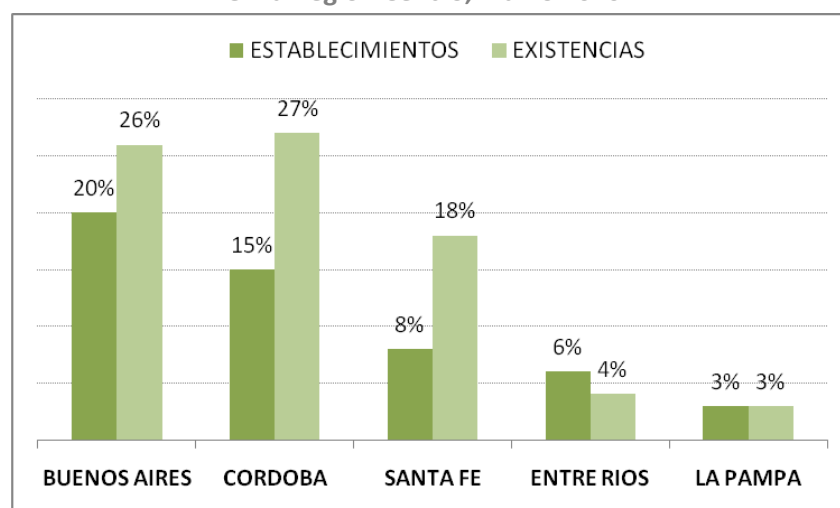
### 3.2. Ubicación geográfica

La Región Centro concentra la mayor parte de los establecimientos y existencias, con el 52% y 78% del país, respectivamente. Le siguen las regiones del NEA y el NOA. Dentro de la Región Centro, la mayor parte de las existencias se encuentran en la provincia de Córdoba, seguida por Buenos Aires y Santa Fe.

**Gráfico 5. Distribución regional de establecimientos y existencias porcinas, marzo 2010.**



**Gráfico 6. Distribución provincial de establecimientos y existencias porcinas nacionales en la Región Centro, marzo 2010.**

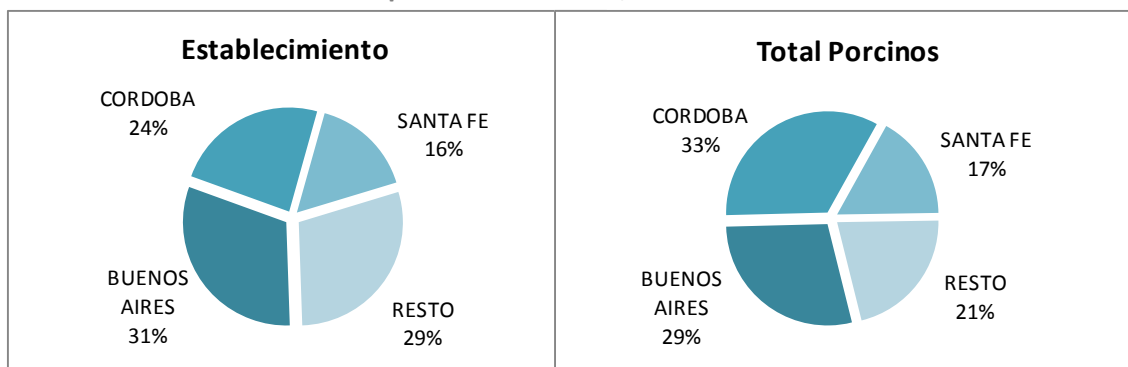


Fuente: Sistema de Gestión Sanitaria - Coordinación de Campo - Dirección Nacional de Sanidad Animal - SENASA

Considerando sólo aquellos establecimientos con más de 100 cerdas (714 establecimientos, 1,3 millones de porcinos), que podríamos considerar de producción comercial, se advierte que el 70% de los mismos se encuentra en las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe. La provincia de Córdoba se caracteriza por establecimientos de mayor tamaño en promedio.



**Gráfico 7. Distribución provincial de los establecimientos y existencias de la categoría superior a 100 cerdas, marzo 2010.**



Fuente: Sistema de Gestión Sanitaria - Coordinación de Campo - Dirección Nacional de Sanidad Animal - SENASA

### 3.3. Comercialización de ganado en pie

Con respecto a las modalidades de comercialización, existen las siguientes:

- Directo a frigorífico
- Invernador
- Acopiador
- Remate Feria
- Otros

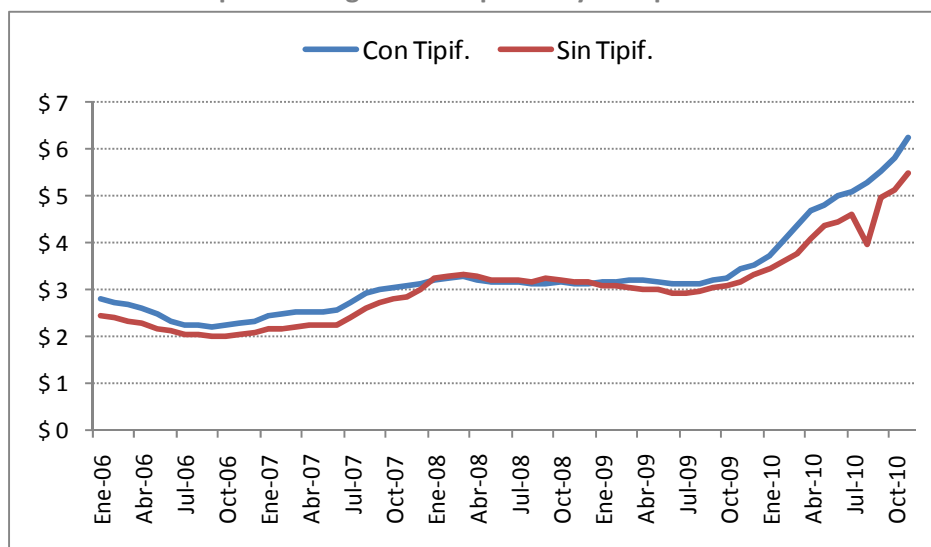
La modalidad "Directo a frigorífico" es la más utilizada, y se estima que alrededor del 87% de la comercialización se realiza de este modo. Un 4% es a través de intermediarios (consignatarios, acopiadores y remates-feria) y un 9% es de propia producción. Estos datos surgen de las declaraciones que los matarifes realizan a la ONCCA y que pueden encontrarse en los informes disponibles en la página web del organismo.

En 1995 se comenzó a utilizar un nuevo sistema de tipificación de carnes porcinas, llamada "por magro", teniendo como criterio más importante de calidad el contenido de músculo o la proporción de tejido magro. Esta tipificación se aplica únicamente en la categoría "cachorros, capones y hembras sin servicio" cuyas reses pesen entre 70 y 115 Kg en el palco de clasificación y tipificación del frigorífico. Este tipo de sistema se basa en la penetración de una sonda electrónica capaz de medir los espesores de la grasa dorsal y del músculo *Longissimus dorsi*.

La ONCCA publica en forma semanal el precio de referencia del ganado porcino en pie, por categoría, en base a la información suministrada por los matarifes porcinos y diferencia el precio para el capón tipificado y sin tipificar. Como se ve en el gráfico 8, el tipificado suele exhibir un precio mayor.



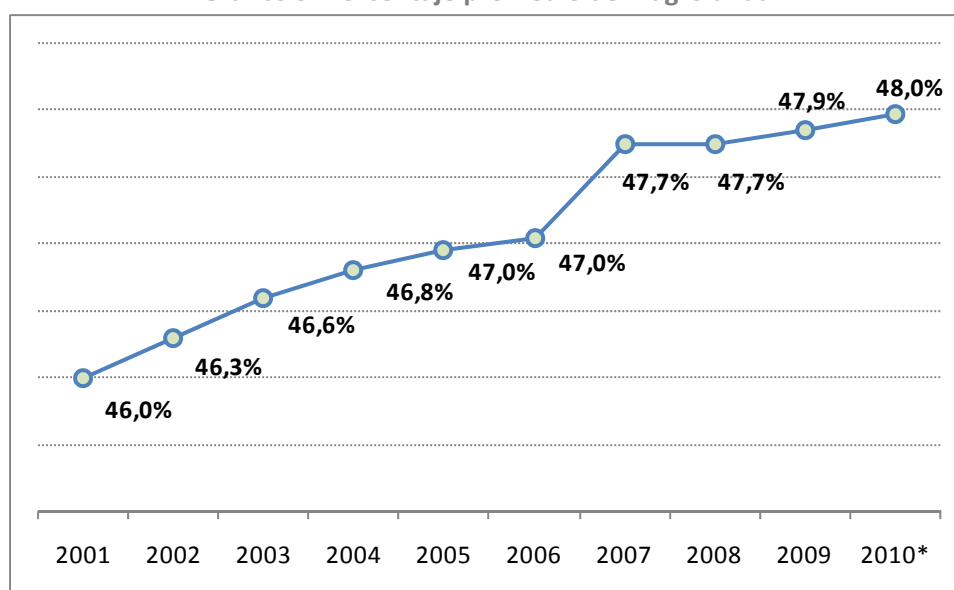
Gráfico 8. Evolución del precio del ganado en pie con y sin tipificación. Ene 2006-Nov 2010.



Fuente: elaboración propia en base a Gestión Estratégica de la Información, ONCCA.

Esta forma de comercialización no fue impuesta como obligatoria sino como alternativa a las modalidades preexistentes de venta al pie o rendimiento al gancho, sin embargo, tuvo una positiva respuesta por parte del sector (UIA, 2006). En este sentido, desde 2001 el porcentaje de magro muestra un aumento progresivo (gráfico 9), pasando de 46% a 48%. Según la información de ONCCA, alrededor de un 50% de la faena se comercializa con tipificación por magro.

Gráfico 9. Porcentaje promedio de magro anual



Fuente: elaboración propia en base a Gestión Estratégica de la Información, ONCCA.

\*Enero - Noviembre.

## 4. Industria frigorífica y procesadora (chacinados)

La etapa industrial se compone de la faena de los porcinos llevada a cabo en mataderos habilitados por ONCCA y SENASA (en caso de ser de tránsito federal), el despostado y la elaboración de fiambres y chacinados.

### 4.1. Establecimientos de faena

A enero de 2011 se encuentran registrados en ONCCA unos 179 establecimientos para faena de porcinos, de los cuales 152 son frigoríficos, 21 son mataderos municipales y 6 son mataderos rurales.

En cuanto a la concentración de la industria frigorífica de porcinos, si bien el índice HHI<sup>4</sup> para la actividad acumula 856 puntos -por lo que se podría afirmar que el mercado se encuentra poco concentrado<sup>5</sup>- si se considera el acumulado para las principales empresas, se advierte que los principales frigoríficos llevan a cabo un alto porcentaje de la faena total.

Del análisis de la faena en los últimos años, se desprende que entre las diez primeras firmas habilitadas para faena y abastecimiento se concentra alrededor de un 65% de la faena, y si consideramos las primeras 20 firmas se alcanza el 82% de la faena.

En busca de las economías de escala presentes en este tipo de actividad, se modificó desde la década pasada la organización de la cadena productiva comercial al integrarse hacia atrás la industria con la producción primaria. Esta integración sólo se da en las empresas grandes e incluso llega a incorporar la producción del maíz o del alimento balanceado para el consumo de los porcinos.

Si se consideran las diez primeras firmas en cuanto a faena, se advierte que la mayoría están integradas verticalmente, es decir, además de faenar y abastecer al mercado interno (minorista o consumidor) se dedican a la cría y engorde de cerdos. Existen además importantes firmas productoras que abastecen al mercado (principalmente de chacinados), pero faenan en frigoríficos de terceros, elaborando en establecimientos propios los productos chacinados, o bien, despostando y empacando los cortes frescos.

---

<sup>4</sup>  $HHI = \sum_{i=1}^n s_i^2$  se define como la sumatoria del cuadrado de las participaciones en el mercado, y tiene la ventaja de otorgarle un mayor peso relativo a las participaciones de las empresas mayores. Los valores del índice pueden oscilar entre 0, mercado perfectamente competitivo, y 10.000, mercado monopolístico. Los 1.800 puntos son un indicador de mercado concentrado.

<sup>5</sup> Comparando con la referencia de “mercado moderadamente concentrado” de los 1.000 puntos.

Respecto a la escala de faena de los establecimientos, el 90% posee una capacidad teórica<sup>6</sup> de menos de 50.000 cabezas anuales. Sólo 18 faenan por encima de este umbral, y de éstos sólo cuatro tendrían capacidad para más de 200.000 cabezas al año. Sólo estos cuatro representarían el 45% de la capacidad teórica total de faena de la industria que alcanzaría las 4,3 millones de cabezas. De acuerdo a este dato, la capacidad utilizada actualmente por la industria rondaría un 78%.

**Cuadro 2. Establecimientos de faena según capacidad de faena teórica**

Cabezas	Establecimientos	Capacidad de faena teórica	
		Cabezas	%
<b>&gt; 200.000</b>	4	1.927.692	45%
<b>100.000 -200.000</b>	5	589.500	14%
<b>50.000 -100.000</b>	9	638.544	15%
<b>&lt; 50.000</b>	161	1.126.524	26%
<b>TOTAL</b>	<b>179</b>	<b>4.282.260</b>	<b>100%</b>

Fuente: elaboración propia en base a Gestión Estratégica de la Información, ONCCA.

La faena en 2009 alcanzó 3.339.759 cabezas, con una producción de 288.851 toneladas res con hueso. En 2010 la información hasta el mes de noviembre señala una faena de 2.886.915 cabezas y una producción de carne de 253.000 toneladas res con hueso, un 4% inferior al mismo período de 2009.

Del total de animales faenados la principal categoría es el capón con el 94,2% del total de cabezas, superando ampliamente a las categorías de chanchas y lechones livianos con el 2,4% y 2%, respectivamente.

**Cuadro 3. Faena por categoría Ene-Nov 2010. En cabezas y porcentaje.**

Categoría	Total	%
<b>Chancha</b>	68.644	2,4%
<b>Capón</b>	2.720.655	94,2%
<b>Lechón liviano</b>	58.091	2,0%
<b>Lechón Pesado</b>	10.814	0,4%
<b>Padrillo</b>	28.710	1,0%
<b>TOTAL</b>	<b>2.886.915</b>	<b>100%</b>

Fuente: elaboración propia en base a Gestión Estratégica de la Información, ONCCA.

Algunas de las plantas de faena se complementan con el desposte y procesamiento, pero existen además despostaderos y fábricas de chacinados que reciben las medias reses y preparan los cortes para la industria de chacinados y para la venta a carnicerías minoristas y restaurantes.

<sup>6</sup> Se calculó anualizando la máxima faena mensual del año 2009.

### 4.1.1. Ubicación geográfica

La Región Centro concentra el 64% de las plantas de faena (121 plantas), siendo Buenos Aires y Córdoba las provincias con mayor cantidad de plantas. La Región Patagónica con 26 plantas tiene el 14%.

Del total de cabezas faenadas, la Región Centro fue la principal responsable representando el 95% del total. Dentro de esta región, Buenos Aires representa el 61% y le siguen en orden de importancia Santa Fe y Córdoba con el 21% y 11%, respectivamente.

**Cuadro 4. Porcentaje de establecimientos y faena por región. Ene-Nov 2010.**

	Establecimientos	Faena
<b>CENTRO</b>	<b>64%</b>	<b>95%</b>
BUENOS AIRES	25%	61%
CORDOBA	15%	11%
ENTRE RIOS	11%	2%
SANTA FE	9%	21%
LA PAMPA	4%	0,2%
<b>NEA</b>	<b>6%</b>	<b>1%</b>
<b>NOA</b>	<b>9%</b>	<b>1%</b>
<b>CUYO</b>	<b>7%</b>	<b>2%</b>
<b>PATAGONIA</b>	<b>14%</b>	<b>1%</b>

Fuente: elaboración propia en base a Gestión Estratégica de la Información, ONCCA.

## 4.2. Industria de Chacinados

La industria de chacinados elabora una amplia gama de productos, los cuáles se agrupan en dos grandes segmentos: chacinados (embutidos y no embutidos) y salazones (jamón crudo y cocido). La producción argentina de chacinados se compone principalmente por fiambres cocidos (22%), salchichas tipo viena (20%), embutidos frescos (chorizos) (14%) y embutidos cocidos (otras salchichas) (16%)<sup>7</sup>.

El sector está constituido en su mayoría por pequeñas y medianas empresas, que ocuparían a unos 13.000 trabajadores, mientras que el personal asociado al desposte de las reses sería de 9.000 personas (CAICHA, 2009; CFI, 2007). Se trata de un sector intensivo en el uso de mano de obra, ya que emplea a 37 personas promedio por establecimiento (CAICHA, 2009).

La industria de fiambres y chacinados se abastece (entre otras materias primas) de cerdos en pie que compra directamente a los productores de porcinos, y de canales y cortes frescos que

<sup>7</sup> CAICHA, Datos del Sector 2008. Disponible en [www.caicha.org.ar](http://www.caicha.org.ar).

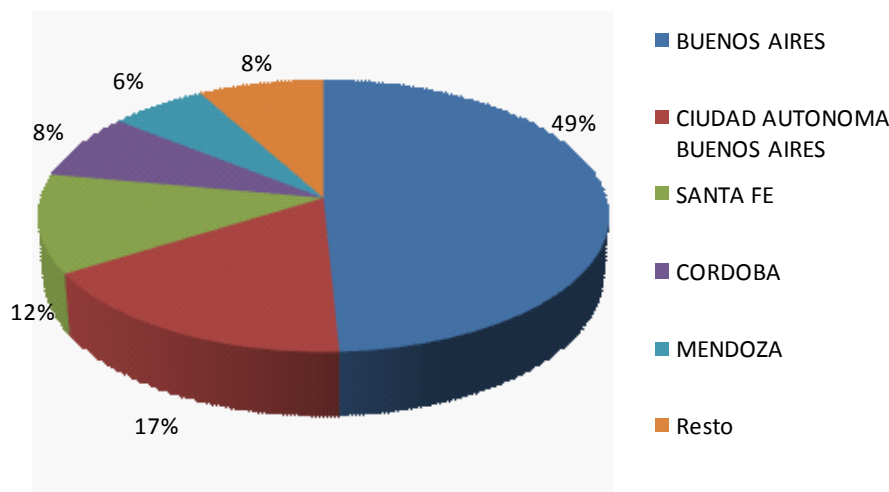
adquiere de mataderos y/o despostaderos. También importa cortes congelados de Brasil, principalmente pulpas de jamón, paleta y tocino.

Esta industria presenta un nivel medio-alto de concentración empresarial. Las 10 primeras empresas controlan el 58% del mercado local, y la tendencia se inclina hacia una mayor concentración de la oferta<sup>8</sup>.

#### 4.2.1. Ubicación Geográfica

Existen en el país unos 300 despostaderos y 390 fábricas de chacinados. La Ciudad y Provincia de Buenos Aires concentran el 66% de las industrias de chacinados, seguidas de Santa Fe y Córdoba con el 12% y el 8%, respectivamente.

**Gráfico 10. Distribución geográfica de la industria de chacinados.**



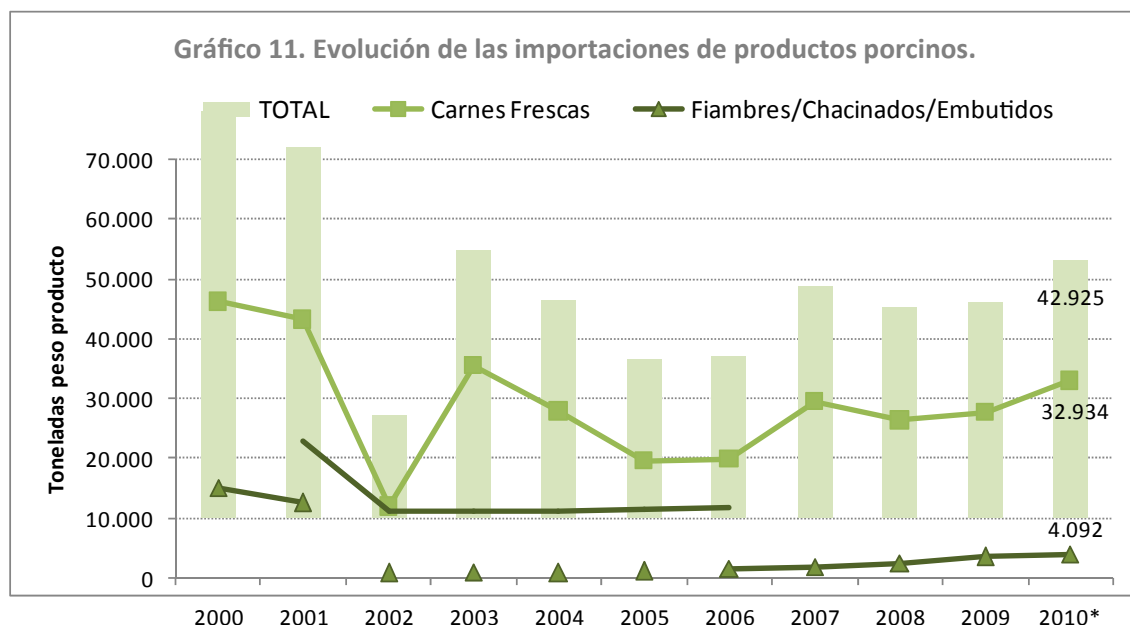
Fuente: elaboración propia en base a Inscripciones, ONCCA.

La producción de chacinados en 2008, según informa la Cámara, fue de 390.000 toneladas. Según la AAPP, la demanda de la industria de carne porcina estaría en alrededor de un 17% de la producción total, lo que equivale a unas 65.000 toneladas. Parte es abastecida por la producción nacional y parte por las importaciones, que rondan (para carne fresca) las 25.000 toneladas. Debe considerarse además, que la industria demanda sólo algunos cortes (pulpas de jamón, paleta, bondiola, panceta y tocino) y éstos son, en general, los que componen las importaciones.

En el gráfico 11, se muestra la evolución de las importaciones de productos porcinos, así como de carnes frescas y fiambres. Se advierte que desde 2003, las importaciones totales rondan las 35.000 toneladas y las carnes frescas han representado el 76% del total, ganando participación

<sup>8</sup> Informe de Claves, 2010. Disponible en <http://www.portalagropecuario.com.ar/noticias/?p=67>

en detrimento de las importaciones de fiambres que pasaron de representar el 22% a un 7% en los últimos años.



\* Enero- Noviembre. Fuente: elaboración propia en base a SENASA.

## 5. Comercialización y Consumo

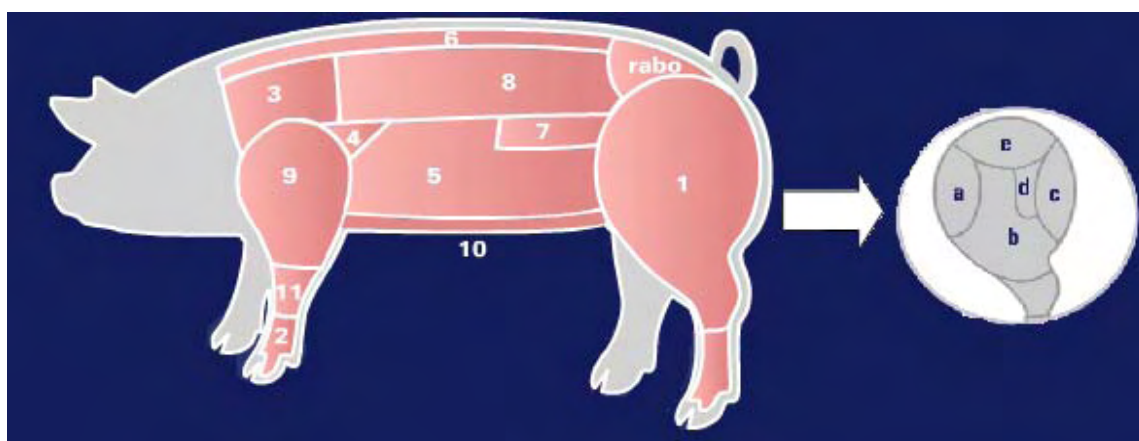
Tradicionalmente la carne porcina se utilizó, en mayor medida, para la elaboración de chacinados, fiambres y embutidos. Con excepción del animal categoría lechón que se destinaba totalmente a consumo fresco, y algunos cortes tales como costillitas, pechitos, matambre y bondiola, el resto se utilizaba en la fabricación de chacinados.

Respecto al consumo de carne porcina, en los últimos años se estimaban unos 7,5 kg per cápita, de los cuales 2,5 kg (35%) eran cortes frescos y 5 kg eran chacinados (65%) (Secretaría de la producción de Entre Ríos, 2008; UIA, 2006; SAGPYA, 2005). Actualmente, estas proporciones se habrían revertido, acusando un incremento excepcional del consumo de cortes frescos, que rondaría los 7 kilos per cápita.

Respecto a los chacinados, más del 99% de la producción se destina a consumo interno. Mayoritariamente los productos llegan a la boca de expendio a través de distribuidores y en menor medida, la distribución la realiza la misma fábrica. Los puntos de venta más importantes por el volumen comercializado son los minoristas y mayoristas (60%) versus las grandes superficies. El consumo aparente de chacinados se encuentra alrededor de los 10 kilos por habitante (CAICHA, 2009).

A continuación se presenta un gráfico con los principales cortes porcinos que pueden obtenerse de la res porcina.





**REFERENCIAS:**

**1- Pata de jamón**

- a. Bola de lomo
- b. Cuadrada
- c. Nalga
- d. Peceto
- e. Cuadril

**2- Patitas y manitos**

**3- Bondiola**

**4- Churrasquito**

**5- Panceta/pechito con manta/matambrito**

**6- Tocino**

**7- Solomillo**

**8- Carré**

**9- Paleta**

**10- Costillar**

**11- Codillo**



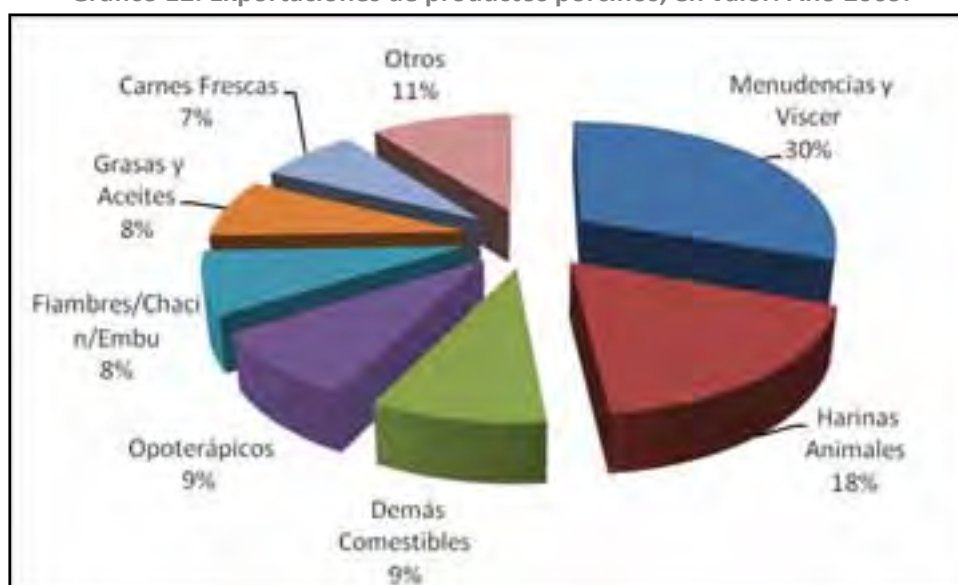
## 6. Comercio Exterior

### 6.1. Exportaciones

En 2009 se exportaron 5.286 toneladas de productos porcinos, por un monto de U\$S 9,5 millones. Las exportaciones de carnes frescas representaron sólo el 8% del total de productos exportados y equivalen al 0,1% de la producción nacional.

La mayor parte de las exportaciones la constituyen las menudencias enviadas a Hong Kong, opoterápicos a Estados Unidos y harinas a Chile y Sudáfrica. La evolución muestra una tendencia decreciente desde comienzos del año 2010. En comparación al período enero-octubre de 2009, el total exportado cayó un 28% en volumen mientras que las carnes frescas cayeron un 39%.

Gráfico 12. Exportaciones de productos porcinos, en valor. Año 2009.

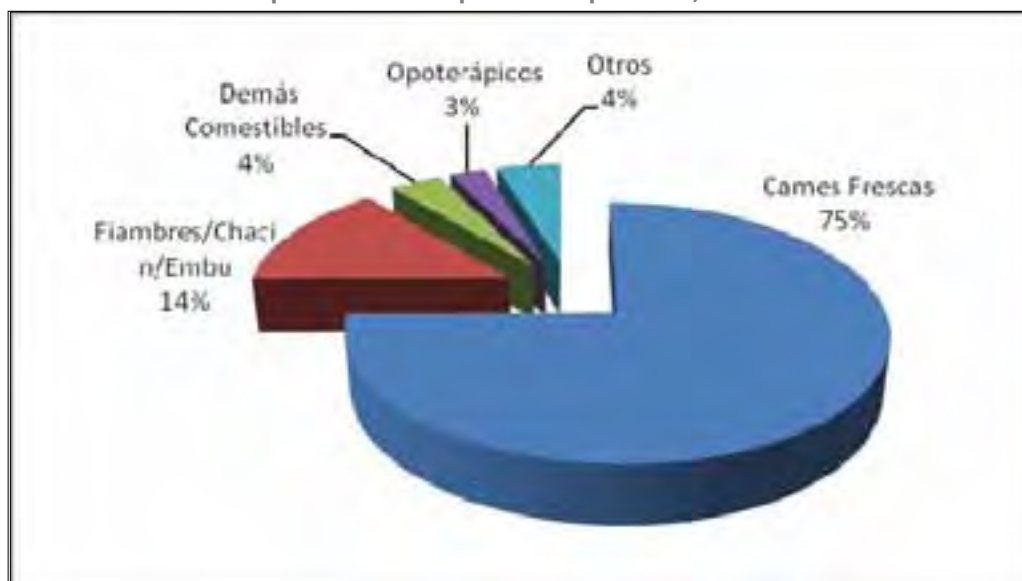


Fuente: elaboración propia en base a SENASA.

### 6.2. Importaciones

En 2009 se importaron 35.856 toneladas de productos porcinos, por un monto de U\$S 78 millones. Las importaciones de carnes frescas representaron el 75% del total de productos importados (en valor, U\$S 58, 5 millones) y equivalen al 10% de la producción nacional (27.800 ton). El 87% de la carne fresca proviene de Brasil. El resto se reparte entre Chile y Dinamarca. El 68% de la carne fresca se compone de pulpas de jamón y paleta (cortes), insumos para la industria de fiambres y chacinados.

Gráfico 13. Importaciones de productos porcinos, en valor. Año 2009.



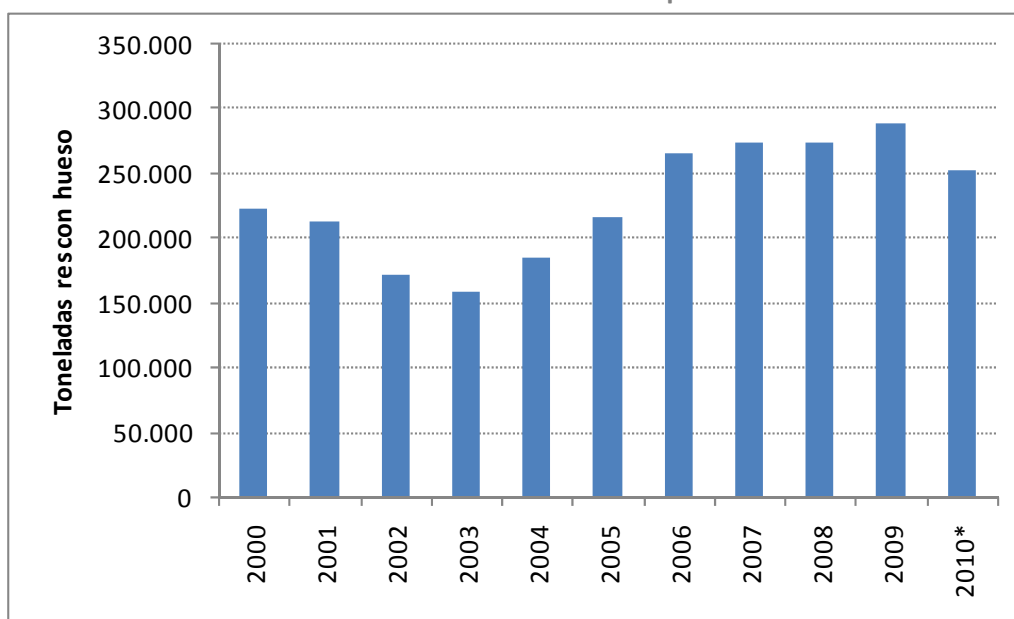
Fuente: elaboración propia en base a SENASA.

La tendencia de las importaciones es creciente en los últimos años, aunque aumenta significativamente en 2010. En comparación al período enero-octubre de 2009, el total importado este año aumentó un 36% en volumen, mientras que las carnes frescas aumentaron un 34%.

## 7. Indicadores

La producción de carne porcina muestra un aumento sostenido desde el año 2004, de acuerdo a los datos de Gestión de la Información, ONCCA. El promedio entre 2006 y 2009 fue de 275.000 toneladas producidas. Esto indica un crecimiento del 30% respecto al año 2000 y del 82% respecto a 2003, año en que se registra la menor producción.

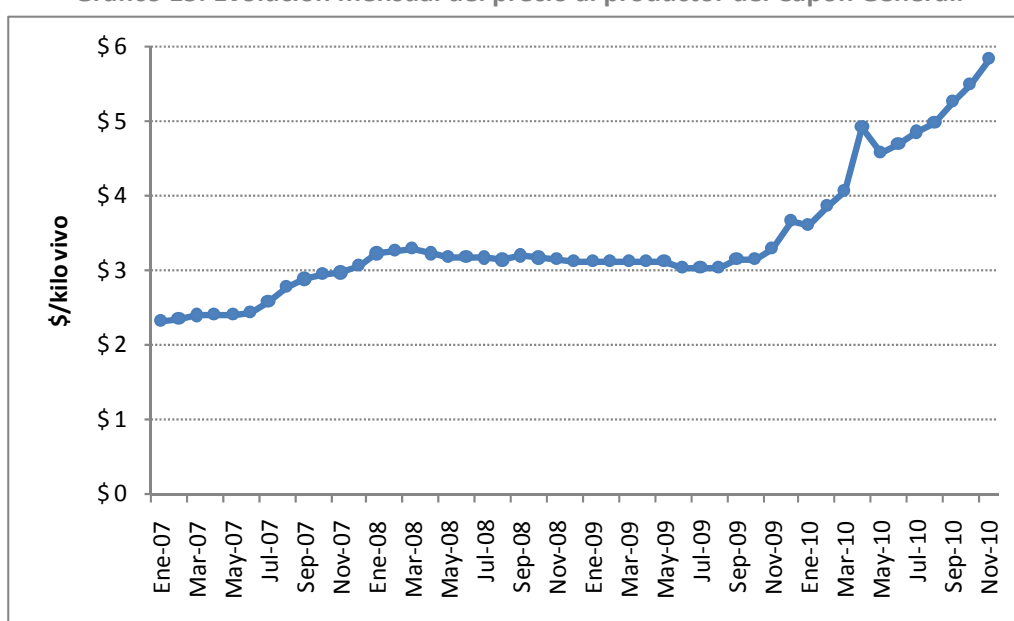
**Gráfico 14. Producción de carne porcina.**



Fuente: elaboración propia en base a Gestión Estratégica de la Información, ONCCA.

\* Enero - Noviembre.

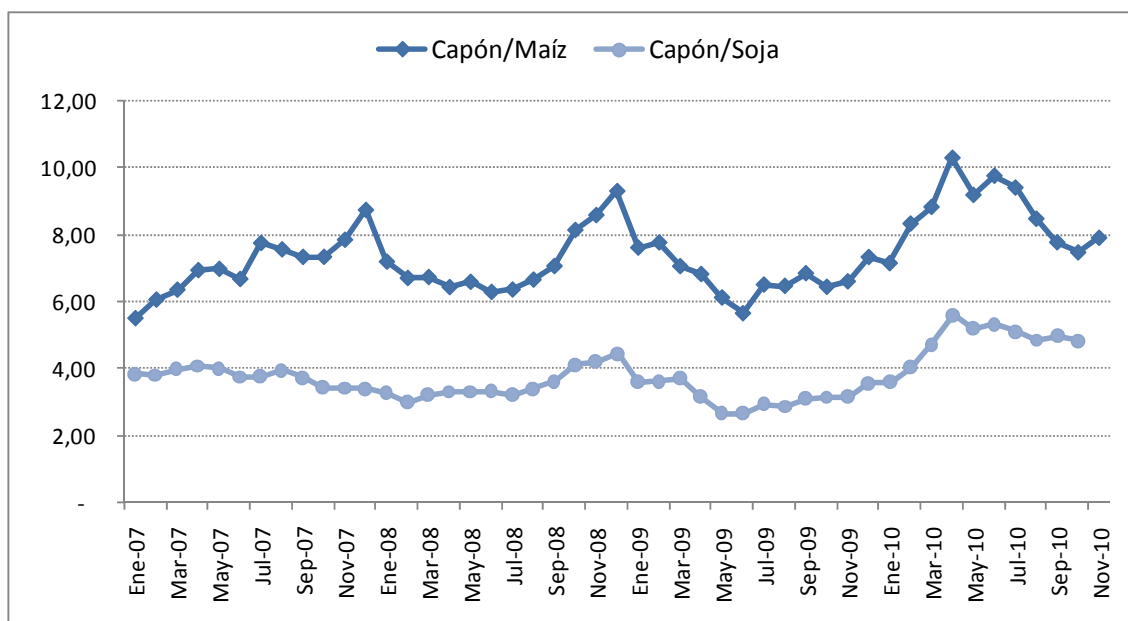
**Gráfico 15. Evolución mensual del precio al productor del Capón General.**



Fuente: elaboración propia en base a Gestión Estratégica de la Información, ONCCA.

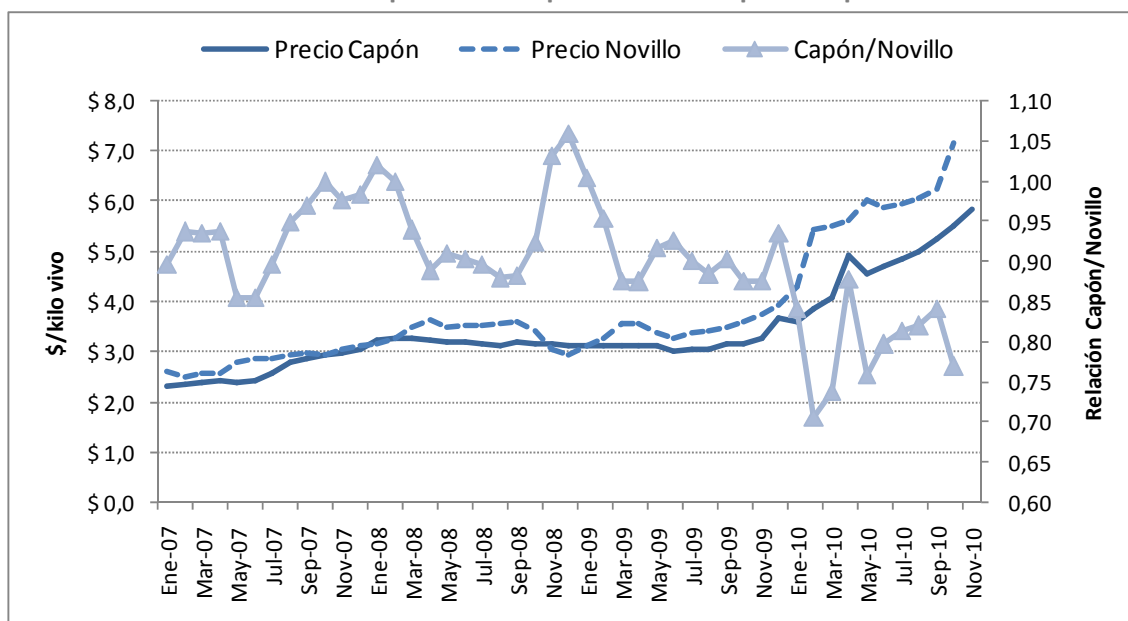
La evolución de los precios indica un importante incremento en 2010. La categoría “capón general” muestra un aumento del 60% en 2010 respecto al promedio 2007-2009. Asimismo, la relación del capón con los principales insumos alimenticios (maíz y soja) muestra una mejora respecto a los años anteriores durante 2010. Analizando la relación capón/novillo se observa en 2010 una disminución de la misma, producto de un mayor aumento del novillo.

**Gráfico 16. Relación Insumo Producto.**



Fuente: Capón: Gestión Estratégica de la Información ONCCA - Granos: FAS teórico.

**Gráfico 17. Evolución del precio del Capón General respecto al precio del Novillo.**



Fuente: elaboración propia en base a Gestión Estratégica de la Información, ONCCA.

## Bibliografía

- Consejo Federal de Inversiones (CFI) (2007). Esquema de la Cadena Productiva del Porcino. Dirección de Animales Menores y de Granja, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Boletines Porcinos. Números varios.
- Dirección de Mercados Agroalimentarios (2005), Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Perfil descriptivo de la cadena de porcinos. Julio 2005.
- Fenoglio D, Perona G, Nogués G. (2009). Caso Cabaña Argentina- calidad y sabor desde su origen.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) (2004). Plan tecnológico regional 2006-2008. Informe diagnóstico de situación cadena porcinos.
- Mazoni, Carlos (2010). "Cerdos, un negocio que seduce". Nota publicada en el diario La Nación, 7 de febrero de 2010.
- Ministerio de la Producción de la Provincia de Santa Fe - Consejo Federal de Inversiones (CFI) (2006). Análisis de la cadena de valor de la producción de carne porcina en la Provincia de Santa Fe. Septiembre de 2006.
- Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario (ONCCA) (2009). Anuario Porcino 2008. Gestión Estratégica de la información.
- Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario (ONCCA) (2010). Anuario Porcino 2009. Gestión Estratégica de la información.
- Papotto, D. (2006) "Producción Porcina en Argentina. Pasado, Presente y Futuro". Noviembre de 2006. Disponible en <http://www.inta.gov.ar/pergamino>.
- Partulanne, V. Basso, C.P. y Vieites, C.M. (2005) La integración del valor de la res porcina cambios originados por la devaluación monetaria en Argentina. Marzo 2005.
- Consejo Federal de Inversiones (CFI) (2009). Presentación en la Jornada de Actualización Porcina de la CIAP, 2009.
- Secretaría de la Producción Gobierno de Entre Ríos (2008). Informe cadena de valor porcina. Marzo 2008.

– [www.porcinos.org](http://www.porcinos.org)

– [www.cfired.org.ar](http://www.cfired.org.ar)

– [www.caicha.org.ar](http://www.caicha.org.ar)

– [www.minagri.gob.ar](http://www.minagri.gob.ar)

– [www.senasa.gob.ar](http://www.senasa.gob.ar)