



## Relación del precio de cerdo en pié y el precio de cortes al público (*Relation of the price of standing pork and the price of cuts to the public*)

### Abstract

*Normalmente se puede obtener información del precio del cerdo en pié de distintos países, pero es interesante poder conocer cómo continúan la participación de los distintos eslabones hasta la formación del precio al público. En este caso se trabaja sobre un corte denominado en Argentina como "pechito o pecho"*

*Normally, you can obtain information on the price of pigs from different countries, but it is interesting to know how they continue to participate in the different links until the formation of the public price. In this case we work on a cut called in Argentina as "breast or chest"*

### Introducción

En Argentina hay una forma histórica de calcular el precio de venta al público del asado vacuno y es el precio en vivo del animal multiplicado por cuatro. Si bien hay diferencias puntuales por distintas razones, el promedio histórico mantiene dicha relación. De forma similar y en base a los datos históricos se puede hacer una relación entre el precio del capón en pié y el precio al público del pechito en Argentina, que ha variado en el presente año.

### Que es el pechito de cerdo

Conocido también como pecho o costillar, según la región podemos observar su ubicación en la Gráfico N° 1

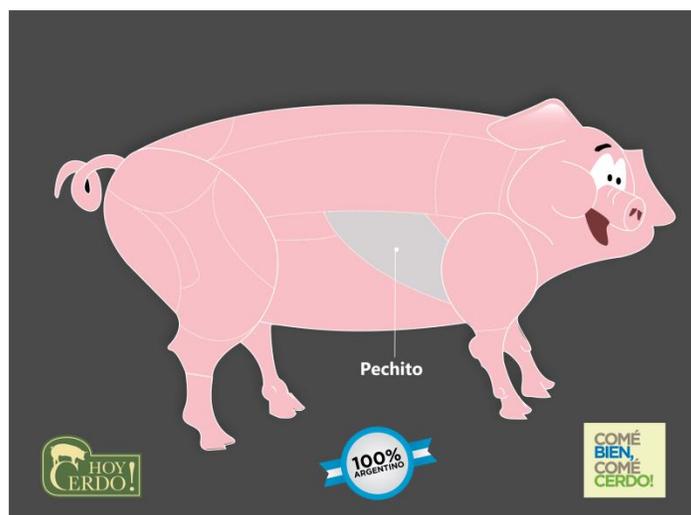


Foto. AAPP – Gentileza IZ Noelia Ammendolea

Es un corte utilizado en casi todos los países para la venta como fresco en carnicerías y supermercados

### Evolución de la relación entre el precio del capón y el del pechito al público

# Informe del Sector Porcino

Nº4 Año 1



Los valores promedio anuales desde el año 2012 los vemos en el Cuadro Nº 1 y en el Cuadro Nº 2 observamos los valores del presente año.

| CUADRO Nº 1 |             |
|-------------|-------------|
| Año         | Rel Pec/Cap |
| 2012        | 4,42        |
| 2013        | 4,35        |
| 2014        | 3,88        |
| 2015        | 3,83        |
| 2016        | 3,92        |
| 2017        | 4,16        |
| 2018        | 3,99        |

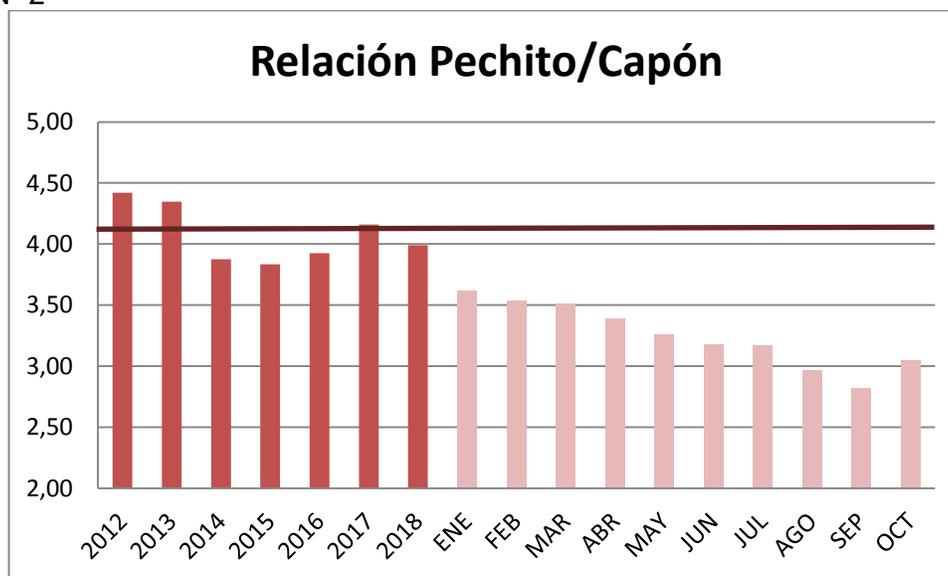
Fuente: MAGyP, AAPP y Propios

| CUADRO Nº 2 |             |
|-------------|-------------|
| Mes de 2019 | Rel Pec/Cap |
| ENE         | 3,61        |
| FEB         | 3,53        |
| MAR         | 3,51        |
| ABR         | 3,38        |
| MAY         | 3,26        |
| JUN         | 3,17        |
| JUL         | 3,17        |
| AGO         | 2,96        |
| SEP         | 2,81        |
| OCT         | 3,05        |

Fuente: MAGyP, AAPP y Propios

El promedio del Cuadro Nº 1 da un valor de 4.08 kilos de capones en pie para poder adquirir 1 kilo de Pechito de cerdo. En lo que va del año, dicha relación, tuvo una caída muy importante por dos razones, la primera debido al bajo poder adquisitivo de la población, que frena las subas de los cortes en los lugares de venta y la otra, la suba del precio del cerdo en pie, que fue muy superior al 70% bastante por encima del aumento de la inflación. Podemos observar la comparación en el Gráfico Nº 2

Gráfico Nº 2



Fuente: MAGyP, AAPP y Propios

¿Quiénes participan en dicha relación?

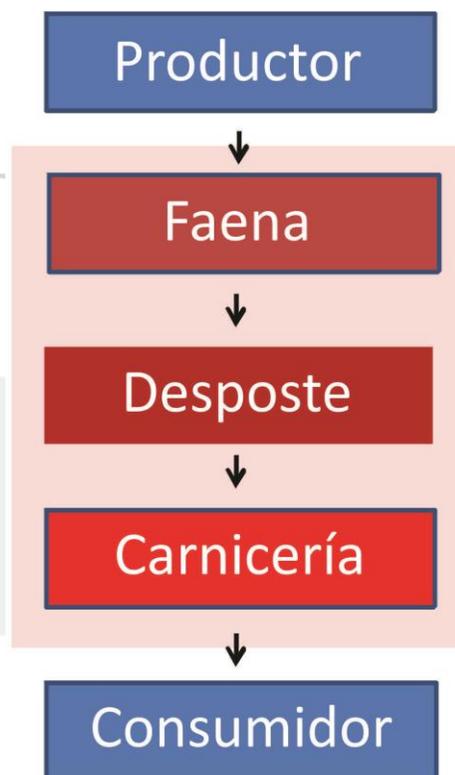
# Informe del Sector Porcino

Nº4 Año 1



En nuestro país hasta el año 2000, por la histórica utilización del cerdo para hacer fiambres y embutidos, todo el cerdo luego de la faena se despostaba o despiezaba en la misma planta o en una planta específica para tal fin. Si bien hoy el 80% de los producido se destina para carne fresca y solo el 20% se industrializa, continuó la participación del despostador o despiezador y en el siguiente esquema se expresa los pasos que existen entre el animal en pie a la entrada de la faena y el consumidor cuando compra el corte.

Son tres los eslabones de la cadena donde la variación debe dividirse y al ser menor están sucediendo algunos problemas. Ha disminuido muy fuertemente la rentabilidad de cada uno. En el caso de la faena es la que menos posibilidad de absorber diferencias y condiciona a las otras dos. La más castigada es el desposte que ha generados dos acciones, el cierre de muchos establecimientos y el pase directo de medias reses desde la faena a la carnicería. Por último la carnicería o supermercado siempre tuvo una diferencia considerable, que hoy se achico y ha generado o el cierre de carnicerías exclusivas de carne de cerdo o el agregado de otra carne como la aviar o vacuna.



## ¿Cómo evolucionó la participación de cada eslabón en los últimos tiempos?

En un análisis que habíamos realizado en abril de 2018 para saber cómo participaba en su margen bruto cada eslabón en el precio final lo volvimos a realizar en el mes de octubre y a continuación lo expresamos en el cuadro N° 3

| Rentabilidad  | Abril '18 | Octubre '19 |
|---------------|-----------|-------------|
| Primaria      | 2,80%     | 20,00%      |
| Faena         | 2,50%     | 5,95%       |
| Desposte      | 0,50%     | 0,35%       |
| Venta Público | 36,70%    | 16,71%      |

Fuente: Desarrollo propio en base a varias fuentes

Podemos observar cómo mejoró notablemente la producción primaria y en menor medida la faena y cómo continuó en baja y con margen bruto ínfimo y la fuerte caída de los locales de venta al público, tanto carnicerías como supermercados.

## Conclusión

Los datos expresados en este trabajo demuestran un cambio en la distribución de los márgenes dentro de la cadena de producción, faena, desposte y comercialización de la carne de cerdo en Argentina. Este cambio puede ser circunstancial y volver a lo sucedido

# Informe del Sector Porcino

Nº4 Año 1



históricamente o consolidarse y cambiar de forma importante la comercialización de la carne de cerdo en el país.

Creemos que al igual que se presentan comparaciones de precios de cerdo en pié de distintos países, la comparación de la relación entre este precio y cortes específicos, como lo es el pechito o pecho, puede ser interesante para entender evoluciones o cambios en los mercados domésticos.

Ing. Zoot. Juan Luis Uccelli  
Consultor del Sector Porcino  
[juanluisuccelli@gmail.com](mailto:juanluisuccelli@gmail.com)

Fuentes

<https://www.porcinos.org.ar>