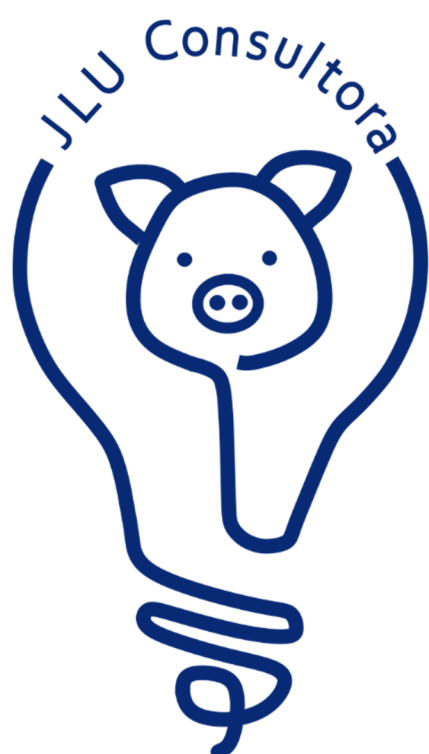


Formación de costos en la cadena e Índice de la carne de cerdo

Enero 2020



*Ideas y soluciones para el
Sector Porcino*



Abstract

Se ha puesto de moda comparar los precios de los productos en origen, con el que pagan los consumidores. En algunos casos puede servir de comparación para ver la evolución a lo largo del tiempo, pero también puede generar falsas expectativas, en contra de toda la cadena de elaboración, transformación, transporte y comercialización, provocando la separación de lo poco que se le paga al productor y lo mucho que paga el consumidor. No todos los productos son iguales y la idea es desarrollar de forma particular el sector porcino.

También en este trabajo proponemos la creación de un nuevo índice de precios al consumidor en lo que respecta a la carne de cerdo, más real con lo que sucede, en base a los cortes comercializados y comparamos lo sucedido con otras carnes y con el poder adquisitivo de la población.

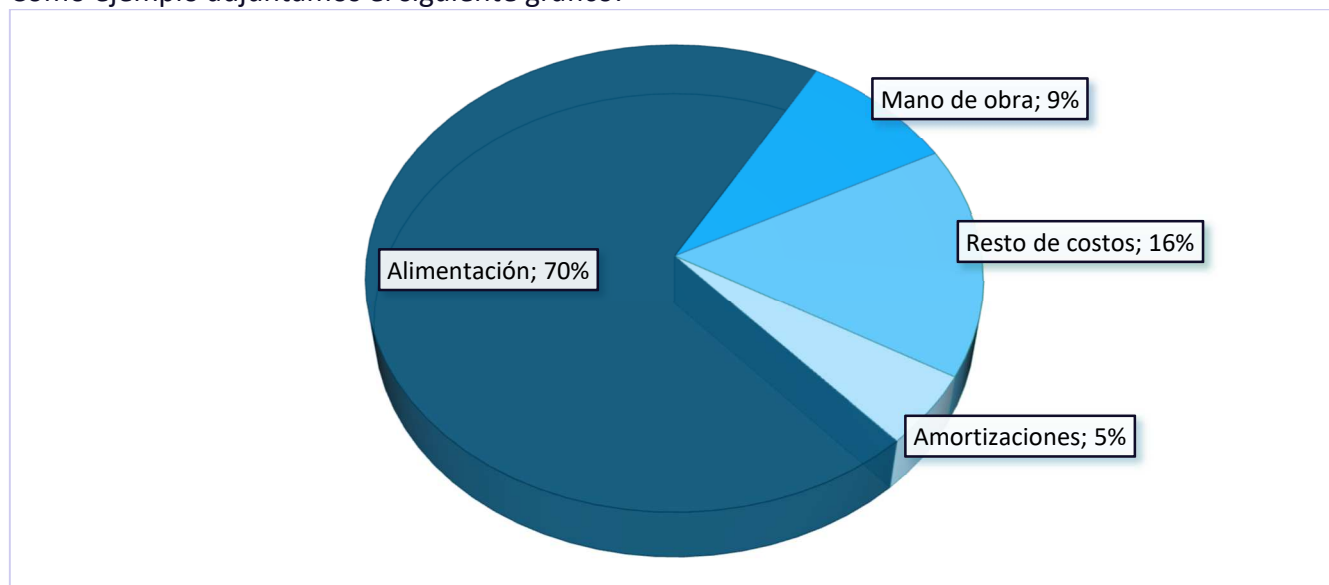
It has become fashionable to compare the prices of products at source, with those paid by consumers. In some cases, it can serve as a comparison to see the evolution over time, but it can also generate false expectations, against the entire production, transformation, transport and marketing chain, causing the separation of the little that is paid to the producer and how much the consumer pays. Not all products are the same and the idea is to develop the pig sector in a particular way.

Also in this work we propose the creation of a new consumer price index with regard to pork, more real with what happens, based on the cuts marketed and we compare what happened with other meats and with purchasing power of the population.

1) Participación de los distintos costos en la cadena de valor.

Producción primaria

Dentro de la producción de cerdo el principal costo es el de la alimentación que, de acuerdo al valor de los cereales, varía entre un 64% a un 72% del costo total. El resto de los costos suben o bajan en su porcentaje, de acuerdo a las variaciones del costo de la alimentación. La mano de obra varía entre un 6% y un 11%. Los costos restantes entre un 12% y un 18% y las amortizaciones entre un 4% y un 10%. Como ejemplo adjuntamos el siguiente gráfico:



Fuente: Desarrollo propio – Juan Luis Uccelli

Faena

Los costos del cerdo incluyen el flete hasta la faena. Una vez en la planta, el principal costo es el propio cerdo o mejor dicho la media res obtenida con un rendimiento del 80%/82%. Los costos propios de la faena varían entre un 5% y un 9% de la media res. El recupero en nuestro país es muy bajo o mejor dicho se paga muy poco y termina como subproductos de bajo valor o hasta llegan a valor "0". Hay una

asignatura pendiente de generar un mayor valor a los mismos, siendo una de las posibilidades la exportación a mercados internacionales demandantes.

Desposte o despiece

El desposte o despiece de la media res se puede realizar en la misma planta de faena, como sucede en el 48% de los cerdos faenados el año pasado, o ser trasladados a otra planta para realizarlo, que significó el 52% de los animales en el 2020. De la media res se obtienen 17 cortes/partes comercializables, de las cuales solamente 7 (Jamón entero, Paleta entera, Carre con hueso, Pechito con manta, Bondiola, Solomillo, Churrasquito/Matambrito y representan el 63.5% del peso de la misma) tienen un valor de venta superior al promedio del valor de la misma media res. El resto 10 cortes/partes (que representan el 36.5% del peso) tienen un valor muy inferior al de la media res y en algunos casos y épocas del año, el valor es igual a “0”. El costo del desposte varía entre el 4% y 8% del valor de la media res, pero del mismo, el 90% debe ser absorbido por los 7 principales cortes. En el cuadro siguiente observamos la distribución entre el peso de los cortes y el valor de los mismos

Relación de los cortes de la media res



Fuente: Desarrollo propio – Juan Luis Uccelli

Carnicería o Góndola

Hay carnicerías que reciben directamente la media res y hacen el proceso del desposte en el propio local, con los mismos inconvenientes que tiene el eslabón del desposte y con cortes que el público no consume. Surge la posibilidad, habilitación mediante, de realizar chorizos y morcillas y utilizar parte de los cortes de poco valor y algunos con una ingeniosidad increíble, han desarrollado propuestas gastronómicas muy interesantes para el consumidor, pero igualmente les quedan cortes que no pueden comercializar y que terminan con precio “0” en el severo.

También están las carnicerías mixtas (Vacuno-cerdo-pollo) que compran solamente los cortes y en este caso le fijan un precio, muchas veces relacionado con el precio de la carne vacuna que venden. La carne de cerdo es un complemento de su negocio y nunca le ponen un porcentaje inferior al 20%. Al tener menor tiempo de duración de la carne vacuna, también recientes la compra, así como sucedió entre septiembre y noviembre del año pasado, los valores terminan siendo similares a los cortes vacuna y no se venden. Por otro lado, cuando la carne vacuna sube desmedidamente, lo que sucede desde diciembre, también suben los precios de los cortes porcinos, manteniendo la diferencia del 20%.

Finalmente están los supermercados que tienen un costo de ingreso también del 20% para empezar y a veces bastante superior. Es importante marcar que tan solo el 20% de la carne de cerdo fresca se vende por este medio, justamente por los altos precios. Solo hay una cadena que maneja la carne de cerdo independiente y le permite hacer ofertas muy competitivas.

Conclusión

Todos los eslabones están interdependientes unos de otros y cada uno de ellos tiene costos particulares, que en la mayoría de los casos provienen del eslabón anterior, como principal insumo. Salvo el caso de las carnicerías vacunas que venden cerdo o los supermercados, que pueden tomar la decisión de no vender la carne de cerdo si no les da un determinado retorno, todo el resto tiene implicancias de costos fijos que debe asumir y por eso la necesidad de seguir trabajando, incluso a pérdida. Hubo diferencias históricas donde el canal de la comercialización final se llevaba un porcentaje altísimo de lo abonado por el consumidor y el resto muy poco y todo repartido. Hoy en día ha cambiado, por el aumento de la oferta y porque la carne de cerdo es una opción real “económica” para el consumidor. Varían los porcentajes, pero ninguno de los eslabones se puede escapar con márgenes altos, ya que lo que sucede es el freno a las ventas. En la comparación con otros rubros agroindustriales, los márgenes de los distintos eslabones, son más que lógicos.

Queda como acciones a desarrollar:

- Continuar con el aumento del peso vivo de los cerdos para disminuir costos fijos
- Generar mayor valor a las vísceras y subproductos de la faena
- Obtener mejores ingresos del 36.5% de los cortes/partes con valores inferiores al promedio del valor de la propia media res.
- Independizarse de la suba de los cortes vacuno al público, salvo cuando la diferencia sea menor al 20%

2) Desarrollo del índice de precios al consumidor

Propuesta

Normalmente se comparan los cortes tradicionales como el pechito o el carré para ver la evolución a lo largo del tiempo. Presentamos un índice que contempla el peso de cada uno de los 7 cortes que mencionamos en el punto anterior, por el valor al público en un período determinado, generando un promedio ponderado de todos. Como ejemplo damos los datos del mes de diciembre 2020

Cortes	Peso kg.	Precio al Publico	Subtotal	Participación
Jamón c/hueso	25,37	\$ 214,32	\$ 5.436,33	35,0%
Carre c/hueso	10,26	\$ 289,24	\$ 2.968,35	19,1%
Pecho c/manta	7,47	\$ 303,59	\$ 2.267,51	14,6%
Paleta c/hueso	14,78	\$ 184,58	\$ 2.728,61	17,6%
Bondiola	4,19	\$ 374,21	\$ 1.568,09	10,1%
Solomillo	0,58	\$ 370,42	\$ 215,58	1,4%
Churrasco/Matambrito	0,83	\$ 394,26	\$ 328,89	2,1%
Totales	63,49	\$ 244,36	\$15.513,38	100,0%

Fuente: Desarrollo propio a partir de datos de AAPP y propios – Juan Luis Uccelli

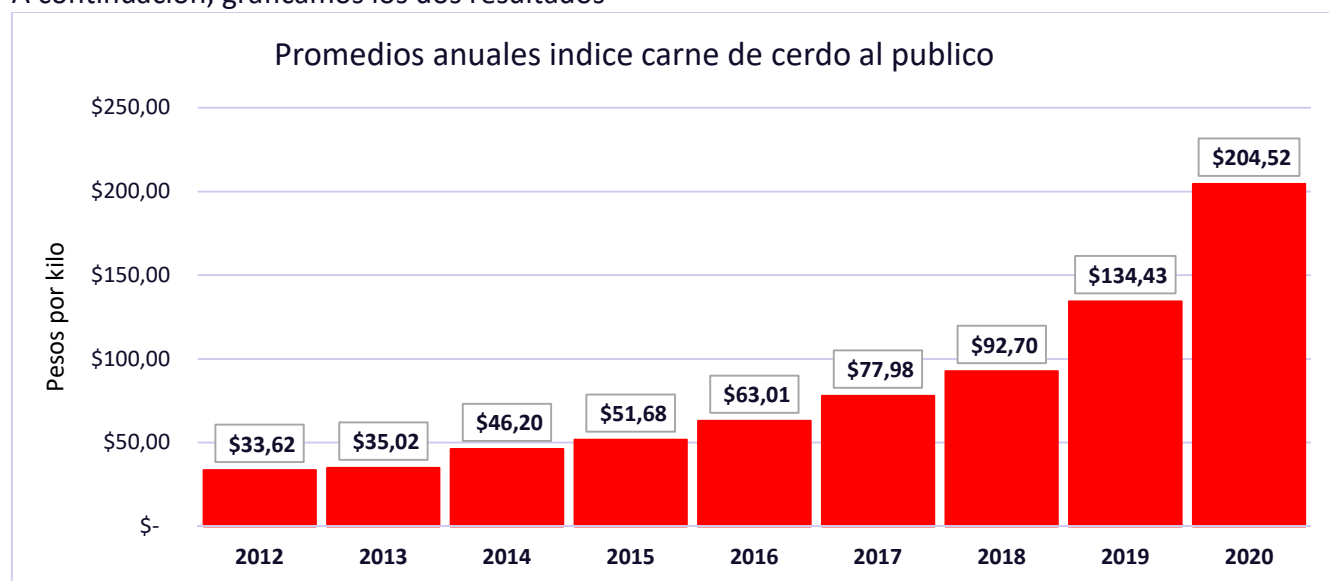
El valor del índice del precio al público del mes de diciembre fue \$244.36. Podemos observar que cortes caros como la Bondiola, el Solomillo o el Churrasco/Matambrito de precios altos, tienen poca incidencia en los kilos. Situación inversa pasa con el Jamón y la Paleta, hoy cada vez más presentes en las carnicerías.

Con este método lo trasladamos a los valores históricos que se tienen desde 2012 y los resultados fueron los siguientes, tanto en pesos como en dólares.

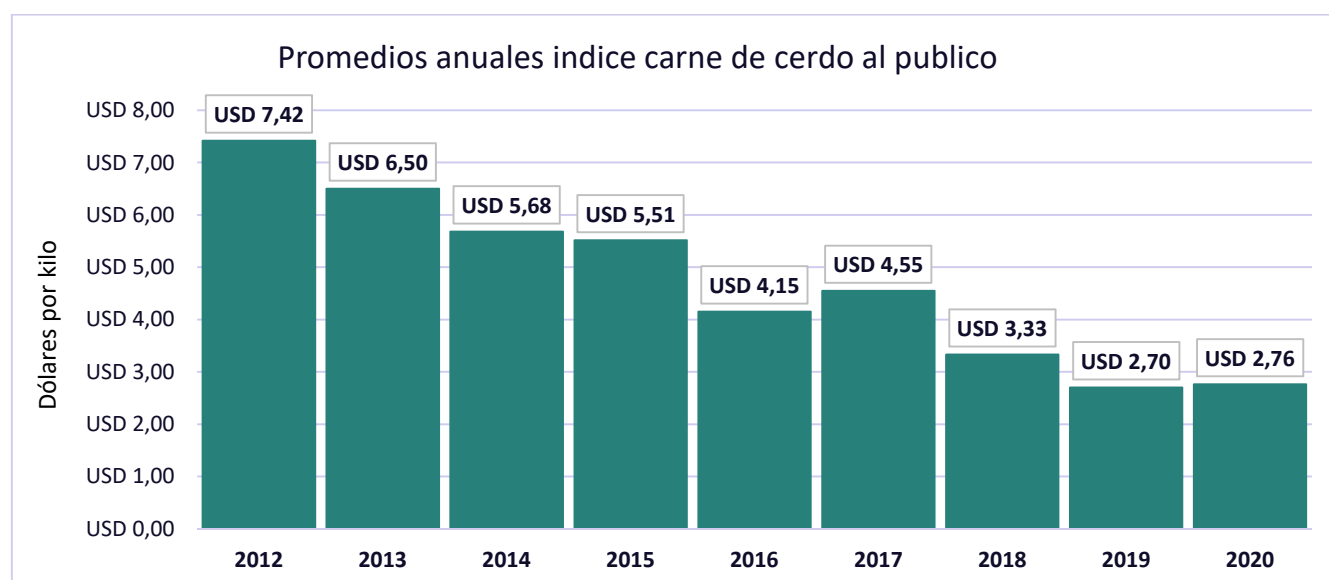
Años	Promedios	Promedios
2012	\$ 33,62	USD 7,42
2013	\$ 35,02	USD 6,50
2014	\$ 46,20	USD 5,68
2015	\$ 51,68	USD 5,51
2016	\$ 63,01	USD 4,15
2017	\$ 77,98	USD 4,55
2018	\$ 92,70	USD 3,33
2019	\$ 134,43	USD 2,70
2020	\$ 204,52	USD 2,76

Fuente: Desarrollo propio a partir de datos de AAPP y propios – Juan Luis Uccelli

A continuación, graficamos los dos resultados



Fuente: Desarrollo propio a partir de datos de AAPP y propios – Juan Luis Uccelli

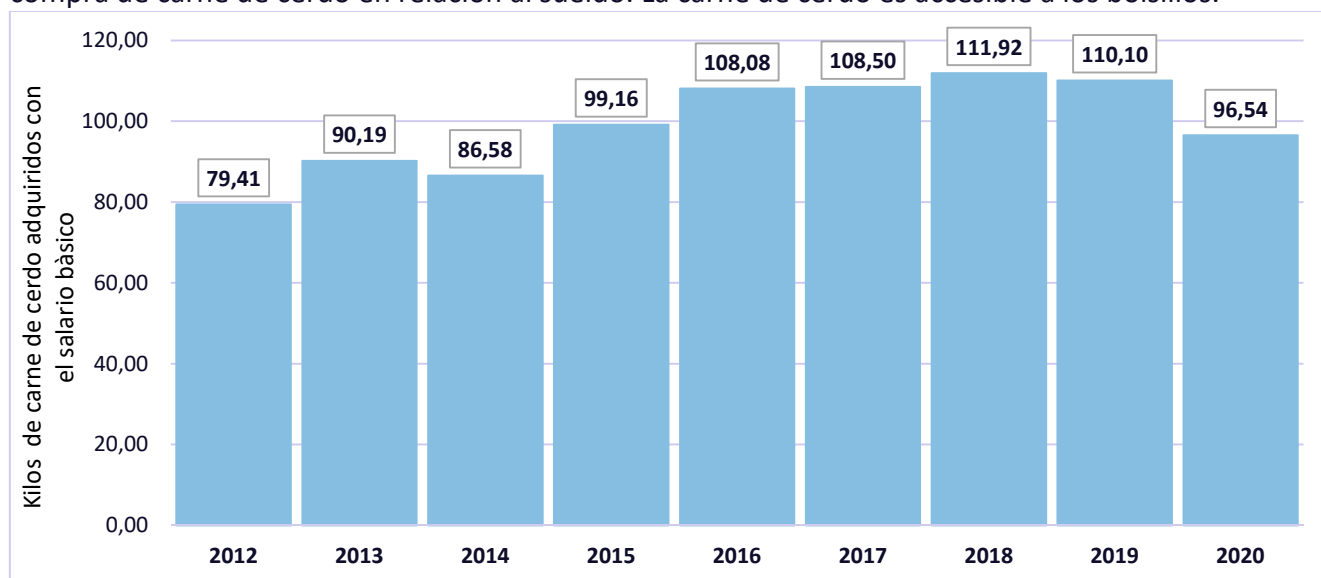


Fuente: Desarrollo propio a partir de datos de AAPP y propios – Juan Luis Uccelli

Si bien en precios existió un alza en los 9 años, en dólares se produjo una baja muy importante de los precios al público.

Quisimos también relacionarlo con el poder adquisitivo y para tal fin comparamos los kilos que se podrían comprar con un salario mínimo fijado por el Estado Nacional. Observamos el siguiente gráfico,

detallando que salvo el año pasado (por la situación del COVID) se ha aumentado la capacidad de compra de carne de cerdo en relación al sueldo. La carne de cerdo es accesible a los bolsillos.



Fuente: Desarrollo propio a partir de datos de AAPP - INDEC y propios – Juan Luis Uccelli

Por último, quisimos comparar cómo fueron las relaciones entre el índice de la carne de cerdo y las otras carnes complementarias, en este caso la comparación fue con el precio al público del asado y del pollo entero.

	Cerdo	Asado	Pollo	Cerdo/Asado	Cerdo/Pollo
2012	\$ 33,62	\$ 37,78	\$ 12,49	0,89	2,69
2013	\$ 35,02	\$ 41,81	\$ 15,84	0,84	2,21
2014	\$ 46,20	\$ 62,10	\$ 20,87	0,74	2,21
2015	\$ 51,68	\$ 79,46	\$ 23,82	0,65	2,17
2016	\$ 63,01	\$ 109,03	\$ 34,42	0,58	1,83
2017	\$ 77,98	\$ 125,28	\$ 36,86	0,62	2,12
2018	\$ 92,70	\$ 157,51	\$ 51,26	0,59	1,81
2019	\$ 134,43	\$ 235,75	\$ 86,83	0,57	1,55
2020	\$ 204,52	\$ 377,91	\$ 120,08	0,54	1,70
dic-20	\$ 251,48	\$ 560,97	\$ 157,42	0,45	1,60

Fuente: Desarrollo propio a partir de datos de AAPP - IPCVA y propios – Juan Luis Uccelli

Podemos observar como en estos 9 años la carne de cerdo se hizo muy competitiva con el vacuno (con un kilo de carne de cerdo, se compran 540 grs. de asado) y disminuyó la brecha con el pollo (con un kilo de carne de cerdo, se compran 1.70 kg de pollo entero), siendo los valores de diciembre de 2020 más interesantes y competitivos aún para la carne de cerdo.

Conclusión

Poder contar con un índice que refleje más correctamente la realidad del promedio de los precios abonados por el consumidor de la carne de cerdo, permitirá entender mucho más correctamente el peso que cada corte tiene en el propio sector. Ya no dependemos del carre y el pechito como hace 20 años y la participación de la bondiola solamente representa el 10% del valor (3.5 veces menos que el jamón y 1.7 veces menos que la paleta).

A lo largo de los 9 años que pasaron, la carne de cerdo se hizo más barata en dólares al público y también permitió que aumentara el poder adquisitivo en kilos, de los propios consumidores.

Por último, la carne de cerdo se está ubicando en Argentina en el lugar que tiene en el mundo, como una carne accesible, alejándose de la carne vacuna y acercándose a la carne de pollo.

Creemos que sería oportuno realizar alguna de las acciones que sugerimos:

-
- Continuar con un programa de promoción del consumo, focalizado en el uso de los distintos cortes de la media res, no solamente los 7 nombrados.
 - Apuntar a las nuevas generaciones con platos rápidos y fáciles de preparar y consumir.
 - Seguir recalcando en la gente que la carne de cerdo es Sana, Saludable, Sabrosa y Barata.

Ing. Zoot. Juan Luis Uccelli

JLU Consultora

 juanluisuccelli@gmail.com

 @juanluisuccelli

 [juan-luis-uccelli-乌切利-1923231b](#)

Fuentes:

<https://porcinos.org.ar>

<https://minagri.gob.ar>

<https://bna.com.ar>

<http://indec.gob.ar>

<http://www.ipcva.com.ar>

Toda reproducción del trabajo debe citar la fuente

19 de enero 2021

Copyright - 2021