

# Industria Frigorífica

Agroalimentos Argentinos II

## 1.- Perfil

### Producción

Producción mundial	42 mill. de t
Producción argentina de carne	2,95 mill. de t
Participación sobre la producción mundial	7% (posición N° 5)
Principales provincias productoras	Bs. As (33%), Córdoba (13%), Santa Fe (13%)

### Industria

Número frigoríficos habilitados para bovinos	469
Plantas por provincia	Buenos Aires: 135, Córdoba: 43, Entre Ríos: 43, Santa Fe: 37, , La Pampa: 9
Faena por provincia	Buenos Aires (56%), Santa Fe (19%), Córdoba (9%)
Cap. instalada de faena	20 mill. de cab.
Cabezas faenadas	14 mill. de cab.
Capacidad ociosa	30-40%
Part. en la faena de las primeras 20 empresas	34%

### Exportación

Exportación en t	560 mil t
Exportación en mill. de u\$s	1370 mill. de u\$s
Participación de los productos por t	Carnes Frescas (52%) Carnes Procesadas (11%) Cortes Hilton (5%)
Participación de los productos por u\$s	Carnes Frescas (44%) Cortes Hilton (15%) Carnes Procesadas (12%)

Fuente: Elaboración propia

## 2.- Situación Mundial

Para poder realizar un análisis más certero sobre la Industria frigorífica en el mundo, es importante ver cuáles son los actores principales dentro de la cadena de la carne. Se observa que EE.UU., Brasil, Unión Europea y China son los principales actores dentro de la producción mundial, los cuales en conjunto poseen el 87% del total. Argentina está situada en el quinto lugar, produciendo 2,95 mill. de t, que representan el 7%.

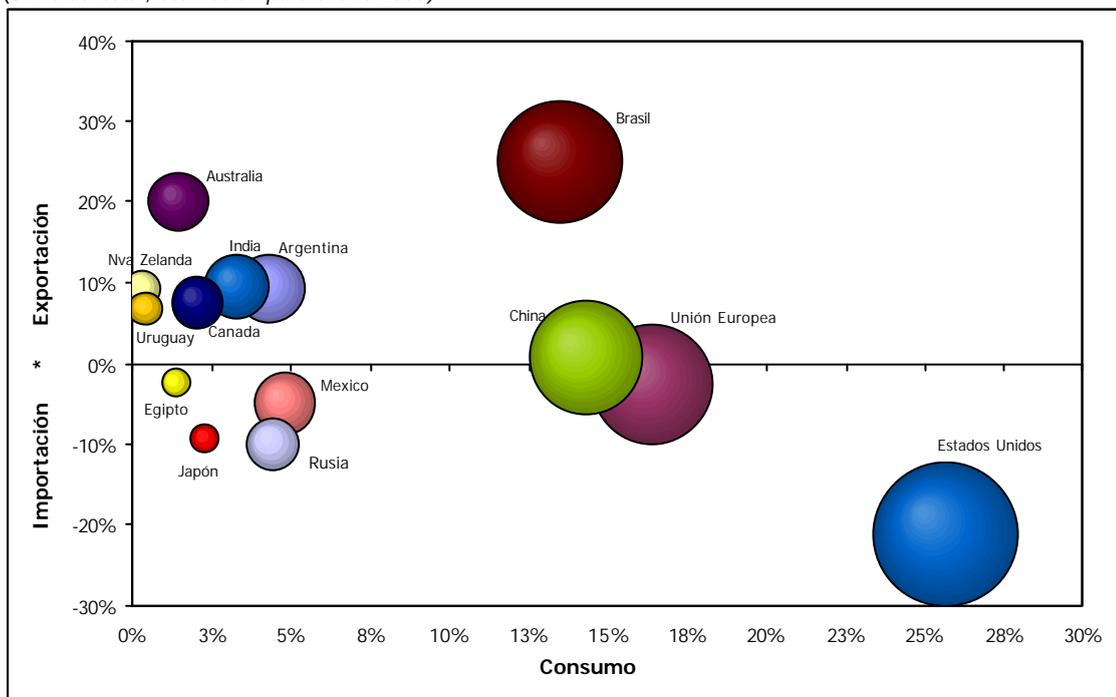
Dentro de estos, EE.UU. es el primer productor, consumidor, e importador de carne del mundo. En el año 2003, era el segundo exportador luego de

Australia; esto cambió debido a la detección de animales con Encefalopatía Espongiforme Bovina (vaca loca), cayendo al noveno lugar del ranking de países exportadores.

A nivel de países importadores, EE.UU., Rusia, Japón, Unión Europea y México concentran el 80% del volumen negociado. Dentro de la oferta, hubo un gran cambio por parte de Brasil, ya que hace cinco años era el quinto exportador y hoy es primero. Éste, junto con Australia poseen el 46% del mercado; luego está Argentina con el 10%.

### Producción, exportación, importación y consumo mundial de carne bovina

(en % del total, estimación para el año 2005)



Fuente: USDA. El tamaño de la esfera indica la producción de cada país, si la esfera se encuentra por encima del eje de las "x" indica que el país es exportador y la altura a la cual se encuentra la esfera da idea de la importancia. Si por el contrario la esfera se encuentra por debajo de la línea mencionada, el país es importador y su distancia a dicha línea indica la importancia del mismo en dicho rol. A su vez el eje de las "x" indica el nivel de consumo que poseen los diferentes países que conforman el gráfico.

A continuación se describen las principales características de las industrias frigoríficas dentro de los países que, como se vió, poseen mayor relevancia dentro del mercado mundial de la carne.

El número de plantas procesadoras de productos y subproductos pecuarios a nivel global está descendiendo. Esto generó la existencia de una menor cantidad de plantas que engloban la mayor parte de la faena, lo que lleva a una industria concentrada en pocas empresas. Obteniendo con

ello mayor eficiencia, reducción de costos, mayor inversión en investigación, marketing y promoción al exterior.

En Estados Unidos, por ejemplo, el número de plantas fue cayendo, dándose un proceso de concentración. Hubo una tendencia de recambio, donde las plantas modernizadas se expandieron sobre las antiguas plantas de procesamiento, hecho que permitió alcanzar los parámetros de una economía de escala.

La primera empresa estadounidense en realizar estos cambios fue IBP (Iowa Beef Producers), comprada hoy por Tyson Foods, obteniendo así ventajas competitivas. En poco tiempo, la industria procesadora pasó a estar dominada por un pequeño número de empresas poseedoras de grandes plantas faenadoras de carne vacuna operando en doble turno. Este proceso permitió rebajar los costos por unidad y fomentó la concentración.

Actualmente la concentración llevó a que tres compañías -Tyson Foods, Cargill (Excel) y Swift- acumulen alrededor del 73,2% de los bovinos faenados en Estados Unidos. Si se le agregan las dos siguientes se faena el 89% del total.

### Principales frigoríficos de Estados Unidos

(en capacidad, número de plantas y % de la faena - año 2003)

Empresa	Capacidad (cab/día)	Nº de plantas	Part. de la faena
Tyson Foods Springdale, Ark.	36.000	10	32,8%
Cargill Meat Solutions Wichita, Kan.	28.500	7	25,1%
Swift and Company Greeley, Colo.	20.850	6	15,3%
National Beef Packing Co. LLC Kansas City, Mo.	10.000	2	11,1%
Smithfield Beef Group Green Bay, Wis.	8.000	5	5,1%

Fuente: Ignacio Iriarte

En este país, en 1989 existían 20 plantas con una capacidad anual de faena superior a las 500 mil cabezas, y sólo cuatro años después ya eran 32 las plantas con dicha capacidad. Hoy en día el 80% de las industrias poseen una capacidad superior a las 500 mil cabezas, faenando las tres plantas líderes entre 5 y 9 mill. de cabezas por año. En EE.UU. se faenan anualmente cerca de 32,7 mill. de cabezas.

Las plantas de faena, anteriormente estaban ubicadas cerca de las áreas urbanas, donde existe la mayor demanda. Pero luego, con la aparición de nuevos métodos de transporte y tecnologías como el congelado, se produjo una mudanza de las instalaciones a zonas rurales.

En la Unión Europea el número de plantas de faena también se encuentra en disminución, con lo cual la importancia de ciertas empresas dentro del mercado es cada vez mayor.

Los principales frigoríficos poseen una alta capacidad de faena, rondando entre 400 y 800 mil cabezas anuales. Estas compañías poseen dentro de su país, entre el 8 y el 20% del mercado; y entre el 1,5% y el 3% del mercado europeo.

### Principales frigoríficos europeos

(en % del mercado europeo y miles de cab. - año 2002)

Compañía	Part. mercado europeo	Faena (miles de cab)	País
Irish Foods (AIBP, ABP)	3,5%	750.000	Irlanda/Inglaterra
Socopa	2,8%	600.000	Francia
Südfleisch	2,7%	575.000	Alemania
Inalca	2,6%	550.000	Italia
Queally Dawn	2,3%	500.000	Irlanda
Moksel	2,1%	450.000	Alemania
Bigard	1,9%	400.000	Francia
Danish Crown	1,5%	325.000	Dinamarca

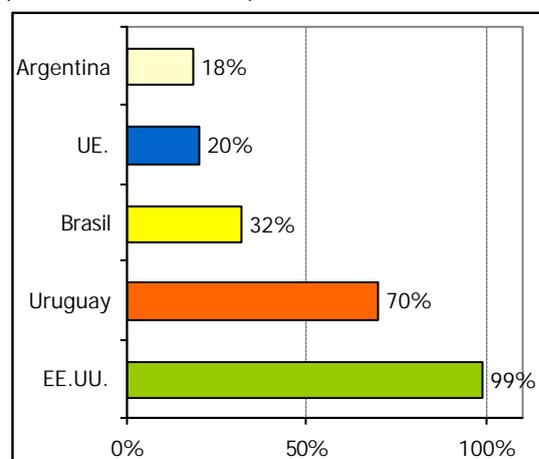
Fuente: Meat Processing Global

Canadá posee 13 compañías autorizadas para vender fuera de sus provincias y a nivel internacional, de las cuales cuatro faenan el 89% del total. Una región del país, Alberta, aumentó su participación dentro de la industria procesadora, pasando de tener el 40% en 1984, al 68% en los últimos años. Dentro de ésta región, las compañías Cargill Foods/Excel y Tyson/IBP Inc., dominan la industria, ya que cuentan con el 60% de la capacidad de faena de todo Canadá (3,5 mill. de cab/año).

En Nueva Zelanda hay más de 150 compañías autorizadas dentro de la industria cárnica, la mayoría de las cuales son exportadoras. Las más grandes son PPCS y AFFCO. El grado de concentración ha estado aumentando desde la década pasada, llegando a manejar las cuatro principales compañías el 82% de la faena.

### Participación de los primeros nueve establecimientos sobre la faena total

(en % del total, año 2004)



Fuente: ONCCA - Instituto Nacional de Carnes- Ignacio Iriarte

En los países del Mercosur, la faena está tendiendo a concentrarse, pero de manera menos acentuada.

No se dan casos en los cuales una sola empresa posea el 30% de la faena nacional, como en el caso de EE.UU. Sin embargo existen fuertes diferencias entre los países, ya que por ejemplo Uruguay posee mayor concentración que el resto, y Argentina es el más atomizado.

Por su parte, Brasil posee plantas con una capacidad de faena muy superior al resto del Mercosur. Friboi es la planta con mayor faena (3,5 mill. de cab/año), y las principales 6 compañías poseen una capacidad de procesamiento mayor al millón de cabezas anuales. Sin embargo representan en su conjunto el 27% de la faena anual. El sector formal (plantas con moderna infraestructura) debe enfrentarse a la competencia del sector informal, que posee casi un 20% del mercado nacional.

A diferencia de Brasil, Uruguay posee una mayor concentración, ya que en el año 2004 las 5 primeras empresas tuvieron el 44% del total nacional; pero, sin embargo, no sobrepasan las 200 mil cabezas anuales.

Los perfiles productivos dentro de los países que poseen industrias más desarrolladas, son muy distintos a los registrados en Argentina. Las mayores diferencias a nivel de industria frigorífica son:

.- Poseen un único estándar de calidad eliminando la posibilidad de estándar de mercado interno versus exportación; existen categorizaciones de calidad de carne con el consiguiente diferencial de precios descontado por el mercado.

.- La industria transformadora se ubica próxima a las zonas de producción;

.- Existe una gran concentración en manos de un número acotado de empresas centradas a su vez en mega plantas que hacen un uso integral del animal que ingresa a faena.

Si consideramos el caso europeo, además de las diferencias asociadas con los sistemas de incentivos, existen otras diferencias operativas:

.- Un fuerte marco regulatorio que controla la oferta, lo cual induce a un sistema de selección.

.- Rodeos más pequeños, estabulados y con sistemas de alimentación artificial.

En el consumo, los europeos prefieren carnes maduradas durante 10 - 20 días, en cortes de buen tamaño con bajo contenido graso, tiernos y de color oscuro. El norteamericano, con una maduración de 30 - 40 días. El tiempo de este proceso mejora la eficiencia de la cadena de abastecimiento porque permite tener un stock de cortes de reserva que ayuda a la logística mientras que aumenta la terneza (y el precio de venta) de los cortes más grandes.

### 3.- Mercado Local

Al año 2003, la industria frigorífica tenía una facturación anual que rondaba los 5.600 millones de pesos, que representaban entre el 17 y el 20% del valor bruto de producción industrial y entre el 5/7 % del valor bruto de producción total del país.<sup>29</sup> Esto da una noción de la importancia de esta industria para la Argentina.

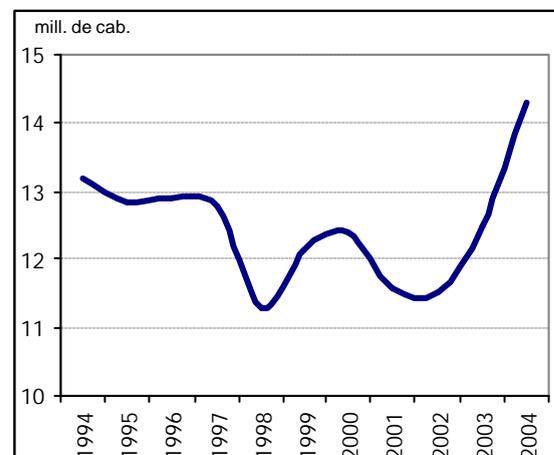
La industria frigorífica argentina posee una capacidad instalada de faena al año que ronda las 20 mill. de cabezas<sup>30</sup>. En los últimos años, la faena promedio fue de 12 mill. de cabezas, mientras que en el 2004 llegó a las 14 mill. de cabezas, por lo que habría una capacidad ociosa de alrededor del 30-40%.

<sup>29</sup> Roberto Bisang, Marzo 2003. Las Tramas de carnes bovinas en Argentina

<sup>30</sup> PROCAR - SAGPyA

#### Evolución de la faena

(en mill. de cab/año - años 1994 a 2004)



Fuente: SAGPyA - ONCCA

La década del noventa –con procesos de desregulación, apertura, anclaje cambiario, acceso al crédito y otros rasgos- no dió como resultado una reconfiguración productiva como la ocurrida en otras actividades. La actividad frigorífica no exhibió el dinamismo de otros sectores (como los textiles, los lácteos, los aceites, e incluso otros segmentos de la industria alimentaria).

El número de plantas faenadoras fiscalizadas por el ONCCA en el 2004 fue de 538. En los últimos tres años el número creció un 37,2%. Esto se debe a una mejor recepción de la información por el ONCCA.

### Frigoríficos habilitados

(en unidades, según especie - años 2000 a 2004)

Año	Establecimientos por especie					Total
	Bovinos	Porcinos	Ovinos	Caprinos	Equinos	
2000	337	153	90	28	5	398
2001	277	126	69	23	6	392
2002	313	163	113	51	7	465
2003	416	169	124	54	10	478
2004	469	179	133	63	10	538

Fuente: ONCCA

Dentro de la industria frigorífica, cada planta puede inclinar su producción a diferentes tipos de carne. Según datos publicados por el ONCCA, para el 2004 en la Argentina la actividad se encuentra muy diversificada; hay establecimientos que dedican su faena a más de un tipo de animal. Sobre el total, el 87% de los frigoríficos realizan faena de bovinos, el 33% de porcinos, el 25% de ovinos, 12% de caprinos y sólo el 2% de equinos.

Existen en Argentina un total de 469 establecimientos frigoríficos, mataderos rurales y mataderos municipales registrados en el año 2004 que faenan bovinos. Algunos atienden sólo el mercado interno, otros son exclusivos de exportación y otros comercializan tanto en el mercado interno como en el externo. Estos faenaron alrededor de 14 mill. de cabezas, lo que representa una expansión del 14% con respecto al año anterior. De esta manera, se llega a que en promedio, la faena anual por establecimiento creció levemente (1,2%) ubicándose en 30.486 cabezas.

Como establecimientos procesadores se encuentran 30 fábricas de carne y conserva, 312 fábricas de chacinados y 298 despostaderos de

carne. De las plantas totales, el 57% son establecimientos propios, y el 43% arrendados.<sup>31</sup>

En el área comercial hay alrededor de 417 consignatarios y/o comisionistas de hacienda, 39 consignatarios directos, 753 matarifes abastecedores, 268 abastecedores y 26 consignatarios de carnes. Dentro del comercio exterior, hay 320 establecimientos exportadores de carnes y 201 importadores.

Si se analizan los últimos 5 años, los primeros 20 frigoríficos del ranking, han mantenido su participación dentro de la faena total. Por lo general son los mismos los que están ranqueados, aunque cambian de posiciones entre años.

### Participación en la faena de los 20 principales frigoríficos

(en % del total - años 2000 a 2004)

Año	Part. de los primeros 20 establecimientos
2000	34%
2001	35%
2002	32%
2003	31%
2004	34%

Fuente: ONCCA

Los números de la tabla muestran que la actividad en la Argentina se encuentra poco concentrada, y hasta fuertemente atomizada si se compara con competidores internacionales. En Argentina los principales 20 establecimientos concentran el 34% de la faena, mientras que en EE.UU., las tres principales empresas poseen el 73% de la capacidad de faena nacional.

### Frigoríficos según la capacidad de faena

(rangos en miles de cab/año y % del total - año 2004)

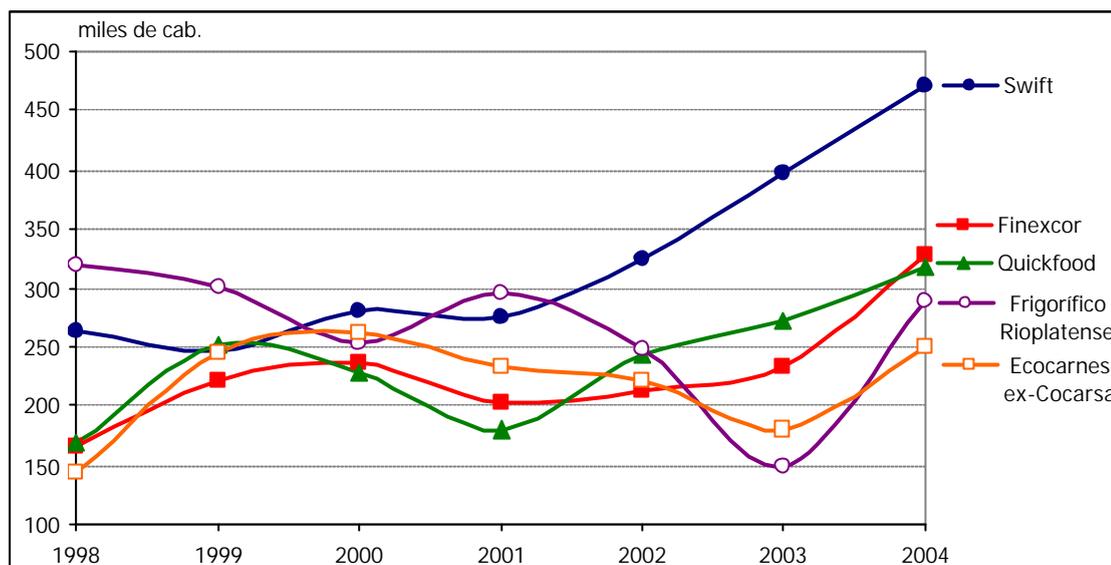
Capacidad de faena (miles de cab/año)	Frigoríficos		% sobre la faena total
	Cant.	%	
200-500	10	2%	19,7%
100-199	35	8%	34,2%
1-99	319	69%	45,8%
0-1	100	22%	0,3%

Fuente: ONCCA-2004

<sup>31</sup> Todas las actividades están definidas en el Anexo

### Evolución de la faena de los 5 principales frigoríficos

(en miles de cab/año - años 1998 a 2004)



Fuente: Elaboración propia en base a datos del ONCCA

### Principales empresas frigoríficas del 2004

(en cab/año y en % del total, años 2000 y 2004)

Empresa	Faena (cab/año)		Var. (%)	Part. En la faena	
	2004	2000		2004	2000
Swift	471.471	280.049	68%	3,4%	2,3%
Finexcor S.A.	327.365	235.913	39%	2,3%	1,9%
Quickfood S.A.	318.229	227.055	40%	2,3%	1,8%
Frig. Rioplatense S.A.	289.465	252.575	15%	2,1%	2,0%
Ecocarnes S.A.	249.168	261.644	-5%	1,8%	2,1%
Frigorífico Reg. Gral. Las Heras S.A.	241.529	262.799	-8%	1,7%	2,1%
Coto S.A.	224.832	262.930	-14%	1,6%	2,1%
Frigorífico Gorina S.A.I.C.	223.493	241.987	-8%	1,6%	2,0%
Cia. Elab. de Productos Alimenticios	216.018	208.704	4%	1,5%	1,7%
Frigorífico Panamericana S.A.	163.841	91.913	78%	1,2%	0,7%
Frigorífico Penta S.A.	208.610	244.117	-15%	1,5%	2,0%
La Ganadera Nueva Escocia S.A.	199.842	204.582	-2%	1,4%	1,6%
Deltacar S.A.	199.812	202.502	-1%	1,4%	1,6%
Velsud S.A.	195.873			1,4%	
Amancay S.A.I.C.A.F.I.	187.460	177.006	6%	1,3%	1,4%
Friar S.A.	178.560			1,3%	
Matadero y Frigorífico Merlo S.A.	175.616	187.615	-6%	1,3%	1,5%
Frigorífico y Matadero Chivilcoy S.A.	171.135	18.646	818%	1,2%	0,2%
Arre Beef S.A.	169.722	153.515	11%	1,2%	1,2%
Ganadera San Roque S.A.	164.784			1,2%	
Otros	9.469.393	8.886.683	7%	67,4%	71,7%
Total	14.046.218	12.400.235	13%	100,0%	100,0%

Fuente: Elaboración propia en base a datos ONCCA

En Argentina se encuentran pocas plantas de alta capacidad de faena (200-500 mil cab/año), siendo las plantas de faena media (1 mil a 99 mil

cab/año) las de mayor presencia. Analizando la participación sobre la faena total, se puede ver que las plantas con mayor capacidad poseen el 20% de

la producción nacional. Por otro lado, la mayor participación la poseen los establecimientos con capacidades bajas, reforzando así la idea de sector fuertemente atomizado.

A diferencia del mercado interno, el circuito específico de la exportación se encuentra relativamente concentrado, ya que el grueso de la actividad que exporta (desde la cuota Hilton a los termoprocesados) está explicado por una veintena de empresas.

La mayor cantidad de plantas habilitadas realizan exportaciones con destino a la Unión Europea, Egipto y Rusia. Del total exportado, las 10 empresas más relevantes explican dos terceras partes de las ventas al exterior. Para éstas el coeficiente de exportación (monto de exportaciones/ventas totales) oscila entre el 20 y 60%.<sup>32</sup> Se destaca el caso de Swift que por exportaciones y ventas se convierte en líder del mercado de carne.

No todos los frigoríficos se encuentran habilitados para exportar; estos varían según los requisitos sanitarios de cada destino y los productos que solicitan. Algunos productos son más específicos y no todos los frigoríficos lo realizan, un claro ejemplo es la carne procesada en el caso de EE.UU. A su vez, sucede que países como Venezuela, a pesar de no ser un gran comprador, poseen un número importante de frigoríficos habilitados.

### Establecimientos habilitados para la exportación

(en unidades, según destino - año 2004)

Destino	Nº de Estab.
Argelia	84
Chile	44
Ecuador	26
EE. UU.	22
Egipto	81
Israel	29
Rusia	75
Unión Europea	87
Venezuela	88

Fuente: SENASA - 2004

En el año 2004 el frigorífico con mayor faena fue Swift, con más de 470 mil cabezas, seguido en orden de importancia por: Finexcor, Quickfood SA, Frigorífico Rioplatense y Ecocarnes como los más importantes que participan del mercado. Viendo la

evolución de los últimos años, se observa que Swift, es la que posee un crecimiento más sostenido de las primeras cinco primeras empresas. Duplicó su faena en los últimos cuatro años, y pasó de tener el 2,3% al 3,4% del mercado.

### Etapas del proceso productivo

El proceso productivo de la industria frigorífica cubre una amplia gama de posibilidades:

Una es realizar la matanza del animal y la obtención del primer gran subproducto (la media res) y un conjunto de productos secundarios que se destinan a otros usos (cueros, sangre, pelo, bilis, páncreas, etc.). Luego se traslada hacia otro lugar donde se realiza el despostado y fraccionamiento a nivel minorista; el destino son las carnicerías o los supermercados o mini mercados.

Otra posibilidad es realizar, además, el despostado y el fraccionamiento en cortes predeterminados sujetos a un tipo de envase y conservación particular. En este caso, la demanda final puede ser tanto la exportación, como los supermercados o las cadenas de restaurantes (que demandan cortes específicos).

Finalmente, el frigorífico puede tener incorporada una serie de actividades de valor agregado sobre la carne y venderla con mayor elaboración (caso de los pre cocidos, enlatados, etc.)

Según ciertas legislaciones locales, la industria puede ser clasificada según dos perspectivas: la actividad que desarrolla y el destino de su producción (mercado interno y/o exportación).

Según el tipo de actividad que desarrolla:

.- Plantas de Ciclo I: son aquellas que cuentan con instalaciones para la faena y cámara de frío. Su actividad consta de matar al animal y dividirlo en dos medias reses, obteniendo también los principales subproductos, denominado el recuperado.

.- Plantas de Ciclo II: sus actividades comienzan con medias reses, producidas en el Ciclo I y a partir de allí despostan y continúan con el proceso posterior de industrialización realizando el cuarteo del animal (se lo divide en cuatro trozos) para luego obtener cortes anatómicos del mismo (22 en total). De este proceso se obtienen como subproductos el hueso y la grasa comestible.

<sup>32</sup> Roberto Bisang, Marzo 2003. Las Tramas de carnes bovinas en Argentina

.- **Plantas de Ciclo completo:** realizan tanto las actividades de matanza como las de posterior despostado e incluso otros procesos industriales (como el termoprocesado).

Otra clasificación es según las exigencias sanitarias, y por lo general se asocian con los requerimientos según los destinos. Las plantas se clasifican en:

Los **frigoríficos A** cumplen con las máximas exigencias sanitarias, y su mercado por excelencia es la exportación. En general son plantas que realizan tanto matanza como despostado y faenan animales seleccionados -por peso y otros atributos- con destino a mercados externos y que para poder integrar la media res, sólo los cortes remanentes los vuelcan al mercado interno. El 30% de la faena se canaliza por este circuito.

Los frigoríficos de exportación están sujetos a estrictos controles fiscales y sanitarios, tanto por parte de SENASA como de organismos similares de los países clientes.

Los **Frigoríficos B** que destinan su producción al mercado interno, operan con menores restricciones sanitarias. Eventualmente pueden exportar a destinos externos menos exigentes. Sus mayores deficiencias están en los procesos de tipificación y en la consistencia de la cadena de frío. Se estima que cubren alrededor del 50% de la faena.

Los **Frigoríficos C** son habilitados a nivel provincial y como tales no pueden extender su radio de acción a nivel nacional. De menor tamaño y complejidad, generalmente con severos problemas sanitarios siendo la tipificación y la cadena de frío las mayores deficiencias. Junto con este grupo están los mataderos que son instalaciones primarias donde se faenan los animales siendo la media res el producto final (además de los subproductos), es decir de Ciclo 1. Opera en un circuito local y se articula con las carnicerías de pueblos o ciudades pequeñas. Los frigoríficos C y mataderos cubren el 20% de la faena.

#### 4.- Regiones Productoras

La distribución de las plantas dentro del país es amplia a nivel general, pero hay provincias que participan en mayor medida, tanto en número de plantas instaladas como en faena por planta. Para el 2004, según datos del ONCCA, el 56% de la faena se encontró en la provincia de Buenos Aires, seguida por Santa Fe con el 19% y por Córdoba con el 9%. En el número de establecimientos la concentración es menor, ya que Buenos Aires, que es la provincia con mayor número de plantas (119), posee el 28% del total.

#### Cantidad de frigoríficos según provincias (en unidades y % de la faena - año 2004)

Localización	Nº de establecimientos	Part. en la faena
Buenos Aires	119	56%
Santa Fe	37	19%
Córdoba	41	9%
Entre Ríos	42	4%
La Pampa	10	2%
Otros	220	10%
Total	469	100%

Fuente: ONCCA

#### 5.- Cadenas y Mercados

Dentro de la comercialización de la hacienda en pie, participan varios agentes, como los consignatarios de hacienda, el mercado concentrador de Liniers y los remates feria. Todos estos han perdido importancia, siendo en la actualidad la venta directa (con y sin intervención) la principal forma en que se comercializa (63%).

#### Canales de comercialización de hacienda (en % del total - años 1991, 2002 y 2004)

	1991	2002	2004
Mercados	20,0	16,4	16,6
Remates Feria	19,0	11,8	10,0
Gancheras/Consig. Directos	8,5	3,5	3,0
Directo (c/ o s/consig.)	52,5	60,0	63,3
Otros		8,3	7,0

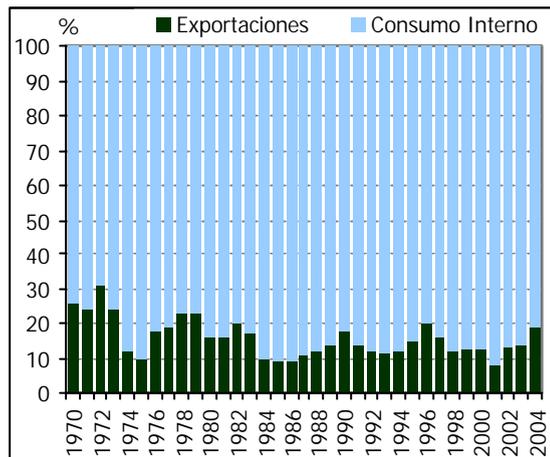
Fuente: Cámara Argentina de Consignatarios de Ganado

**Mercado Interno**

De la faena nacional de carne del último año, el 82% se destina al mercado interno y el restante 18% a la exportación. Se observa que a lo largo de los años ha sido una actividad con un bajo coeficiente de exportación; más allá del mínimo registrado en el 2001 (afectado por la aftosa), este se situó en los últimos 10 años en el 15% del total faenado. Ello indica que parte relevante del mercado es traccionado por el consumo interno.

**Destinos de la faena**

(en % del total - años 1970 a 2004)



Fuente: ONCCA-SENASA

Las preferencias del mercado local son diferentes de las europeas o las estadounidenses. Los argentinos prefieren los cortes frescos, de colores claros, tiernos y jugosos; los que se logran por medio de la faena de animales jóvenes. Se trata de evitar los procesos de congelamiento para mantener la frescura de los cortes, pero esto a su vez acelera los procesos de putrefacción -los cortes deben ser vendidos dentro de las 72 horas posteriores a la faena-. La faena y el desposte se han convertido en actividades con tiempos muy específicos a fin de evitar una pérdida económica.

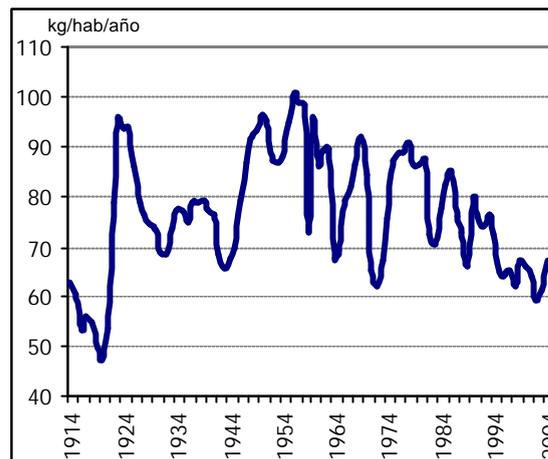
El mercado interno se caracteriza por un alto consumo per cápita de carne bovina, comparativamente a otros países productores importantes. Mientras el argentino consume cerca de 65 kilos de carne bovina al año, el canadiense, el australiano y el brasileño consumen, en promedio, 33 kilos, y el estadounidense, 45 kilos. Aun así, se puede ver que desde hace varias décadas el consumo por habitante viene disminuyendo.

Como modo de caracterizar las preferencias del consumidor argentino, se tomó la última encuesta del IPCVA (Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina) realizada en abril del 2005. De

allí se obtuvo que los cortes de consumo habitual son principalmente el asado y costillar (57%). Luego se consume la carne picada especial, bola de lomo, vacío, cuadrada, etc. Las comidas que se consumen con mayor frecuencia son las milanesas, los churrascos, los bifés, el asado, y estofado para salsas. El tipo de carne que más se compra es el de novillo y luego el de ternera.

**Consumo de carne en Argentina**

(en kg/hab/año - años 1914 a 2004)

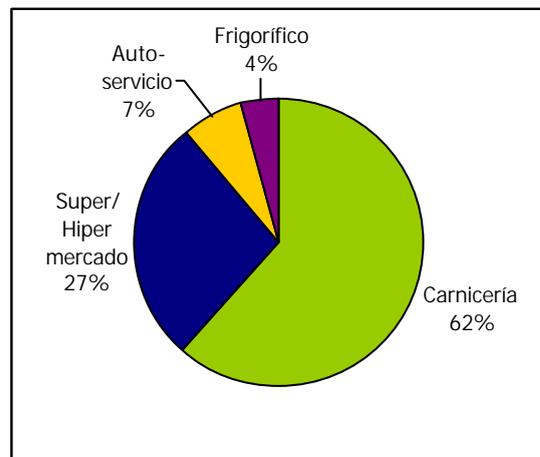


Fuente: SAGPyA

El lugar de compra al que se recurre con mayor frecuencia es la carnicería (62%), luego el supermercado e hipermercado (27%), autoservicio (7%), etc. Aunque, por otro lado, en los últimos años las carnicerías han disminuido en los grandes centros urbanos, incorporándose nuevos operadores como los supermercados. Esto generó un fuerte impacto en el poder de negociación de los distintos actores a lo largo de la cadena.

**Canales de comercialización minoristas**

(en % del total - año 2005)



Fuente: Elaboración propia en base al IPCVA

### Supermercados

Conformados por varias centenas de empresas. Estos instalaron el concepto de despostada del 100% de las reses faenadas, disminuyendo el movimiento de carcasas enteras y unificando el control de los rendimientos de despostada. Controlan el tipo de corte y la presentación en el sistema de góndolas con frío. Para el caso de los mini mercados, por lo general, la actividad interna es tercerizada a un carnicero que suma su actividad a las del supermercado.

El crecimiento del supermercadismo como forma de comercialización, tendió -en este rubro- a establecer los estándares de comercialización en diversos aspectos:

- .- La unificación de los cortes y su preelaboración.
- .- El uso de las bandejas termoplásticas como soporte del producto.
- .- La consolidación de las cadenas de frío tanto en el transporte como durante el lapso que se encuentra en exposición para la venta.
- .- La introducción de etiquetado por bandeja.

### Hipermercados

Del total de hipermercados, existen cinco que poseen mayor peso: Carrefour, Disco, Wallmart, Jumbo y Coto. De estos sólo Coto es exportador de carnes con marca propia y protocolos de producción hacia la comunidad europea. También exportan hipermercados de menor tamaño, como Libertad y La Anónima.

Las ventas de carnes representan para estos entre el 10 y el 11% de sus ventas totales.

El despostado, armado de los cortes y la presentación en bandejas termoselladas, forma parte de la operatoria interna (excepto algunos casos que cuentan con frigoríficos propios). Clasifican en base a sexo y edad del animal; las categorías habituales son novillos, terneros y, en algunos casos, carnes de exportación.

### Carnicerías

Se trata del segmento de distribución final más atomizado y heterogéneo de la cadena. Diversas estimaciones indican la existencia de alrededor de 20/23 mil carnicerías en todo el país.

Los mayores problemas se ubican en los controles sobre las cadenas de frío y la perechibilidad del producto (en función de la dispersión de la demanda y la eventual presencia de desacoples entre demanda y oferta por cortes específicos).

Existe un subsegmento de carnicerías denominadas carnicerías integradas donde el

abastecimiento proviene de cría o engordes propios.

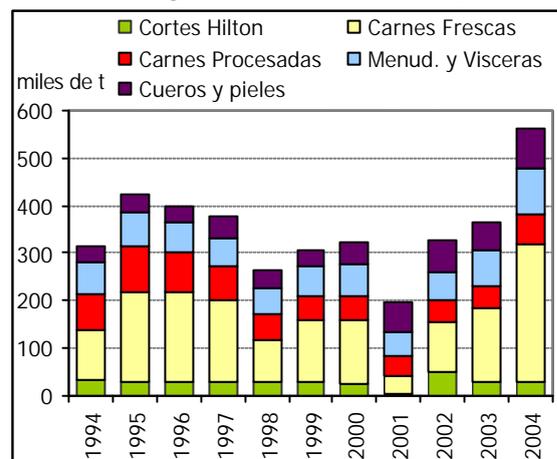
### Mercado externo

El mercado externo posee distintos requerimientos que el interno, y estos a su vez varían según el mercado exportador al que se desea ingresar.

En general las demandas externas se corresponden inicialmente con animales de un tamaño claramente mayor que el consumido localmente, criado sin anabólicos, de un máximo de edad y determinadas razas. Ello induce a establecer un novillo tipo de exportación diferente que el destinado a mercado local. A partir de ello, otro conjunto de requerimientos se refiere a la calidad de la industria procesadora. Ello se traduce en una serie de normas de las instalaciones y de procesos de faena (tipo de playa de faena, forma de faena, instalaciones mínimas, etc.). Finalmente, un tercer conjunto de requisitos se refiere a la forma de presentación del producto (etiquetado, peso, envase, etc.).

### Exportaciones del complejo cárnico argentino

(en miles de t, según rubros - años 1994 a 2004)



Fuente: SENASA

Dentro de lo que se exporta, hay distintos cortes que, según el volumen y el precio que obtienen definen la importancia o participación dentro del valor total vendido.

Las exportaciones en el 2004 fueron de 560 mil t y de 1.370 mill. de dólares. Dentro de las toneladas exportadas, el corte que mayor importancia tuvo fue el correspondiente a las Carnes Frescas (52%), luego se encuentran las Carne Procesadas (11%) y Cortes Hilton (5%). Si se toma según el valor de las mismas, los Cortes Hilton por poseer mayores precios, cuentan con el 15%; las Carnes

Procesadas con el 12% y las Carnes Frescas, por su mayor volumen, con el 44%.

El mayor crecimiento en estos últimos años, lo tuvieron las Carnes Frescas. Sus mercados fueron Rusia, Israel y Argelia, principalmente (en menor medida la UE, Venezuela y Egipto).

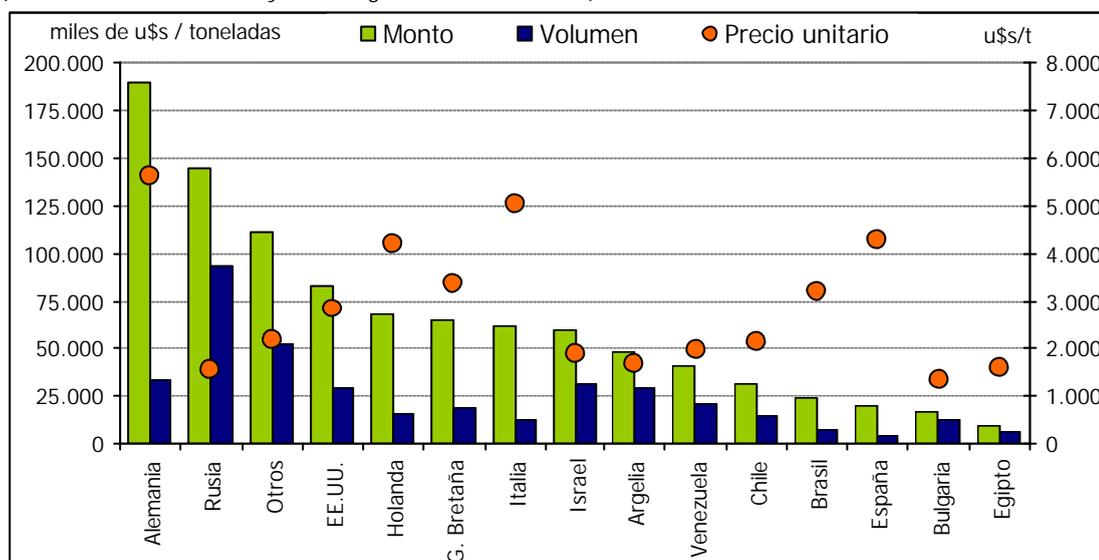
A diferencia de estos, los Hilton son muy importantes en cuanto al valor, pero no poseen grandes variaciones entre años porque la cuota es fija. En 2004 mostraron un leve crecimiento en

volumen, pero al haber aumentado su precio promedio en valores mostraron un aumento del 13%. Sus destinos dentro de la UE, son Alemania, Holanda y Gran Bretaña.

En el caso de las carnes procesadas, el crecimiento interanual, en cuanto al volumen fue a un ritmo del 30%, y en cuanto al valor del 40,3%. Los principales compradores fueron los EE.UU. (49%), Gran Bretaña y Holanda.

### Exportaciones argentinas de carnes bovinas

(en miles de u\$s, toneladas y u\$s/t, según destino - año 2004)



Fuente: Elaboración propia en base a datos del SENASA. Incluye: Carnes frescas, Cortes Hilton y Carnes procesadas.

### Empleo de la industria frigorífica en la Argentina:

La organización interna del trabajo en los frigoríficos es inversa a la mayoría de los sistemas, ya que consta de desmontar en partes un producto. La faena se trabaja en línea, el sistema opera a la velocidad que circula la ganchera de la cual se fija la media res. Los operarios se especializan en cortes determinados y no se trasladan (puestos fijos).

Alternativamente, si la demanda induce a generar productos diferenciados (en base a trazabilidad), un esquema para la industria funcionaría a partir del trabajo en islas donde se faenan medias reses identificadas y en función de ello se desprenden productos identificados. En tal caso resulta obvio que el tiempo del proceso aumenta, con lo cual debería existir algún incentivo de precios adicionales para tal producto, ya que, además,

significa un replanteo en la forma interna de organización del trabajo en el interior de la planta.

El empleo total de la trama en su conjunto resulta difícil de establecer con precisión, dado lo difuso de los límites de la actividad. Según datos de la SAGPyA del año 2001, los frigoríficos ocupan unas 45.000/47.000 personas de manera directa. Una actividad sustantiva la constituye el sub complejo del cuero, que entre curtiembres, marroquinería, talabarterías y calzados ocupaba a fines del año 2001 poco menos de 30.000 personas. (López y Oliverio, a 2002).

Por otro lado, se realizó una estimación sobre el empleo generado en un estudio de Juan J. Llach sobre "La Generación de Empleo en las Cadenas Agroindustriales" realizado por la Fundación Producir Conservando. Este se basó en la Matriz de Insumo Producto de 1997 (MIP, 1997). No sería 100% comparable con el de la SAGPyA por

involucrar actores diferentes, pero sin embargo ambos muestran la importancia de la cadena cárnica en la generación de empleo. De éste último trabajo, se llega que a nivel de cadena, la carne contrata alrededor de 543 mil empleados y es después de la cadena de frutas y verduras (679 mil), la de mayor relevancia a nivel de empleo agroindustrial. Situándose dentro de sector secundario (industria), la mano de obra contratada es de 114 mil personas y se coloca segunda en aporte de empleo, después de la cadena textil, que

posee el doble. Además se encuentra el cuero y sus manufacturas, que emplea alrededor de 49 mil personas en su sector secundario.

Como se puede observar, los datos poseen grandes rangos de variación entre ambos; pero igualmente en uno y otro se observa la importancia de ésta en la generación de mano de obra, su alta demanda, y su relevancia en comparación con otras industrias.

## 6. Anexo

Definiciones de las distintas actividades relacionadas con la industria frigorífica:

### .- Matarife abastecedor

Se entenderá por tal a quien faene hacienda de su propiedad para el abastecimiento propio y/o de terceros, con destino al consumo interno y/o exportación, pudiendo además adquirir carnes, productos y subproductos con el mismo fin.

### .- Consignatario directo

Se denomina así a quien reciba ganados de los productores para su faena y posterior venta de las carnes, productos y subproductos resultantes, por cuenta y orden del remitente.

### .- Matarife carnicero

Se entiende por tal a quien faene hacienda propia en establecimientos de terceros, en volúmenes mensuales inferiores a CINCUENTA (50) cabezas por especie, para el exclusivo abastecimiento de carnicerías y/o locales industrializadores de carnes de su propiedad, cualquiera sea el número de titulares de dichos negocios minoristas.

### .- Abastecedor

Se entenderá por tal a quien adquiera carnes, productos y subproductos comestibles para abastecimiento del comercio minorista, establecimientos industrializadores, restaurantes, instituciones públicas o entidades privadas. Queda también incluido en esta categoría quien actúe como abastecedor de acuerdo a la presente definición y que en forma conjunta realice ventas directas a consumidores finales.

### .- Consignatario de carnes

Se entenderá por tal a aquel que comercialice carnes, productos y subproductos en subasta

pública y/o ventas particulares por cuenta de terceros, conforme lo establecido en el artículo 232 y siguientes del Código de Comercio, debiendo utilizar exclusivamente locales inscriptos en el Registro como local de concentración para desarrollar su actividad.

### .- Consignatario de carnes mediante Sistemas de Proyección de Imágenes

Se denomina así a quien comercialice carnes, productos y subproductos en subasta pública y/o ventas particulares por cuenta de terceros, en las mismas condiciones que el consignatario de carnes, mediante la exhibición de la mercadería por sistemas de proyección de imágenes filmadas en el establecimiento de origen, debiendo utilizar exclusivamente locales inscriptos en el Registro como Local de Ventas por Proyección de Imágenes para desarrollar su actividad.

### .- Consignatario y/o comisionista de ganados

Se entenderá por tal a quien actúe, de acuerdo a lo establecido por el artículo 232 y siguientes del Código de Comercio, en la compraventa de haciendas en forma directa o en mercados de ganados, locales de remates-ferias u otros establecimientos o locales autorizados.

### .- Exportador

Se entiende como tal a quien realice la venta al exterior de ganados, carnes, productos y subproductos.

### .- Importador

Es aquel operador que realice la introducción al país de ganados, carnes, productos y subproductos.

## .- Matadero - Frigorífico

Es el establecimiento donde se sacrifican animales, que cuenta con cámara frigorífica en el predio en el que funciona y en el que se podrán efectuar o no tareas de elaboración y/o industrialización. La presente definición comprende a los establecimientos considerados como tipo "A", "B" o "C" según el Decreto N° 4238 de fecha 19 de julio de 1968 y sus modificatorios. Usuarios: matarife abastecedor / consignatario directo / matarife carnicero.

## .- Matadero

Es el establecimiento faenador considerado como tipo "C" según el decreto N°4238, que se halle exceptuado de contar con cámara frigorífica. Usuarios: matarife abastecedor / matarife carnicero.

## .- Matadero rural

Es el establecimiento faenador con habilitación sanitaria provincial que no cuente con cámara frigorífica, siempre que en el mismo no operen matarifes abastecedores y el producto de la faena se destine exclusivamente a abastecer el éjido municipal donde funcione, no pudiendo la faena diaria superar los QUINCE (15) vacunos y/o TREINTA (30) ovinos y/o porcinos y/o caprinos. Usuarios: matarife carnicero (Sólo para mataderos con usuarios).

## .- Cámara frigorífica

Se entenderá por tal al local construido con material aislante térmico y demás condiciones exigidas por el Decreto N° 4238 de fecha 19 de julio de 1968, destinado a la conservación de carnes y subproductos por medio del frío.

## .- Despostadero

Es el establecimiento o sección del mismo donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res o el fraccionamiento o troceo de carnes.

## .- Fábrica de Chacinados

Es el establecimiento o sección del mismo donde se elaboran productos sobre la base de carnes y/o sangre, vísceras y otros subproductos aptos para el consumo humano, adicionados o no con sustancias a tal fin. Se incluye en este rubro el establecimiento destinado a la elaboración de salazones.

## .- Fábrica de Carnes y Productos Conservados

Es el establecimiento o sector del mismo donde se somete a las carnes y productos preparados en base a ellas a procedimientos tendientes a evitar que se alteren durante un tiempo prolongado.

## .- Local de Concentración de Carnes

Se entenderá por tal el local destinado a la comercialización mayorista de carnes, productos o subproductos en las modalidades de subasta pública y/o ventas particulares.

## .- Local de ventas por proyección de Imágenes

Denominase así al local destinado exclusivamente a la comercialización mayorista de carnes, productos y subproductos en las modalidades de subasta pública y/o ventas particulares mediante la exhibición del producto por el sistema de proyección de imágenes filmadas en el establecimiento de origen.

Fuente: ONCCA

