

Atenuando Disparidades Productivas Territoriales: Financiamiento para el fortalecimiento de la Cadena Porcina

En el marco del Plan de Desarrollo con Equidad Territorial, el presente informe se propone analizar la cadena porcina y la capacidad que la misma presenta para generar empleo, agregar valor en origen y desarrollar encadenamientos productivos locales.

El objetivo último es determinar si los proyectos para construcción de frigoríficos porcinos son elegibles para ser financiados a través del Programa Provincial de Desarrollo. **Marzo 2015**



HACIA UN
PLAN DE DESARROLLO

equidad y territorio

Autoridades

Gobernador

Dn. Daniel Osvaldo Scioli

Ministra de Economía

Lic. Silvina Batakis

Subsecretario de Coordinación Económica

Lic. Agustín Lódola

Director Provincial de Programas de Desarrollo

Lic. Martín Pollera

Equipo de Trabajo

Coordinador

Lic. Mauro Álvarez

Lic. Olga Muíño

Lic. Emiliana Gisande

Lic. Carolina Bosnic

Lic. Silvina Brown

Resumen Ejecutivo	2
Introducción	4
Contexto Internacional	5
1. Producción y Consumo Mundial.....	5
2. Comercio Internacional.....	7
Estructura de la Cadena	9
1. Aspectos Básicos de la Cadena.....	9
Producción Primaria	10
1. Características del Eslabón.....	10
2. Existencias Nacionales y Ubicación Geográfica.....	12
3. Provincia de Buenos Aires.....	16
Transformación Industrial	20
1. Características del Eslabón.....	20
2. Producción y Consumo Nacional.....	22
3. Establecimientos de Faena y Ubicación Geográfica.....	22
4. Comercio Exterior.....	24
5. Provincia de Buenos Aires.....	25
Situación y Perspectivas del Sector Porcino	30
Impulso Productivo al Desarrollo Local	31
Conclusiones	32
Bibliografía	39

Resumen Ejecutivo

La carne más producida y consumida a nivel mundial es la porcina. Durante 2013 se produjeron en el mundo 115 millones de toneladas, siendo China el principal productor y consumidor. Sin embargo, su comercio internacional es menor en relación a otras carnes, principalmente por los persistentes problemas que se presentan en materia sanitaria. En tal sentido, el buen status sanitario que ostenta Argentina se transforma en una ventaja relativa para una mayor inserción internacional.

En Argentina la producción primaria del sector porcino se encuentra repartida en 68.695 establecimientos, de los cuales el 96% posee menos de 50 madres, y sólo el 0,1% más de 500. Esto representa un problema pues, en gran medida, los establecimientos más pequeños (menos de 50 madres) poseen mayor informalidad y menor integración con el sector industrial, lo que trae aparejado inconvenientes tales como fragilidad del control sanitario, ausencia de incentivos para aumentar los niveles de productividad, pérdida de valor de su producto por la necesidad de vender a intermediarios, etc.

La producción primaria se destaca por: a) la posibilidad de agregar valor transformando proteína vegetal en proteína animal, b) generar empleo adicional a la producción de granos y con mayor eficiencia a otras producciones.

Respecto del eslabón industrial, la faena alcanzó en 2013 los 4,6 millones de cabezas, un 21,6% mayor a la registrada en 2003. Esta actividad se lleva a cabo principalmente en las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe (73,3% de la faena nacional), destacándose la primera con más de la mitad del total de la faena a nivel país. Asimismo, la faena provincial también se encuentra concentrada. En particular, tres municipios concentran el 78% del total, y en solo tres áreas (Periurbano Oeste, Norte y Conurbano Oeste) se encuentra el 94%. Esto implica que la mayor parte del ganado porcino se traslada en pie desde las zonas productoras hacia áreas cercanas a los centros de consumo para su faenamiento.

La producción de carne alcanzó las 416.442 toneladas en 2013, mientras que el consumo per cápita ascendió a 10 kilogramos, por debajo de los 15 y 27 kilogramos que consumen Brasil y Chile respectivamente, y los 12,6 kilogramos consumidos per cápita a nivel mundial. Se estima que un 50% de la producción de carne se destina a consumo como carne fresca y el otro 50% va a la industria de chacinados.

En cuanto al comercio exterior, Argentina se posiciona como importador neto, en vista de que las exportaciones ascendieron en 2013 a 6.430 toneladas, mientras que las importaciones registraron unas 16.794 toneladas.

La segunda transformación industrial corresponde a las fábricas de chacinados y salazones, los cuales agregan valor a los cortes porcinos mediante procesamientos de conservación como salado, ahumado y secado. Uno de los grandes problemas que enfrenta esta industria es que la oferta de carne fresca no logra abastecer su demanda, motivo por el que se deben importar cortes de cerdos. En 2012, existían 402 fábricas chacinadoras y 302 establecimientos despostaderos, con un total de 17.300 empleados. La provincia de Buenos Aires concentra el 66% de la industria de chacinados, seguida por Santa Fe (12%) y Córdoba (8%).

Del análisis de la Situación y Perspectivas de la cadena estudiada surge que la misma conjuga un set de características deseables para su desarrollo. En particular, las capacidades del sector para generar

empleo local, agregar valor en origen y promover encadenamientos productivos locales, no sólo van en consonancia con los lineamientos del Plan de Desarrollo con Equidad Territorial (PDET) sino que al mismo tiempo justifican en gran medida la necesidad de continuar impulsando políticas que avancen hacia la integración de la cadena, la sustitución de importaciones y la mejora en los estándares de productividad.

En definitiva, se concluye que la iniciativa de financiar un frigorífico porcino a través de la herramienta PPD coadyuvaría a eliminar las principales debilidades de la cadena, favoreciendo la generación de oportunidades de empleo, y aportaría al proceso de transformación de la matriz productiva local.

Introducción

La Subsecretaría de Coordinación Económica se encuentra avanzando en la formulación de un Plan de Desarrollo con Equidad Territorial (PDET). En ese marco, se definió que uno de los objetivos del Plan debería ser atacar los desequilibrios regionales, en particular en lo que hace a la enorme diferencia que existe en relación a la densidad poblacional a lo largo y ancho del territorio.

En ese contexto, y con el objetivo de contribuir al arraigo en las áreas en fuerte proceso de expulsión de población, se privilegiaron las migraciones netas negativas como indicador de la falta de oportunidades locales, asociando esa carencia a la estructura productiva fuertemente agropecuaria de dichas áreas.

En ese marco, la Dirección Provincial de Programas de Desarrollo está abocada al estudio de diversas cadenas productivas con el objetivo de analizar sus características, en particular lo que hace a la capacidad de generar empleo, de agregar valor en origen y la posibilidad de desarrollar encadenamientos productivos locales que permitan ser un instrumento de transformación de su matriz productiva.

Estos estudios servirán también para definir qué tipo de proyectos serían más susceptibles de ser financiados con el Programa Provincial de Desarrollo, teniendo en cuenta su redireccionamiento hacia proyectos de fortalecimiento de la infraestructura asociada a la producción.

En este primer estudio se aborda la cadena porcina de la siguiente manera. En primer lugar, se presenta el contexto internacional del sector porcino, de manera de identificar qué oportunidades ofrece el sector a nivel mundial. Seguidamente, se analizará la estructura de la cadena porcina en Argentina, describiendo las principales características de la producción primaria y la industria frigorífica y de chacinados, con especial énfasis en la provincia de Buenos Aires. Finalmente, se resaltarán tanto las ventajas como las desventajas del sector porcino, se expondrán los motivos por los que la iniciativa de financiar un frigorífico porcino a través de la herramienta PPD coadyuvaría a eliminar las principales debilidades de la cadena, y se detallarán las conclusiones del estudio.

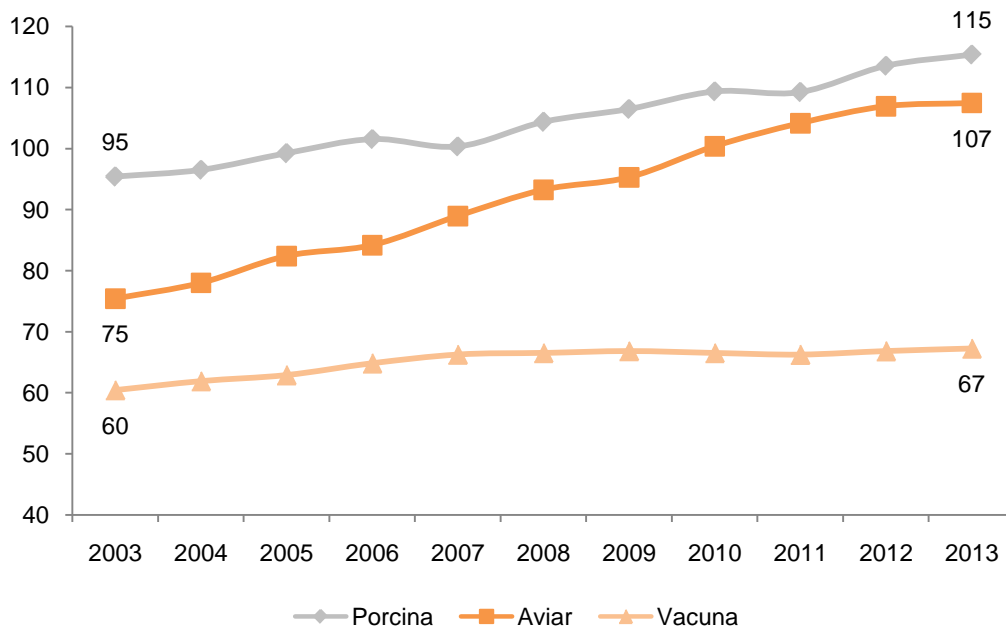
Contexto Internacional

1. Producción y Consumo Mundial

La carne más producida y consumida en el mundo es la porcina. Teniendo en cuenta los tres principales tipos de carne a nivel mundial notamos que un 40% de la producción cárnica del mundo corresponde a carne porcina, seguida por la aviar (37%) y finalmente por la bovina (23%). En los últimos 10 años la producción de carne experimentó un crecimiento del 21%, aunque inferior al aumento de 42% en la carne aviar.

Gráfico 1

Evolución de la Producción Mundial de Carne (millones de toneladas). Año 2013.



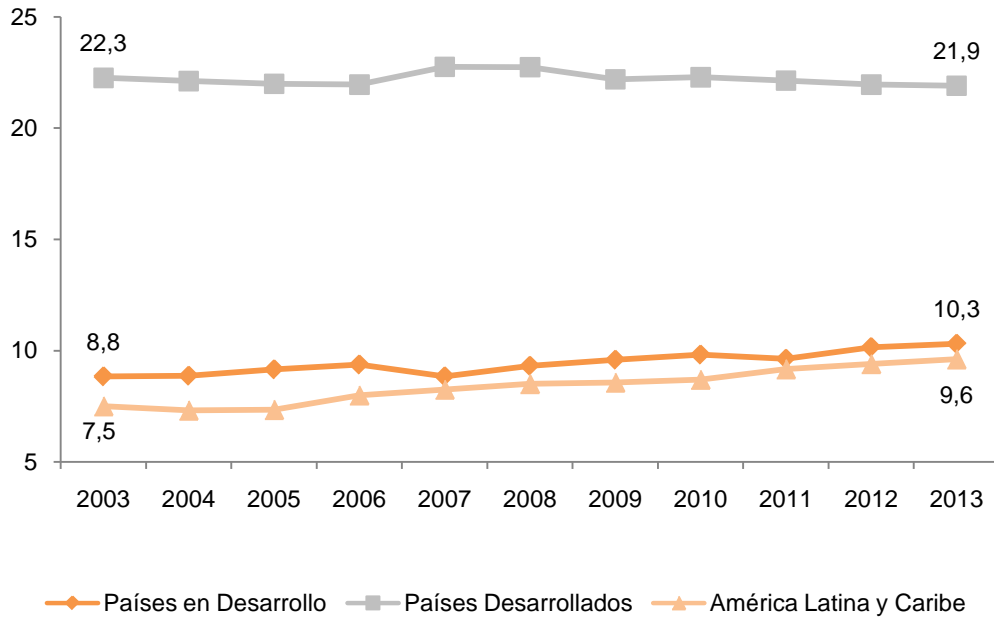
Fuente: Elaboración propia en base a OECD-FAO Agricultural Outlook 2014-2023 – OECD.Stat.

El consumo per cápita anual de carne porcina alcanzó en 2013 los 12,6 kilos, siendo 1,9 veces mayor al consumo per cápita anual de carne de vacuna (6,5 kilos). En el gráfico 2 se observan las grandes disparidades existentes entre países, siendo el consumo per cápita de carne porcina en los países desarrollados (PD) más del doble del alcanzado por los países en desarrollo (PED). No obstante, es preciso destacar que las tasas de crecimiento en los PED son ampliamente superiores a las alcanzadas por los países industrializados. Más aún, los PD han registrado consecutivas tasas negativas de crecimiento, al tiempo que los PED alcanzaron un crecimiento del orden del 16,6% para los últimos 10 años.

Asimismo, América Latina exhibe un patrón de consumo similar al alcanzado por los PED en su conjunto, registrando un aumento del 28,2% de su consumo per cápita de carne porcina en los últimos 10 años. La mayor demanda de carne por parte de este tipo de países puede deberse al constante crecimiento demográfico y al aumento de los ingresos producto de sus procesos de desarrollo.

Gráfico 2

Evolución del Consumo Per Cápita de Carne Porcina (Kg./Hab.). Año 2013.

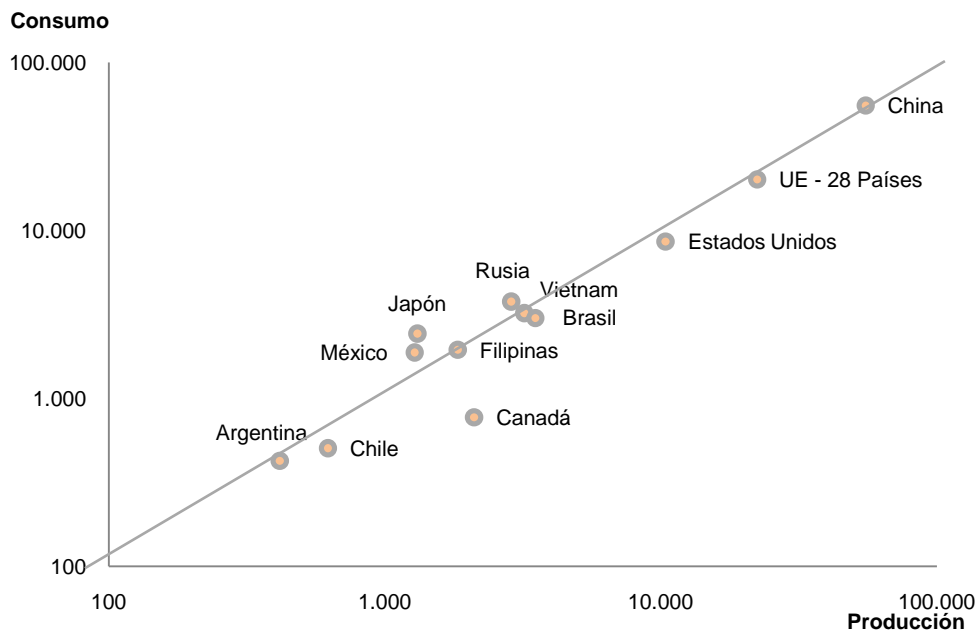


Fuente: Elaboración propia en base a OECD-FAO Agricultural Outlook 2014-2023 – OECD.Stat.

Como puede apreciarse en el gráfico 3, los principales productores de cerdos son también los principales consumidores, por lo que la carne porcina se caracteriza por un bajo intercambio comercial a nivel mundial (se exporta aproximadamente el 6,2% del total producido, ascendiendo dicho valor a más del 10% para otros tipos de carne). El principal productor es China con casi el 50% del total, seguido por la Unión Europea con un 19,3% y Estados Unidos con un 9%.

Gráfico 3

Producción y Consumo Mundial (en miles de toneladas). Principales 10 Países, Argentina y Chile. Año 2013



Fuente: Elaboración propia en base a OECD-FAO Agricultural Outlook 2014-2023 – OECD.Stat y Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

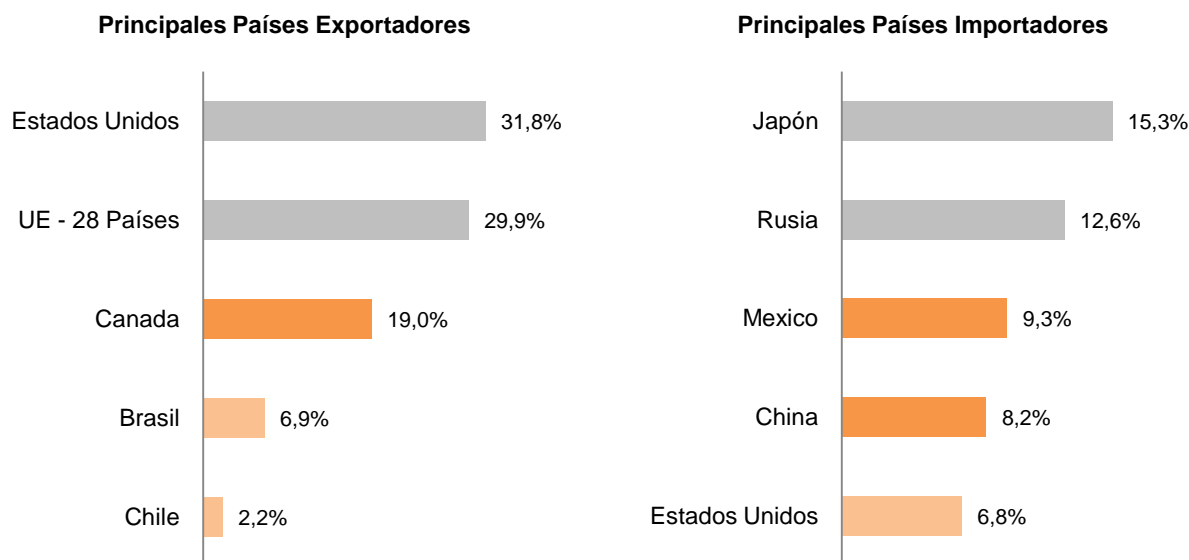
El bajo nivel de comercialización internacional de la carne de cerdo está vinculado estrechamente con la presencia de problemas sanitarios, por lo que el buen status sanitario que posee Argentina en este orden se transforma en una ventaja relativa para una mayor inserción internacional.

2. Comercio Internacional

Las exportaciones de carne porcina ascendieron en 2013 a 7,1 millones de toneladas, liderando las mismas Estados Unidos y la Unión Europea, con 2,2 y 2,1 millones de toneladas respectivamente (participaciones del 31,8% y 29,9% sobre el total), seguidos por Canadá con un 19% y Brasil con un 6,9%. En cuanto a las importaciones, las mismas ascendieron a 7,1 millones, siendo lideradas por Japón con 1,09 millones de toneladas (15,3% sobre el total), seguido por Rusia, México y China, con un 12,6%, 9,3% y 8,2% respectivamente.

Gráfico 4

Principales Países Exportadores e Importadores. Año 2013.



Fuente: Elaboración propia en base a OECD-FAO Agricultural Outlook 2014-2023 – OECD.Stat.

Para profundizar el análisis del comercio internacional, es posible utilizar al Coeficiente de Apertura Exportadora (CAE)¹, el cual refleja el porcentaje de la producción exportada (siempre y cuando no haya reexportaciones). Considerando los principales países productores, con especial atención a Brasil y Chile por su proximidad geográfica, se observa que el coeficiente alcanzado por Argentina (1,5%) revela su bajo perfil exportador en este mercado.

¹ La expresión matemática del CAE es: X/P , donde X representa a las exportaciones y P a la producción nacional del bien en cuestión.

Cuadro 1

Indicador Comercial por País. Año 2013.

País	Coefficiente de Apertura Exportadora
Canadá	64,4%
Chile	25,8%
Estados Unidos	21,9%
Brasil	14,1%
UE - 28	9,6%
Argentina	1,5%

Fuente:Elaboración propia en base a OECD-FAO Agricultural Outlook 2014-2023 – OECD.Stat y Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Desde una perspectiva regional, Brasil y Chile son los mayores productores de carne porcina. En este sentido, se observa que la producción de Brasil es más de 8 veces la de Argentina y la de Chile casi un 50% superior, mientras que el consumo per cápita de éste último es el más alto de los tres países, siendo más de 3 veces el de Argentina. Por su parte, las exportaciones son lideradas por Brasil, siendo las mismas 77 veces las de Argentina.

Cuadro 2

Principales Indicadores de los Países del Mercosur. Año 2013.

	Producción (Tn).	Consumo Per Cápita	Exportación (Tn)
Brasil	3.500.000	15	495.000
Chile	620.060	30	160.280
Argentina	416.442	10	6.430

Fuente:Elaboración propia en base a OECD-FAO Agricultural Outlook 2014-2023 – OECD.Stat y Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En síntesis

En virtud de lo expuesto, se puede concluir que el contexto internacional del mercado porcino presenta interesantes oportunidades para potenciar el crecimiento de las exportaciones de nuestro país, a través de:

- **Aumento del consumo mundial:** las proyecciones de mediano plazo dan cuenta una *tendencia creciente en los niveles de consumo mundiales*, en vistas a que el consumo per cápita promedio mundial actual es la mitad de los niveles alcanzados en los países desarrollados (30,8 kg per cápita en la Unión Europea por ejemplo). En particular, toda inferencia acerca de la proyección de crecimiento y desarrollo de los países más pobres o en vías de desarrollo permite suponer que dicho consumo también debería aumentar.
- **Crecimiento de la participación en el comercio exterior:** la disponibilidad de los insumos y el buen status sanitario permiten visualizar una mayor inserción de Argentina en el mercado mundial.

Estructura de la Cadena

1. Aspectos Básicos de la Cadena

La cadena porcina está conformada por dos eslabones determinantes: por un lado, se encuentran los productores primarios, responsables de la producción del animal en pie; y por otro, los establecimientos industriales, cuyas actividades centrales pueden subdividirse en: faena y producción de carne fresca, congelada o refrigerada; y transformación de la misma en chacinados y salazones.

Así, los productores primarios se nutren de insumos provistos por el sector agrícola (alimentos balanceados en base a maíz, soja y sorgo), mientras que los frigoríficos y mataderos tienen como insumo fundamental al animal en pie, para su posterior transformación en carne fresca o en chacinados y salazones.

Cuadro3

Cadena de Valor Porcina				
Etapa	Insumos	Productores Primarios	Transformación Industrial	Comercialización
Principales Actividades	Alimentos Balanceados	Líneas Genéticas	Faena	Mercado Interno
	Maíz, Soja, Sorgo	Establecimientos de cría de reproductores	Frigoríficos Mataderos municipales Mataderos rurales	Supermercados Otros comercios minoristas y mayorista
	Equipamiento Tecnología	Cría y Engorde	Desposte	Mercados externos
	Servicios profesionales, acopio, flete y comercialización.		Producción de chacinados y salazones	

Fuente: Plan Estratégico Industrial 2020– Ministerio de Industria.

Producción Primaria

1. Características del Eslabón

Los establecimientos son el punto inicial de la producción primaria que da origen a la cadena porcina. Se define como “establecimiento” a la superficie de tierra contigua donde se realice cualquier tipo de producción agropecuaria.

Hay diversos tipos de establecimientos que se dedican a la producción de cerdos: establecimientos productores de genética (cabañas), granjas de cría, recría e invernada (ciclo completo) y los invernadores que se encargan solo de la terminación de los capones². Dentro del grupo de invernadores y de granjas de ciclo completo existen dos modelos productivos:

1) Confinamiento, integrado por empresas tecnificadas sobre la base de una buena genética, planes sanitarios, alimentos balanceados y buenas prácticas; y

2) Extensivo, integrado por pequeños productores sobre la base de planes sanitarios rudimentarios, escaso mejoramiento genético y alta proporción de venta de lechones a fin de año.

A su vez, los establecimientos pueden clasificarse según el número de madres que integran cada unidad productiva:

-Establecimientos con menos de 10cerdas: Explotaciones de baja escala donde la cría porcina se complementa con otras actividades dentro del establecimiento. Utilizan el modelo extensivo de producción, empleando mano de obra familiar y dedicando la producción a autoconsumo.

-Entre 10 y 50 cerdas: Explotaciones de pequeña escala que utilizan un sistema de engorde extensivo, combinando la actividad porcina con otras agropecuarias. Predomina la mano de obra familiar y la producción se comercializa de manera informal.

-Entre 50 y 100 cerdas: Explotaciones con sistemas mixtos de producción (extensivo y confinamiento). Poseen cierto tamaño comercial logrado a través de intermediarios.

-Entre 100 y 500 cerdas: Granjas comerciales que llevan a cabo todas las etapas del proceso (cría, recría y engorde). Hacen uso de genética para optimizar el rendimiento del rodeo, alimento balanceado para engorde y controles sanitarios específicos.

-Más de 500 cerdas: Granjas comerciales que integran todas las etapas haciendo uso de una avanzada genética y rigurosos controles sanitarios. Comercializan de manera mayorista y minorista bajo la forma de producto terminado, ya que por lo general, se encuentran integradas verticalmente faenando los capones en frigoríficos propios.

Por lo general, los establecimientos más pequeños (menos de 50 madres) son más informales y están poco integrados con el sector industrial, lo que trae aparejado inconvenientes, tales como fragilidad del control sanitario, ausencia de incentivos para aumentar los niveles de productividad, pérdida de valor de su producto por la necesidad de vender a intermediarios, etc...

Respecto a los insumos utilizados, se estima que el maíz y la soja en conjunto representan entre el 75% y 90% del alimento balanceado, siendo la conversión alimenticia 3:1, es decir, 3 kilogramos de alimento

² En el Anexo 1 se puede observar la distinta clasificación de los cerdos.

balanceado para producir un kilogramo de cerdo vivo. Se estima que en el año 2012, la producción primaria de cerdos consumió un 3,6% de la producción de Maíz y Sorgo y un 0,84% de la producción de Soja.

Cuadro4

Producción de Maíz, Sorgo y Soja. Consumo de granos por parte del Sector Porcino. Año 2012.

Año 2012	Producción (Tn).	Consumo de granos del Sector
Maíz	21.196.637	916.502
Sorgo	4.252.310	
Soja	40.100.197	336.051

Fuente: Anuario 2012. Grupo de Intercambio Tecnológico de Explotaciones Porcinas.

La transformación de proteína vegetal en proteína animal genera un valor agregado adicional. Al transformar granos en carne casi se duplica el valor de exportación del producto. Por ejemplo, en el caso de exportar 1,75 toneladas de granos se obtendría un valor de US\$ 604, mientras que si se hubiese transformado en cortes de carne de cerdo se obtendrían US\$ 1.134³, lo que representa un agregado de valor adicional de US\$ 530 (+88%) (IERAL, 2013).

A su vez, la producción de cerdos presenta ventajas inherentes respecto a la producción de otros tipos de ganado. En particular, como se observa en el cuadro 5, la actividad porcina alcanza una mayor producción en un tiempo inferior, ya que las cerdas poseen un menor tiempo de gestación y una cantidad superior tanto de partos como de crías por parto.

Cuadro5

Parámetros Productivos. Comparación Ganado Bovino – Porcino.

	Bovino	Porcino
Días de Gestación	270	114
Partos por Hembra y Año	1	2
Crías por Parto	1	11
Días para Faena	520	160
Kilos por Madre por Año	450	2.400

Fuente: Informe de la Cadena Porcina. ONCCA. Año 2011.

Respecto del empleo potencial de este eslabón, se estima que genera:

Cuadro6

Empleo potencial Sector Primario.

Tamaño Establecimiento	Trabajadores
Pequeño (30 madres)	1
Mediano (250 madres)	6
Grande (1000 madres)	22

Fuente: IERAL 2011

³Se supone un precio FOB para cortes de cerdo de USD 2.500 por tonelada (monto por debajo del precio de exportación promedio de Chile por tonelada exportada a Rusia en 2012).

Al mismo tiempo, a efectos de obtener un parámetro del potencial de generación de empleo en la producción de cerdos, el INTA estima que 400 hectáreas de maíz demandan entre 1 y 2 trabajadores, mientras que en el mismo espacio, si se suma actividad porcina de 700 cerdas, las fuentes laborales pueden ascender a 14 personas⁴.

En cuanto a la comercialización, se estima que alrededor del 87% de la hacienda que sale de los establecimientos es comercializada a través de la modalidad "Directo de Frigorífico", donde el comprador de la industria contacta personalmente a cada productor. El restante 4% es a través de intermediarios (consignatarios, acopiadores y remates de feria) y un 9% es de producción propia en frigoríficos, utilizada por aquellos que faenan importantes volúmenes de cerdos por año. La operatoria en general es de compra en origen, siendo responsable de los gastos de traslado el vendedor, la forma de pago entre 10 y 40 días y el precio de compra establecido por peso vivo. (ONCCA, 2011).

2. Existencias Nacionales y Ubicación Geográfica

Las existencias porcinas, según datos disponibles de SENASA para marzo 2013, fueron de 4,2 millones de cabezas, ascendiendo el número de cerdas madres a 898.428, repartidas en 68.695 establecimientos. Es importante destacar el aumento en el stock de existencias, siendo en 2013 un 20,6% superior a 2012 y un 40,7% mayor a 2007. Además, de acuerdo al Censo Nacional Agropecuario 2002 las existencias en ese año eran de 2,18 millones de cabezas.

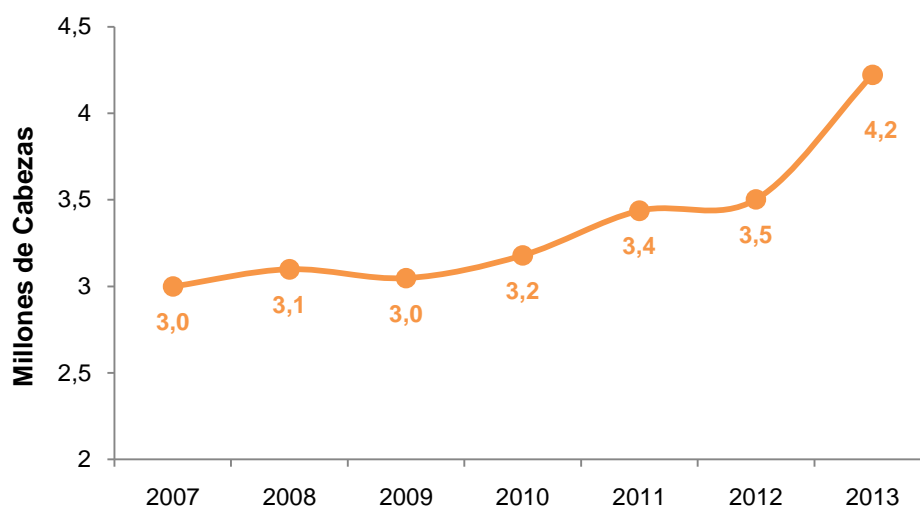


Gráfico 5

Existencias Porcinas (en millones de cabezas) por Año. Período 2007-2013.

Fuente: Elaboración propia en base a Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y SENASA.

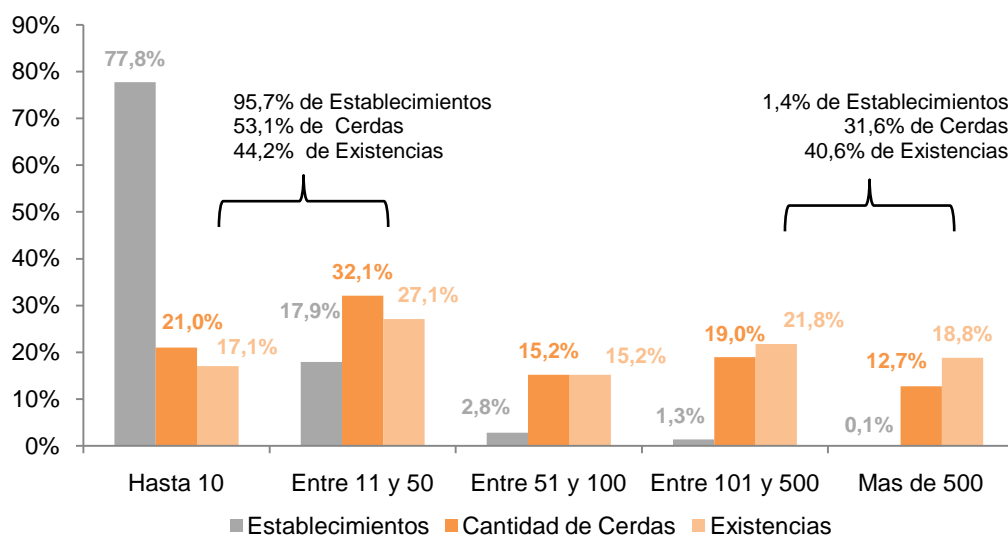
Respecto de los establecimientos con existencias porcinas, existen en Argentina un total de 68.695. Se observa en el gráfico 6 que el 77,8% de los establecimientos son de autoconsumo o subsistencia (menos de 10 madres), mientras que si se suma a los de entre 11 y 50 madres alcanzan el 95,7% de los mismos. Éstos concentran el 44,2% del total nacional de porcinos y el 53,1% de las existencias nacionales de cerdas, aunque su actividad principal no es la porcina. En el otro extremo, las firmas de mayor tamaño

⁴ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). "INTA Informa. ¡Como Chanchos!". Año X - # 117, Agosto de 2011.

(más de 100 madres) representan el 1,5% y cuentan con el 32% del total nacional de cerdas y el 41% de las existencias porcinas.

Gráfico 6

Estratificación de Establecimientos según cantidad de cerdas. Marzo 2013.



Fuente: Elaboración propia en base a SIGSA - Dirección de Control de Gestión y Programas Especiales - SENASA.

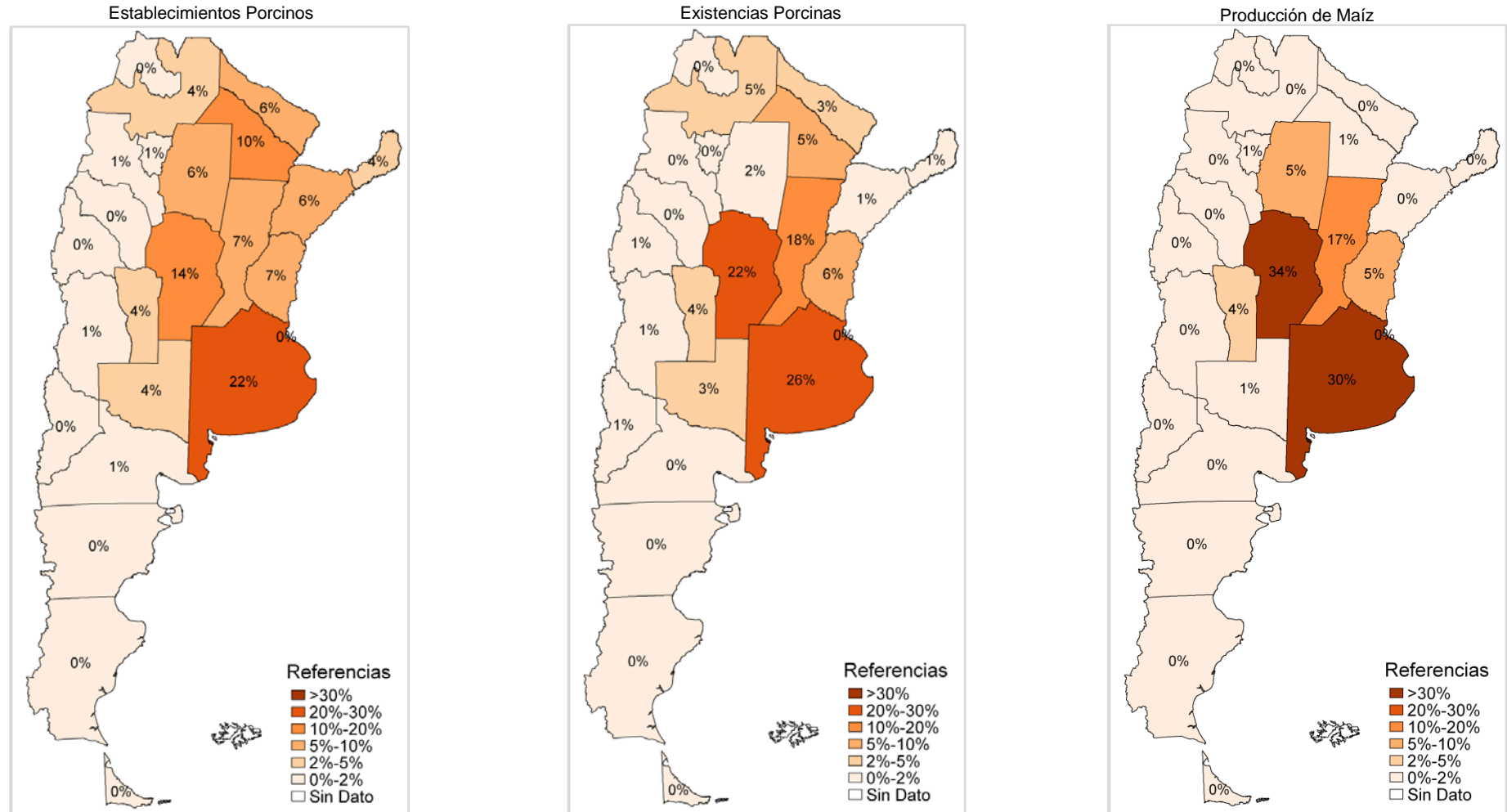
Tanto las existencias como la cantidad de establecimientos se encuentran concentrados en tres provincias: Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe, que poseen el 43% de los establecimientos y el 65,5% de las existencias porcinas nacionales. Asimismo, si se consideran sólo los establecimientos de más de 100 cerdas se percibe que el 70% se encuentra en las provincias mencionadas con la siguiente distribución: 30,5% en Buenos Aires, 23% en Córdoba y 17% en Santa Fe.

La distribución geográfica de la producción porcina presenta una elevada correlación con la producción de maíz, principal insumo de la actividad. En particular, las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe concentran el 81% de la producción de maíz para la campaña 2012/2013⁵. Además del maíz, la soja y el sorgo también son aprovechados en la cría de cerdos y son también las mismas provincias anteriormente mencionadas las que presentan las mayores producciones de dichos cultivos.

⁵Si se observara este mismo dato para las últimas tres campañas, para evitar que algún hecho de la coyuntura afecte el análisis, el resultado sería muy similar. Para las campañas 2010/2011, 2011/2012 y 2012/2013 las tres provincias mencionadas concentraron el 79% de la producción, 34% Buenos Aires, 28% Córdoba y 17% Santa Fe.

Ilustración 1

Distribución geográfica de los Establecimientos Porcinos y Existencias junto con la Producción de Maíz. Participaciones provinciales en el total País. Año 2013.



Fuente: Elaboración propia en base a SIGSA - Dirección de Control de Gestión y Programas Especiales - Dirección Nacional de Sanidad Animal – SENASA, SIIA - Sistema Integrado de Información Agropecuaria y MAGyP.

Por otro lado, se estima que la mano de obra ocupada en la producción primaria ascendió a 31.456 empleados durante 2013 (IERAL 2013).

Cuadro 7

Puestos de Trabajo en el Eslabón Primario por Tamaño de Establecimiento. Año 2013

	Establecimiento			Total
	Pequeño (hasta 50 madres)	Mediano (entre 50 y 500)	Grande (más de 500)	
Trabajadores	15.910	8.798	2.285	26.992
Toma de decisiones y asesoramiento, por establecimiento	0	4.290	174	4.464
Total de puestos	15.910	13.088	2.459	31.456

Fuente: "Una Argentina Competitiva, Productiva y Federal – Cadena Porcina" - IERAL, 2013

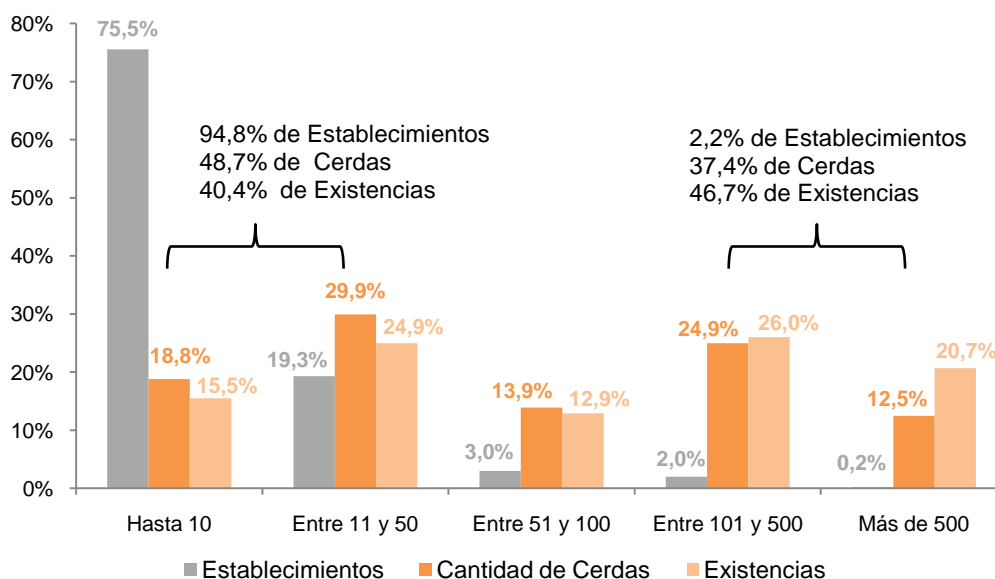
3. Provincia de Buenos Aires

La provincia de Buenos Aires es la principal productora de cerdos a nivel nacional, con una participación del 21,6% en establecimientos con existencias porcinas, 26% en cantidad de cerdas y un 26% de las existencias porcinas nacionales totales a 2013.

Los establecimientos ascendieron en 2014 a 15.412, siendo el total provincial de porcinos 1.179.482 y el de cerdas 237.924. Su estratificación sigue un patrón similar al nacional: el 94,8% de los establecimientos poseen menos de 50 cerdas y concentran el 40,4% de las existencias porcinas. Además, una proporción importante de ellos son de subsistencia o autoconsumo (hasta 10 madres). En el otro extremo, solo 2% de los establecimientos poseen más de 100 madres, concentrando los mismos el 46,7% de las existencias.

Gráfico 7

Estratificación de Establecimientos según cantidad de cerdas. Provincia de Buenos Aires. Marzo 2014.



Fuente: Elaboración propia en base a SIGSA - Dirección de Control de Gestión y Programas Especiales - SENASA.

Como se mencionó anteriormente, por lo general los establecimientos más pequeños son más informales y están poco integrados con el sector industrial, por lo que el hecho de que casi el 95% de los establecimientos sean pequeños es una debilidad de la cadena. Una de las posibles explicaciones de la

poca integración es la distancia a establecimientos habilitados para faena⁶, genera que el productor no se pueda apropiarse de todo el valor del producto. De acuerdo a lo relevado, un productor vende el cerdo a un intermediario a un valor de entre \$ 7 y \$ 11 el kilo vivo, mientras que éste lo vende al frigorífico a \$ 25. Luego, al salir del frigorífico el valor del kilo es de \$ 40 y en góndola es de alrededor de \$ 65 en promedio.

Por otro lado, en la Provincia existen 442 explotaciones dedicadas a la actividad porcina⁷. El 67,6% de las mismas, corresponden a criaderos. Éstos son predios destinados a la cría de cerdos para el consumo, venta de reproductores o cerdos para engorde de su propia producción, sin efectuar introducción de cerdos para recría o engorde de otro origen. Luego, un 27,4% corresponde a explotaciones destinadas a criaderos y de engorde, que son predios cuya última finalidad es el engorde para faena, ingresando porcinos desde otros orígenes además del propio. Finalmente, la Provincia cuenta con tan solo 10 explotaciones de tipo cabaña, encargadas de proveer genética porcina de alta calidad, mediante reproductores de gran valor genético, puros de pedigrí o híbridos, y 3 establecimientos de acopio, cuya finalidad es adquirir porcinos en distintas cantidades y comercializarlos a otros destinos.

Cuadro8

Tipos de Explotaciones Porcinas. Provincia de Buenos Aires. Año 2014.

	Criadero	Engorde	Cabaña	Acopio	Total
Tipo de Explotación	X				299
	X	X			121
		X			7
	X		X		6
			X		3
	X			X	2
				X	1
	X	X	X		1
				442	

Fuente: Elaboración Propia en base a Ministerio de Asuntos Agrarios

El municipio de Chacabuco, localizado en el área Norte, y el municipio de Adolfo Alsina, perteneciente al Noroeste, lideran en cantidad de explotaciones con 23 establecimientos cada uno, seguidos por Puán en el Sudoeste con 21 y Saladillo en el Centro Norte con 17.

Lo anteriormente expuesto se encuentra en línea con lo concluido en el documento “Caracterización Productiva Territorial de la provincia de Buenos Aires”, donde se han destacado en materia porcina las áreas Norte, Centro Norte y Noroeste tanto en cantidad de existencias⁸ como en cantidad de establecimientos.⁹, destacándose que el área Norte es la que cuenta con establecimientos más grandes.

⁶ En el siguiente apartado se observa que la faena está concentrada en pocos frigoríficos, que en general están alejados de la producción primaria y más cercanos a los centros de consumo.

⁷La diferencia entre “Establecimientos con existencia porcinas” y las explotaciones, es que entre los primeros se encuentran todos los establecimientos relevados por SENASA que cuentan con alguna existencia porcina, por más que su principal actividad pueda no ser la cría de porcinos, mientras que las explotaciones son establecimientos habilitados por el Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires y cuya principal actividad es la porcina.

⁸Ver mapa 1 en el Anexo 3.

⁹Ver mapa 2 en el Anexo 3.

Respecto de la distribución de existencias porcinas en la provincia de Buenos Aires, se observa una concentración baja medida a nivel de municipios ($HHI = 187$)¹⁰ y moderada a nivel de áreas ($HHI = 1.825$). Al mismo tiempo, es similar a la del ganado bovino ($HHI = 158$ y $HHI = 1.422$, respectivamente).

La correlación entre producción de maíz y actividad porcina que se observaba a nivel nacional también se visualiza al interior de la provincia de Buenos Aires. En particular, se ha detectado en el documento “Caracterización Productiva Territorial de la provincia de Buenos Aires”, presentado por la Dirección Provincial de Programas de Desarrollo, que las áreas Norte, Centro Norte y Noroeste son las más relevantes en la actividad porcina, tanto en cantidad de existencias (como en cantidad de establecimientos), siendo a su vez las principales áreas productoras de maíz de la Provincia (concentraron el 81,9% de la producción promedio de las campañas 2010/11; 2011/12; 2012/13).

En cuanto al destino de la producción, según última información disponible en SENASA, durante el año 2009 se movilizaron en la Provincia un total de 1,2 millones de porcinos, de los cuales 98% permanecieron dentro de la misma y solo un 2% se destinó a otras provincias. Alrededor del 84% de los animales movilizados y producidos en Buenos Aires tienen como destino el frigorífico, seguido por establecimientos con un 13%.

Cuadro9

Destino de los porcinos movilizados en la provincia de Buenos Aires. Año 2009.

Destino	Cabezas	Participación
Frigoríficos	1.017.306	83,7%
Establecimientos	162.420	13,3%
Predios de remate	19.891	1,6%
Mataderos	14.867	1,2%
Mercado Concentrador/ Remate terminal	1.501	0,1%
Total	1.215.985	100%

Fuente: Elaboración Propia en base a INTA.

Además, en el mismo año ingresaron a la Provincia 1.006.503 de porcinos, los cuales provinieron en su mayoría de la provincia de Santa Fe (441.690 cabezas) y Córdoba (398.307 cabezas), destinándose a faena un 97% y a establecimientos y remates el restante 3% (INTA, 2013).

En síntesis

En este apartado, se pudo observar lo siguiente:

1. La producción de cerdos presenta condiciones para la agregación de valor y generación de empleo adicional a la producción de granos.
2. Estrecha relación en la localización de la producción primaria y sus insumos: puede observarse que la ubicación geográfica de las existencias coincide con la producción de maíz.
3. En comparación al ganado bovino, el ganado porcino presenta una mayor tasa de conversión.
4. Tiene presencia territorial en la Provincia similar a la del ganado bovino, en términos de su baja concentración.

¹⁰ El índice HHI es una medida usualmente utilizada en economía para calcular la concentración de los mercados. Valores superiores a 2.500 indican mercados altamente concentrados, entre 1.500 y 2.500 moderadamente concentrados y menores a 1.500 no concentrados.

5. Existe una alta disparidad entre los productores: mientras que los establecimientos más pequeños presentan elevados niveles de informalidad, insuficientes estándares sanitarios y bajos parámetros de eficiencia; los productores de gran escala poseen condiciones diametralmente opuestas. Por lo tanto, se hace necesario reducir la brecha señalada a fin de alcanzar mayores niveles totales de producción.

Transformación Industrial

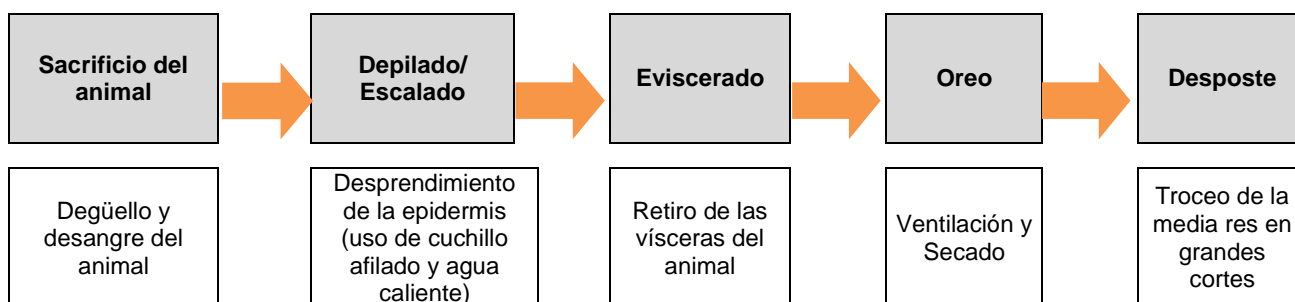
1. Características del Eslabón

El eslabón industrial está constituido principalmente por el Frigorífico¹¹, encargado de la faena y/o desposte de los animales, y por la industria elaboradora de chacinados y salazones. La Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines (CAICHA) estima que un 50% de la carne fresca se destina a consumo y otro 50% a la industria de chacinados y salazones (IERAL, 2013).

La faena es el proceso ordenado sanitariamente para el sacrificio de un animal, en este caso el cerdo, con el objeto de obtener su carne en condiciones óptimas para el consumo humano. Dicho proceso comienza con el sacrificio, seguido por el despelado y culminando con el eviscerado y oreo. Al final el proceso de faena, se procede al desposte de la media res. Por despostadero se entiende a una planta industrial simple que recibe de los frigoríficos la media res y se encarga de trocearla en grandes cortes, que deben ser almacenados en cámara para después venderlos a carniceros y fábricas de chacinados.

Cuadro10

Proceso de Faena y Desposte.



Fuente: Elaboración propia en base a Universidad de Buenos Aires. "Puesto de Trabajo para Faena Porcina". Año 2011.

Algunas de las plantas de faena se complementan con el desposte y procesamiento, existiendo al mismo tiempo 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.

Por otro lado, el propósito central de la industria chacinadora es transformar los cortes porcinos en productos de alto valor agregado, mediante procesamientos de conservación como salado, ahumado, secado y enfriado. Esta industria abarca la producción de chacinados y salazones. Según SENASA, se entiende por chacinados a los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para consumo humano, comprenden: embutidos frescos (chorizo), cocidos (salchicha) y secos (salamín); y no embutidos frescos (hamburguesa) y cocidos (fiambre cocido de pata de cerdo). Por otro lado, los salazones son los órganos, trozos de carne o de tejido adiposo que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, comprenden: cocidos (jamón cocido) y secos (jamón crudo). Uno de los grandes problemas que enfrenta esta industria es que la oferta local de carne fresca no logra abastecer su demanda, motivo por el que se deben importar cortes de cerdos, en particular pulpas de jamón, paleta y tocino, proviniendo en su mayoría de Brasil.

En lo que hace a la generación de empleo, el "Indicador Mínimo de Trabajadores" (IMT) elaborado por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) permite establecer la cantidad de trabajadores

¹¹ Ver en el Anexo 2 las distintas clasificaciones de frigoríficos.

que fueron requeridos en un período determinado y con relación a una actividad específica. En cuanto al ganado porcino, se establecieron los parámetros para las actividades de faena y desposte, entendiendo por “tarea directa” a todas aquellas actividades vinculadas a la recepción del ganado en pie y las propias del faenamamiento hasta la obtención de la media res, y por “tarea indirecta” a todas aquellas actividades no vinculadas directamente a la faena (tareas administrativas, comerciales, de mantenimiento, de limpieza, no incluyéndose la distribución). Sobre la base del mencionado indicador, y teniendo en cuenta para la faena un peso promedio de ganado en pie de 120 kilogramos y para el desposte un peso promedio de la res de 100 kilogramos, se elaboró el siguiente cuadro:

Cuadro11

Trabajadores en faena y desposte por cabezas de ganado porcino.

Tamaño Frigorífico	Total Trabajadores	Trabajadores en Faena	Trabajadores en Desposte
Pequeño (2.000 cabezas x mes)	35	16	19
Mediano (75.000 cabezas por mes)	95	36	59
Grande (150.000 cabezas por mes)	140	50	90

Fuente: elaboración propia en base a Administración Federal de Ingresos Públicos

A su vez, sobre los parámetros que el IMT establece para la Elaboración de Chacinados y Salazones, se estimó la cantidad de trabajadores requeridos por esta industria.

Cuadro12

Trabajadores en elaboración de chacinados y salazones por kilos producidos.

Tamaño Establecimiento	Trabajadores en Elaboración de Chacinados Embutidos, No Embutidos y Salazones Cocidos	Trabajadores en Elaboración de Salazones Crudos	Trabajadores en Elaboración de Salchichas
Pequeño (40.000 kilos x mes)	18	20	13
Mediano (150.000 kilos por mes)	45	75	25
Grande (300.000 kilos por mes)	91	150	25

Fuente: elaboración propia en base a Administración Federal de Ingresos Públicos

Vale aclarar que de realizarse en un mismo establecimiento más de una de las tareas detalladas anteriormente, se deberán sumar los trabajadores correspondientes a cada una de ellas.

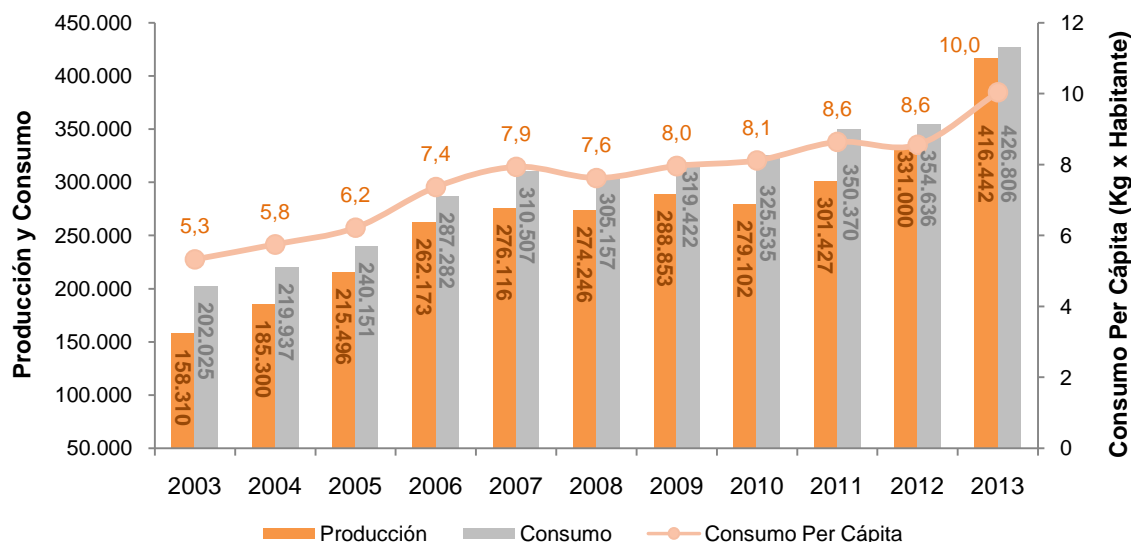
Respecto a la comercialización, la carne fresca llega al consumidor final, en gran medida de la mano del comercio minorista, representado por la carnicería, y en menor medida a través de supermercados. La industria chacinera, por su parte, tiene otra modalidad de comercialización, ya que en ella el canal mayorista es el más importante, seguido por el supermercado y por el minorista tradicional. Por otro lado, para las pequeñas firmas chacineras elaboradoras de productos artesanales, los comercios de venta de tipo “delicatessen” constituyen el canal más importante. (INTA, 2013).

2. Producción y Consumo Nacional

La producción Argentina de carne porcina alcanzó las 416.442 toneladas en 2013, registrando un crecimiento interanual del 25,8%. Al mismo tiempo, el consumo aumentó un 20,3% respecto al año anterior, con 426.806 toneladas consumidas, y el consumo per cápita un 17,3%, alcanzando los 10 kilogramos por habitante. Es importante destacar que en el lapso de 10 años el consumo de carne de cerdo se ha más que duplicado, al tiempo que la producción creció un 163%.

Gráfico 8

Producción, Consumo y Consumo Per Cápita de Carne Porcina en Argentina. Año 2013.



Fuente: Elaboración propia en base a Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En el gráfico 8 observamos que, en general, las tres variables comentadas presentan un crecimiento sostenido desde el año 2003 en adelante. Sin embargo, para el año 2012 el consumo per cápita en Argentina de carne porcina era aún muy bajo respecto al consumo per cápita de carne vacuna (59,1 Kg. x Hab.) y al de carne aviar (39,69 Kg x Hab.), como así también, respecto al consumo per cápita mundial (12,6 Kg. x Hab.) y al consumo per cápita de los países vecinos Chile (27 Kg. x Hab) y Brasil (15 Kg. x Hab.).

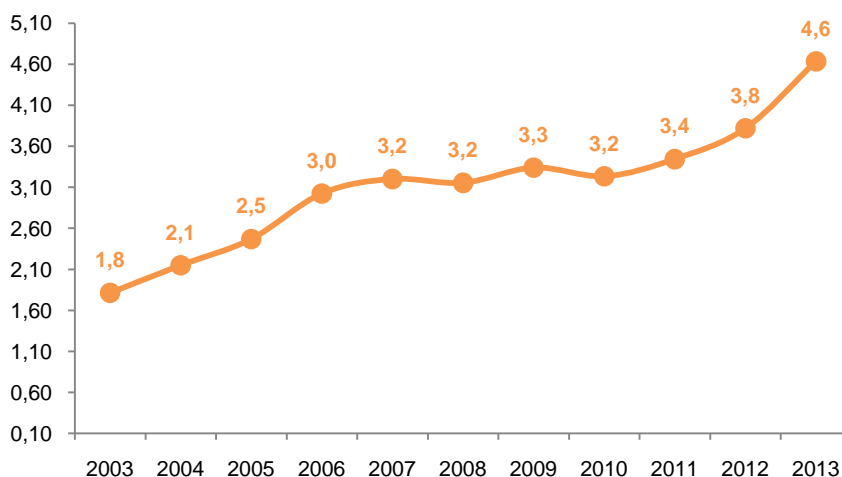
3. Establecimientos de Faena y Ubicación Geográfica

En el país existen 176 mataderos-frigoríficos, 25 mataderos municipales y 6 mataderos rurales sin usuarios. El 55,68% de los mataderos frigoríficos se encuentran concentrados en las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe.

La faena de ganado porcino alcanzó en 2013 los 4,6 millones de cabezas, un 21,4% más respecto a 2012, siendo el Capón la categoría más faenada (alrededor del 95%).

Gráfico 9

Faena Porcina por año (en millones de cabezas). Período 2003-2013.



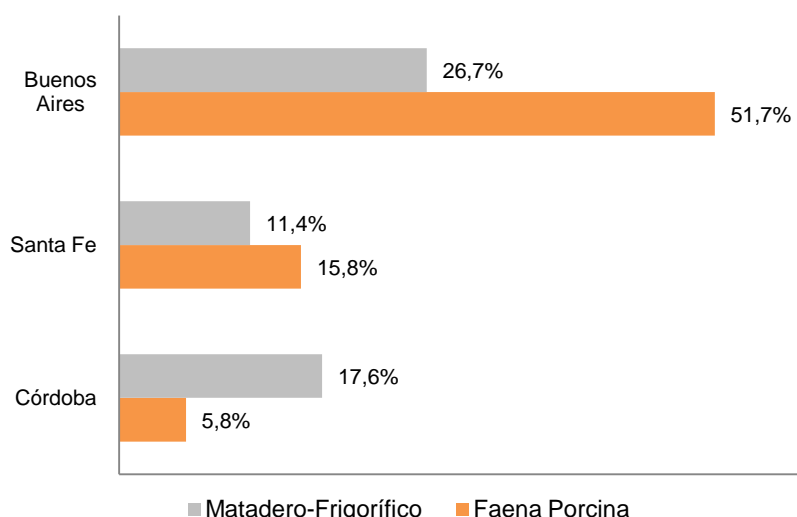
Fuente: Elaboración propia en base a Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Tal como se observa en el gráfico 10, un 73,3% de la faena se realiza en las tres provincias anteriormente mencionadas. Buenos Aires concentra un poco más de la mitad del total, debido a que las tres firmas líderes habilitadas para faena se encuentran en dicha provincia, centralizando el 45,8% del total faenado. Estos tres establecimientos se sitúan en los municipios de Marcos Paz (22,6% de la faena), San Andrés de Giles (11,7%) y Moreno (11,5%).

Por el empleo, la IERAL estimaba para 2009 un total de 1.505 trabajadores en la actividad de faena y desposte, más 2.180 trabajadores en puestos administrativos y otros (empacadores, vendedores, etc.).

Gráfico 10

Distribución geográfica de los Mataderos-Frigoríficos y de la Faena Porcina. Principales Provincias. Año 2012.



Fuente: Elaboración propia en base a Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En 2012 el consumo aparente de chacinados se encontraba en alrededor de los 10,6 kilos por habitante. Además había 402 fábricas chacinadoras y 302 establecimientos despostaderos, con un total de 17.300 empleados. Se trata de un sector intensivo en el uso de mano de obra, dado que conserva el trabajo

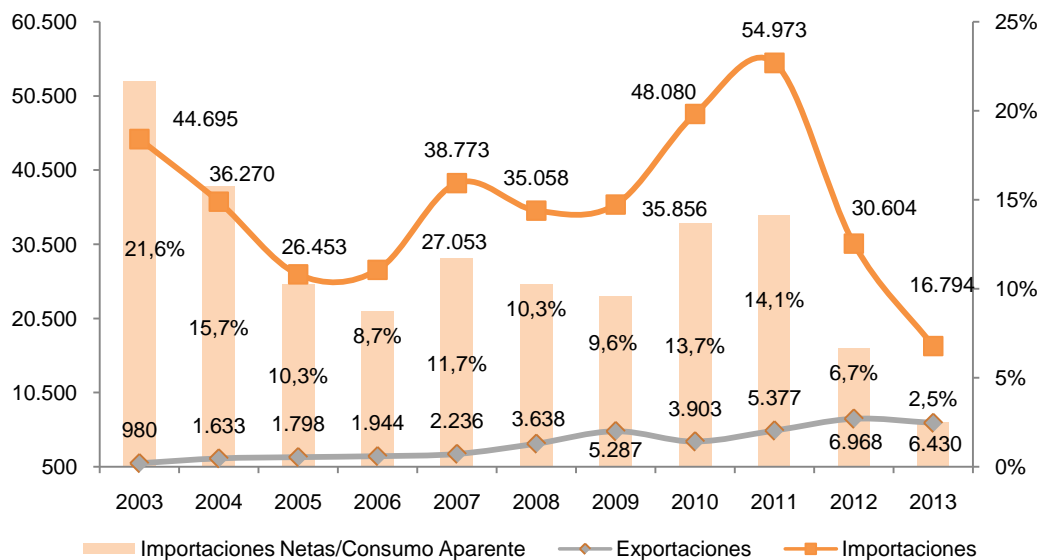
artesanal al tiempo que incorpora tecnología, siendo el número de empleados promedio por empresa 43 (Anuario 2012, MAGyP). El 95% de sus empresas son Pymes y la provincia de Buenos Aires concentra el 49% de las industrias de chacinados, seguida por Santa Fe (12%) y Córdoba (8%) (CAICHA, 2011). En Buenos Aires se destaca como zona típica de producción de chacinados y salazones “artesanales”, Tandil, y en Córdoba, Oncativo y Colonia Caroya.

4. Comercio Exterior

Argentina ha exportado 6.430 toneladas de carne porcina durante 2013, registrando una caída del 7,2% respecto al año anterior, y ha importado 16.794 toneladas, un 45% menor al registrado para 2012.

Gráfico 11

Exportaciones e Importaciones Argentinas en toneladas e Importaciones Netas sobre Consumo Aparente por Año. Período 2003-2013

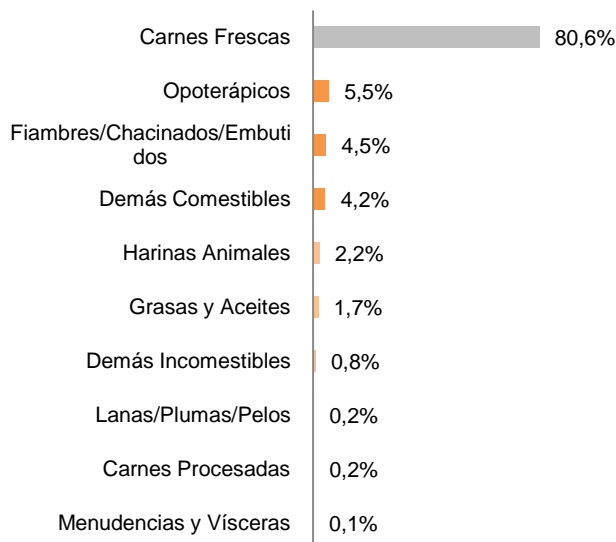


Fuente: Elaboración propia en base a Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En el gráfico 11 se observa que las importaciones evidencian una pronunciada tendencia decreciente, mientras que las exportaciones muestran una incipiente evolución hacia la alza, motivo por el cual la balanza comercial ha mejorado en los últimos años (en 2012 el déficit fue de USD 90 millones, mientras que en 2011 había sido de USD 156 millones). Además, este hecho se refleja en la participación de las importaciones en el consumo (cociente entre importaciones netas y consumo aparente), que alcanzó un 3% en 2013, valor mínimo de los últimos 10 años.

Gráfico 12

Composición de las Importaciones Argentinas. Año 2012.



Fuente: Elaboración propia en base a Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En cuanto a su composición, el 80,6% de las importaciones corresponden al rubro “Carnes Frescas”, el mismo comprende a todos los cortes que surgen del despostado de la res, pudiendo ser frescos o ligeramente salados (bondiola, jamón, pierna, paleta, panceta). Se estima que alrededor del 68% de la carne fresca importada se compone de pulpas de jamón y paleta, principales insumos de la industria de chacinados y salazones (ONCCA, 2011). Luego, le sigue el rubro “Opoterápicos”, compuesto por extractos de órganos del animal utilizados en terapéutica humana e incluso animal, con un 5,50%. El rubro “Fiambres, chacinados y embutidos” contiene todas las carnes procesadas a través del salado y el estacionamiento (jamón cocido, paleta cocida, jamón crudo y fiambres varios) y alcanzó en 2012 el 4,51% de las importaciones Argentinas.

Cabe destacar que el 82% de las importaciones del país provienen de nuestros vecinos Brasil (70,7% del total) y Chile (11,3%), siendo el primero un país integrante del bloque comercial Mercosur, y el segundo un Estado Asociado al mismo.

Como ya se ha mencionado, las ventas externas de la cadena no son significativas por lo que no se realizará una descripción detallada de las mismas. En particular, se exportan menudencias (39,7%) y harinas animales (22,1%) siendo su principal destino Hong Kong (44% de las exportaciones en 2012), seguido por Chile (con una participación del 9,9%).

5. Provincia de Buenos Aires

En la provincia de Buenos Aires se han faenado 1.974.239 cabezas durante 2012, las cuales representan el 51,7% del total nacional, demostrándose así la relevancia de Buenos Aires como procesadora de carne porcina por sobre provincias como Santa Fe y Córdoba, que concentran el 15,7% y 5,8% respectivamente.

A su vez, se encuentra en la Provincia el 24,6% de los establecimientos faenadores, de los cuales un 92% son mataderos frigoríficos y el restante 8% mataderos municipales y rurales.

Cuadro13

Número de establecimientos faenadores Nacionales y Provinciales. Año 2012.

	País	Buenos Aires
Matadero Frigorífico	176	47
Matadero Municipal	25	2
Matadero Rural	6	2
Total	207	51

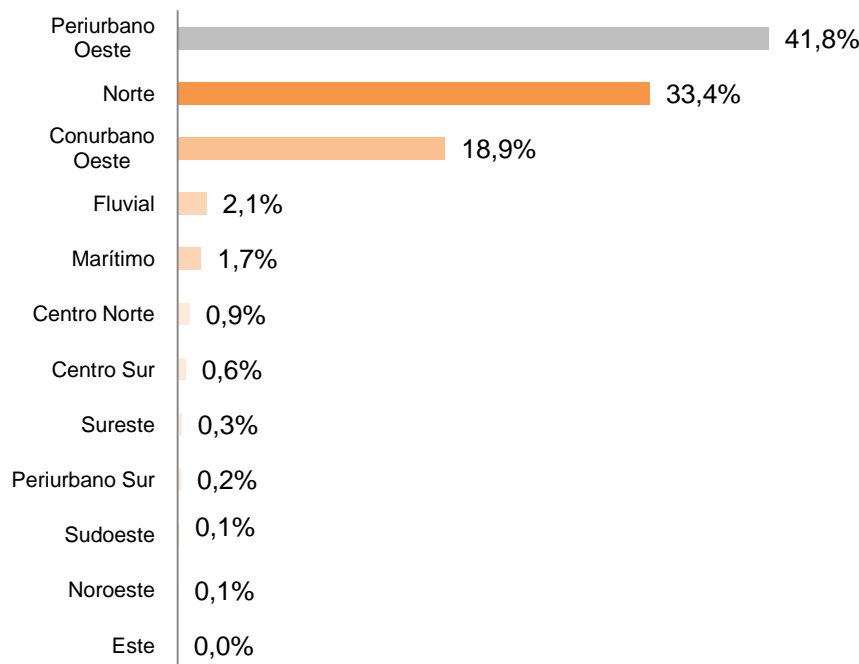
Fuente: Elaboración propia en base a Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Tres son los partidos bonaerenses de mayor importancia con una faena superior a 200 mil cabezas (promedio 2009-2011) y concentrando el 78% del total provincial: Marcos Paz (36,6%, perteneciente al área Periurbano Oeste), San Andrés de Giles (22,6%, área Norte) y Moreno (18,9%, área Conurbano Oeste). A su vez, la concentración de la faena por municipio se encuentra agrupada en unos pocos frigoríficos, a saber, el Frigorífico La Pompeya de Marcos Paz concentra el 35,3% de la faena, seguido por la Cooperativa de Trabajo Ex Empleados del Frigorífico Minguillón con un 21,1% en Moreno y Pork – Ind. SRL en San Andrés de Giles con un 18,5%, procesando tan solo estos tres establecimientos el 74,9% de la faena porcina provincial.

Por lo mencionado anteriormente, y de acuerdo a lo descrito en el ya citado documento “Caracterización Productiva Territorial de la provincia de Buenos Aires”, se concluye que las áreas Norte y Periurbano Oeste concentran la mayor parte de la faena porcina provincial, y al adicionarse el área Conurbano Oeste se tiene que las mismas concentran más del 90%.

Gráfico 13

Participación en la Faena de Ganado Porcino - '09-'11



Fuente: Elaboración Propia en base a SIIA - Sistema Integrado de Información Agropecuaria - MAGyP

Para comparar con la faena de ganado bovino, el HHI¹² a nivel de municipios es de 2.275 para la faena porcina y de 361 para la bovina, mientras que a nivel de áreas los valores son de 3.228 y 904, respectivamente. Por lo tanto, la concentración de la faena porcina es muy alta y muy superior a la de la bovina.

La industria frigorífica porcina se caracteriza por su heterogeneidad reflejada en su tamaño (cabezas faenadas). Al estratificar los frigoríficos de la Provincia en base al número de cabezas faenadas durante el mes de diciembre de 2011 se encuentra que el 77,6% de las plantas pertenecen al estrato de menos de 1.000 cabezas, procesando sólo el 3,17% de los porcinos. En el otro extremo, las plantas de más de 5.000 cabezas faenadas representan el 7,8% y concentran el 83,9% de los animales, quedando así reflejado el hecho de que en Buenos Aires la mayor cantidad de animales faenados se encuentra en manos de unos pocos frigoríficos.

Cuadro14

Número de frigoríficos por estrato y participación en la faena. Diciembre 2011.

Tamaño del Frigorífico (Faena Mensual)	Cantidad de Frigoríficos	% Frigoríficos	Participación en la Faena
Menos de 1.000	59	77,6%	3,1%
Entre 1.000 y 5.000	11	14,4%	12,8%
Más de 5.000	6	7,8%	83,9%
Total	76	100%	100%

Fuente: Elaboración Propia en base a SIIA - Sistema Integrado de Información Agropecuaria - MAGyP

Las áreas que mayor cantidad de frigoríficos poseen son la Norte y la Centro Norte, ascendiendo a 20 y 13 la cantidad de frigoríficos de cada una. Sin embargo, teniendo en cuenta el número de frigoríficos por partido, solo San Andrés de Giles (Norte) posee 4 plantas, seguido por Bahía Blanca (Sudoeste), Chacabuco (Norte), Saavedra (Sudoeste) y San Pedro (Fluvial) con 3 establecimientos.

Atendiendo a las consideraciones realizadas anteriormente, debe destacarse que de las tres áreas identificadas como relevantes en la etapa industrial de la cadena porcina, solo el área Norte ha tenido importancia en la producción primaria de cerdos (principal área en cantidad de existencias y explotaciones porcinas).

Se infiere entonces, que una gran proporción del ganado porcino se transporta en pie desde las áreas de cría a ser faenado cerca de los centros de consumo, reflejando la falta de integración en origen entre la producción primaria y la industria. Esto tiene como consecuencia que el productor deba vender su producción a intermediarios, perdiendo parte del valor del producto. Asimismo, esto genera una mayor informalidad, mayor faena clandestina, y mayores problemas sanitarios.

¹² El índice HHI es una medida usualmente utilizada en economía para calcular la concentración de los mercados. Valores superiores a 2.500 indican mercados altamente concentrados, entre 1.500 y 2.500 moderadamente concentrados y menores a 1.500 no concentrados.

Cuadro 15

Cantidad de Frigoríficos - Faena Porcina – Provincia de Bs. As. Año 2011.

Área	Cantidad de Frigoríficos	Participación
Norte	19	25,0%
Centro Norte	13	17,1%
Sudoeste	7	9,2%
Centro Sur	6	7,9%
Marítimo	6	7,9%
Sureste	5	6,6%
Periurbano Oeste	4	5,3%
Fluvial	4	5,3%
Noroeste	3	3,9%
Este	3	3,9%
Conurbano Oeste	2	2,6%
Periurbano Sur	2	2,6%
Conurbano Sur	1	1,3%
Capital	1	1,3%
Total	76	100%

Fuente: Elaboración Propia en base a SIIA - Sistema Integrado de Información Agropecuaria - MAGyP

Como se mencionó anteriormente, en 2012 existían 402 fábricas chacinadoras. La provincia de Buenos Aires concentra el 66% de la industria de chacinados, seguida por Santa Fe (12%) y Córdoba (8%). En la Provincia se destaca como zona típica de producción de chacinados y salazones “artesanales” al municipio de Tandil. Sin embargo, la mayor cantidad de establecimientos se encuentran en los partidos del Conurbano y Periurbano, destacándose en el interior, además de Tandil, los municipios de Bahía Blanca y General Pueyrredón.¹³

Prácticamente la totalidad de la producción de chacinados y salazones que se elabora en la provincia de Buenos Aires se destinan a consumo interno. Las plantas con habilitación provincial comercializan sus productos dentro de la región donde se encuentran emplazadas a nivel minorista y a través de supermercados. Los productos de aquellas industrias con permiso de tránsito nacional se comercializan a través de terceros distribuidores y en menor medida son distribuidos por la propia fábrica.

En síntesis

En este apartado se observó lo siguiente:

- Alta demanda de empleo: La producción industrial es un eslabón de la cadena que se caracteriza por ser un gran demandante de mano de obra.
- Demanda insatisfecha: Si bien a nivel local se registra una tendencia creciente en las cantidades demandadas y ofrecidas, aún resta aumentar la producción local para abastecer toda la demanda.
- Concentración de mercado: un pequeño grupo de establecimientos concentra gran parte de la faena. Al mismo tiempo se encuentra muy concentrada territorialmente.

¹³ Ver en el mapa 3 del Anexo 3 la distribución de plantas elaboradoras de chacinados.

- Eslabonamiento hacia adelante: la Provincia cuenta con un importante sector industrial, por lo que existe “KnowHow” para avanzar hacia una mayor integración en la cadena.

Situación actual y perspectivas de la cadena porcina

Pese a haber gozado de cierta reestructuración e incorporación de tecnología, el sector porcino no ha logrado consolidar su posición de manera tal de autoabastecer la demanda de la industria local. De hecho, Argentina continúa siendo importador neto de carnes porcinas y de sus productos procesados, por lo que se hace necesario reorientar al sector para que sustituya importaciones, genere polos productivos regionales y potencie exportaciones de mayor valor agregado.

Por estos motivos, es importante sintetizar en este apartado tanto las ventajas como los obstáculos a los que se enfrenta o podría enfrentarse el sector porcino argentino.

Dentro de las ventajas, puede mencionarse que el sector dispone para su producción primaria de una suficiente cantidad de insumos básicos estratégicos para poder abastecer a la demanda, al tiempo que cuenta con abundantes tierras agrícolas, agua, mano de obra y clima favorable para su desarrollo, hecho que contribuye a que la cadena porcina sea propicia para generar valor agregado en origen mediante la transformación de grano a carne.

A su vez, Argentina es considerada un país con buen status sanitario a nivel internacional, mientras que la provincia de Buenos Aires tiene la virtud de contar con el “Know-How” y el empleo necesario para poder aumentar la producción.

Por otro lado, ciertos factores propios del contexto actual hacen que las perspectivas futuras sean favorables al sector. Entre ellos, pueden destacarse la posibilidad de sustituir importaciones por producción nacional, un potencial crecimiento del consumo interno debido al bajo consumo per cápita y una tendencia al alza del consumo mundial de carne porcina.

Sin embargo, se evidencia cierta desarticulación entre los eslabones de la cadena analizada. En particular, se observa la falta de integración de la producción primaria con los eslabones siguientes; la industria y la comercialización.

Asimismo, la producción primaria se realiza en forma extensiva, su configuración se encuentra atomizada con bajos niveles de eficiencia y con parámetros productivos y tecnológicos inferiores a los países de la región, reflejándose esto último en una mayor competitividad de Brasil y Chile.

Respecto al eslabón industrial, se han registrado por un lado, problemas de “Faena Clandestina” que reducen los controles de sanidad y calidad, y por otro, dificultades en el abastecimiento de la demanda interna por falta de plantas de faena. Los establecimientos elaboradores se encuentran al 100% de la utilización de sus espacios físicos, siendo entonces necesaria la ya mencionada importación de carne porcina.

Por último, debe mencionarse que volatilidad en el precio de los granos genera incertidumbre en la estructura de costos de la cadena.

Impulso Productivo al Desarrollo Local

El potencial de crecimiento que presenta el sector en términos de las posibilidades de una mayor inserción internacional y un consumo mundial creciente, del espacio para sustituir importaciones y del aumento del consumo per cápita nacional, indica que resulta elegible a la hora de seleccionar una cadena a ser fortalecida.

En particular, entre los problemas de la cadena identificados a lo largo del informe, el transporte en pie del ganado porcino desde las áreas de cría para ser faenado cerca de los centros de consumo se constituye como uno de los principales obstáculos para el progreso del sector. Este hecho refleja la falta de integración en origen entre la producción primaria y la industria, al tiempo que acentúa las disparidades territoriales de la Provincia, en la medida que la generación de empleo, la agregación de valor y el desarrollo de encadenamientos productivos no se producen localmente.

En efecto, la desarticulación de la cadena porcina emerge como una oportunidad de acción en el marco del Plan de Desarrollo con Equidad Territorial, donde la financiación de un frigorífico porcino municipal mediante el Programa Provincial de Desarrollo (PPD) podría contribuir a articular la cadena regionalmente, acercando la faena al pequeño productor.

Este hecho no es menor, en virtud de que permite al productor primario apropiarse del valor de su producto, prescindiendo de un intermediario en su comercialización, lo que en principio también implicaría menores costos en la venta final para la comuna.

Además, la instalación del frigorífico permitiría incrementar los niveles de producción, por los mayores incentivos que genera al productor recibir mejores precios, aminorar los problemas sanitarios y de calidad, a través de mayores controles a la "Faena Clandestina" y fundamentalmente, y en línea con el Plan, generará puestos de trabajo en el ámbito local.

Todas estas razones ratifican el uso de financiamiento productivo como herramienta de fomento a las capacidades endógenas territoriales y al aprovechamiento de recursos locales, abriendo camino al logro de un desafío más profundo que contemple la transición del crecimiento al desarrollo con equidad, generando valor agregado en origen y mayor arraigo en la población local.

Por último, respecto de la gestión de los frigoríficos, resulta oportuno destacar que se han presentado dos modalidades entre las ideas-proyecto recibidas. En una de ellas, el municipio es quien lleva adelante la gestión del frigorífico, mientras que los productores tienen la posibilidad de enviar sus animales a faenar pagando un canon por el servicio. En la otra, el municipio cede la gestión a una cooperativa de productores primarios para que ellos mismos faenen sus cerdos, pudiendo cobrar además un canon a aquellos productores que utilicen el servicio y no pertenezcan a la cooperativa.

Conclusiones

A partir del análisis realizado es posible afirmar que el sector porcino resulta atractivo en el marco de los lineamientos del Plan de Desarrollo con Equidad Territorial (PDET), debido a las siguientes características:

- **Generación de puestos de trabajo:** La cadena presenta una amplia capacidad de generar puestos de trabajo. Por ejemplo, en lo que hace al sector primario, 400 hectáreas de maíz demandan entre 1 y 2 trabajadores, mientras que en el mismo espacio, si se suma actividad porcina de 700 cerdas, las fuentes laborales pueden ascender a 14 personas. Esas 700 madres podrían producir alrededor de 15.400 capones, cuya faena demandaría alrededor de 7 puestos de trabajo y el desposte 12 empleos adicionales. De los 15.400 capones, podrían obtenerse 87.653 kilogramos para cortes frescos, que de ser destinados a la industria de chacinados, generarían 40 puestos de trabajo, ascendiendo a 73 las fuentes laborales demandadas por la cadena porcina, más aquellos generados por empleo indirecto (servicios profesionales, transporte, comercialización, etc.).
- **Agregación de valor en origen:** La producción de cerdos permite agregar valor a la producción agrícola (maíz, soja y sorgo), y su industrialización agrega valor a través de la transformación del animal en carne y de ésta en chacinados.
- **Encadenamientos productivos locales:** Permite la transformación en origen de granos en alimento balanceado para cerdos, estos en carne y la carne en chacinados.

Por tal motivo, en el marco del Programa Provincial de Desarrollo (PPD), teniendo en cuenta su redireccionamiento hacia proyectos de fortalecimiento de la infraestructura asociada a la producción, y aprovechando las potencialidades que la cadena viene mostrando en los últimos años, se concluye que la iniciativa de financiar un frigorífico porcino con el PPD coadyuvaría a eliminar las principales debilidades de la cadena, favoreciendo la generación de oportunidades de empleo, y transformando (al menos parcialmente) la matriz productiva local.

Anexo 1: Clasificación ganado porcino

- Capón: cerdo macho castrado destinado exclusivamente a la faena. Su peso varía entre los 60 Kg. hasta los 110 Kg. Con frecuencia se distingue al Capón “Tipificado” del “No Tipificado”. El Capón Tipificado es aquél comercializado en frigoríficos con Sistema Oficial de Tipificación de reses porcinas por contenido de tejido magro. Generalmente, al diferenciar el precio para las dos categorías, se exhibe un precio mayor para el Capón Tipificado. En 2012, el precio del Capón Tipificado fue de 7,40 \$/Kg. y el del Capón Sin Tipificar fue de 6,30 \$/Kg. (GITEP, 2012).
- Cachorra: Hembra destinada exclusivamente a la reposición, con un peso corporal inicial de 60 Kg. hasta alcanzar los 110 Kg.
- Cochinillo, lechón, mamón: Categoría otorgada a aquellos que aún maman. Su peso varía entre los 3,6 Kg. y hasta los 12 Kg., siendo el promedio de 10 Kg.
- Gorrino, cachorro: Categoría otorgada para aquellos que dejaron de mamar y son menores de 4 meses de edad. Su peso varía desde los 25 kilogramos hasta los 60 Kg.¹⁴
- Padrillo, verraco, padre: Cerdo macho destinado exclusivamente a la reproducción, cuya actividad sexual comienza a los 150 Kg. (aproximadamente 8 meses de edad).

¹⁴En un esquema tradicional el destete se produce aproximadamente a los 28 días.

Anexo 2: Clasificación Frigoríficos

Clasificación según normativa nacional (decreto 4238/68 de SENASA):

1. Matadero - Frigorífico: Establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuar tareas de elaboración y/o industrialización.
 - i. Clase "A": Planta industrial cuya habilitación corresponde al SENASA e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas.
 - ii. Clase "B": Establecimiento autorizado para faenar un número diario máximo de 150 bovinos, 100 porcinos y 300 ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la Provincia en la que está establecido.
 - iii. Clase "C": Establecimiento autorizado para faenar un número máximo de 80 bovinos, 50 porcinos y 160 ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la Provincia donde están establecidos.
 Los establecimientos tipo "B" y "C" pueden solicitar la habilitación del SENASA para poder realizar el tráfico federal previa verificación de las condiciones de construcción, operativas y administrativas.
2. Matadero Municipal: Establecimiento autorizado para la faena con habilitación sanitaria provincial, que no cuente con cámara frigorífica, y donde el producto de la faena se destine a abastecer el ejido municipal donde funciona.
3. Matadero Rural Sin Usuarios: Establecimiento en el cual solo faena su titular hacienda de su propiedad, en volúmenes inferiores a 50 cabezas por especie, para el abastecimiento exclusivo de sus carnicerías.

Clasificación según normativa provincial (Ley 11.123):

1. Matadero A: Establecimiento donde se sacrifican animales, poseen cámara frigorífica, pudiendo efectuar tareas de elaboración y/o industrialización, incluyendo el tráfico nacional y la exportación de los productos derivados de la faena y las carnes industrializadas.
2. Matadero B: Su ámbito de actuación será el abastecimiento del territorio de la Provincia de Buenos Aires.
3. Matadero C: Su ámbito de actuación será el abastecimiento del Partido dentro del cual está instalado.

ANEXO 3:

MAPAS

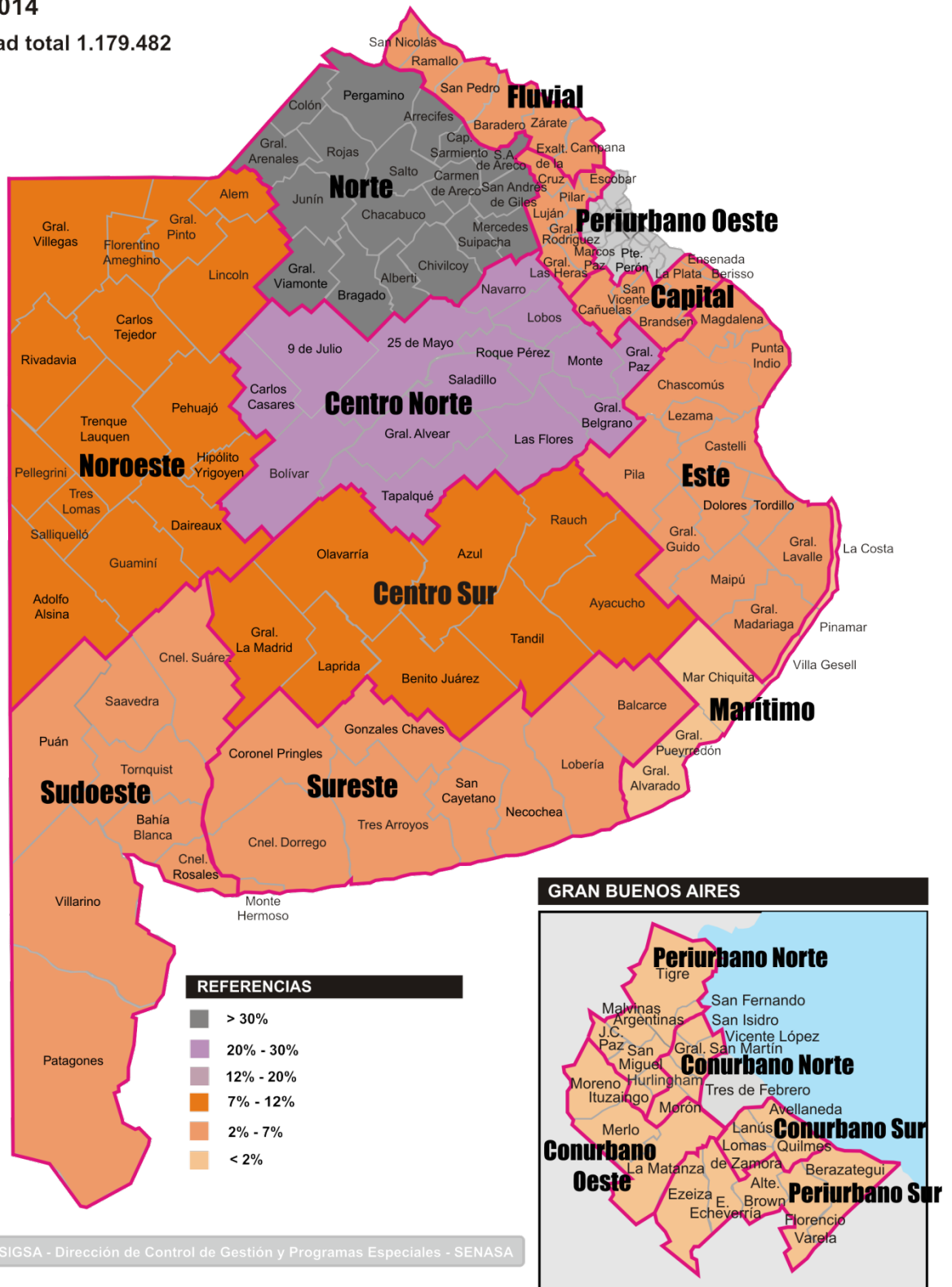
Mapa 1

Cantidad de Existencias Porcinas

Participación por área

Año 2014

Cantidad total 1.179.482

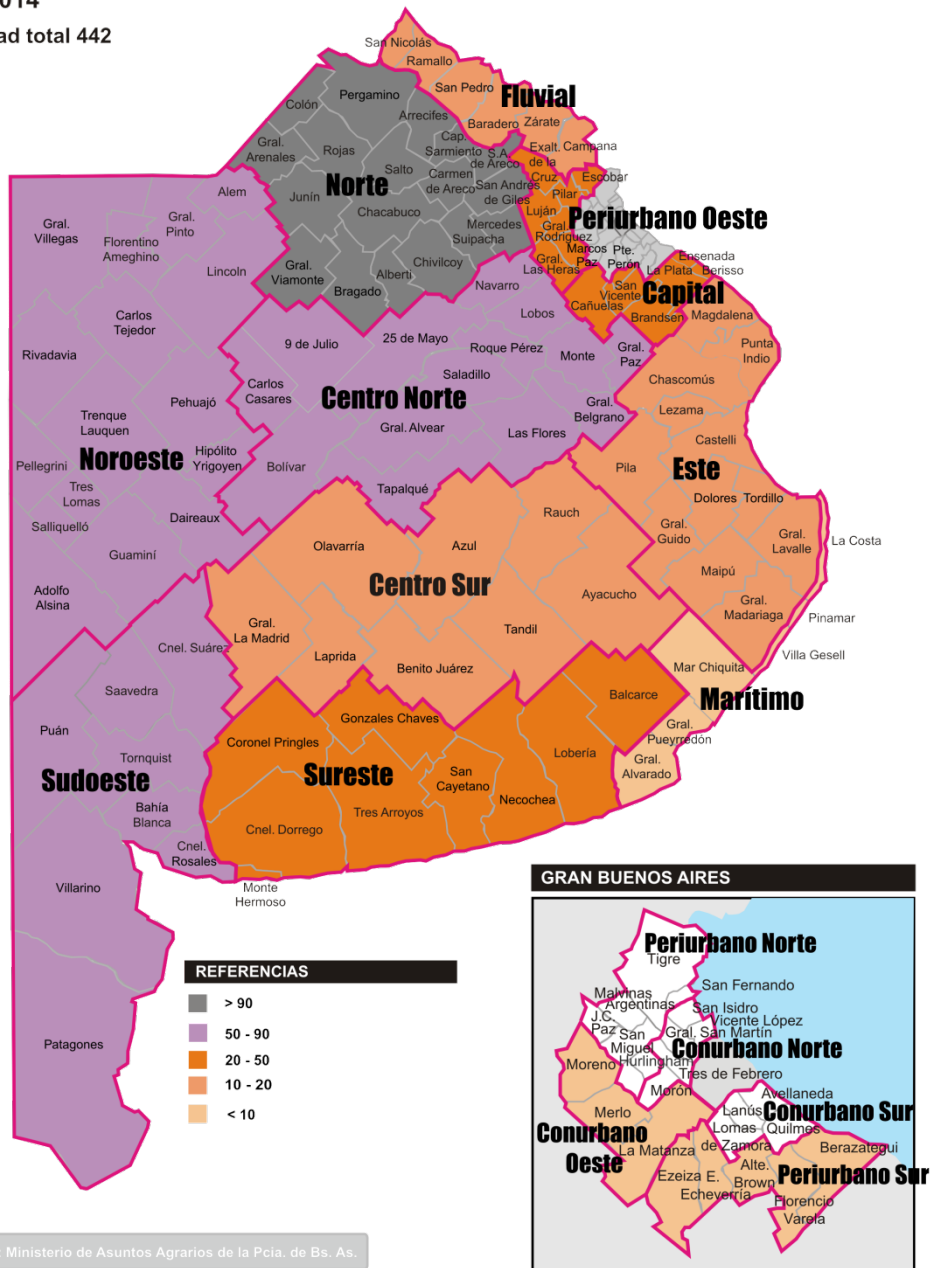


Mapa 2

Cantidad de Explotaciones Porcinas por área

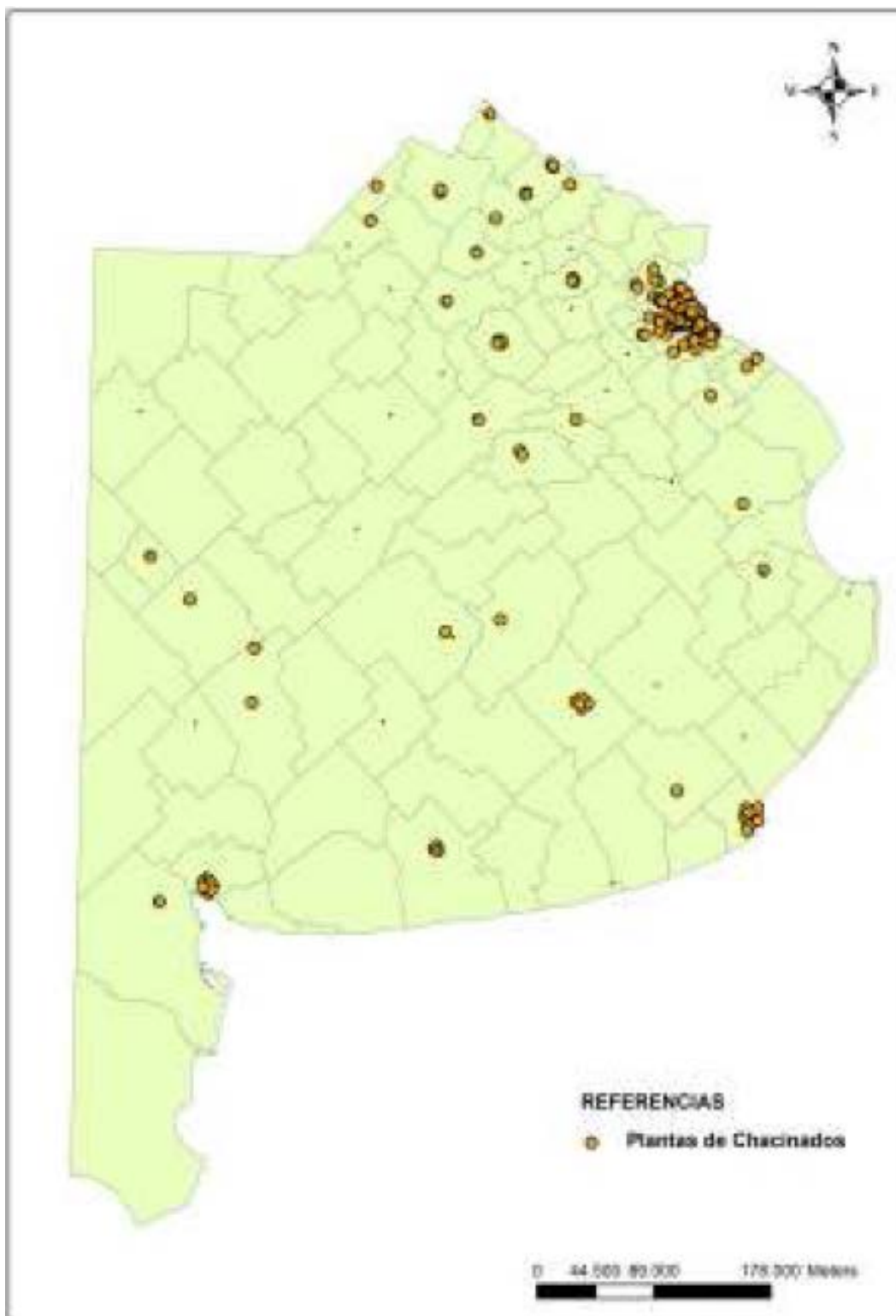
Año 2014

Cantidad total 442



Ministerio de Economía | Subsecretaría de Coordinación Económica | Dirección Provincial de Programas de Desarrollo

Mapa 3. Distribución de plantas elaboradoras de chacinados en la Provincia. Año 2011



Fuente: INTA 2013

Bibliografía

- Cámara Argentina de la Industria de Chacinados y Afines (CAICHA). Datos del Sector. Año 2011.
- Dirección General de Cultura y Educación. “Manual de Porcinos”.
- Grupo de Intercambio Tecnológico de Explotaciones Porcinas (GITEP). Anuario 2012.
- Instituto de Estudios sobre la Realidad Argentina y Latinoamericana (IERAL). “Una Argentina Competitiva, Productiva y Federal. La cadena de la carne porcina y sus productos derivados”. Año 19 - Edición N° 130. 17 de Diciembre de 2013.
- Instituto de Estudios sobre la Realidad Argentina y Latinoamericana (IERAL). “Una Argentina Competitiva, Productiva y Federal. Cadena porcina”. Año 17 – Edición N° 89. 2 de Mayo de 2011.
- Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina. “Informe de Mercados Internacionales de Carne Bovina”. Año 2012.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). “Análisis de la Cadena de Carne Porcina en Argentina”. Año 2013.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). “INTA Informa. ¡Como Chanchos!”. Año X - # 117, Agosto de 2011.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). “Plan Tecnológico Regional 2006-2008. Informe de Diagnóstico de Situación”.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Anuario Porcino. Años 2011 y 2012.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. “Articulación de los Agricultores Familiares en la Cadena Agroindustrial de Porcinos”: Año 2011.
- Ministerio de Industria. “Plan Estratégico 2020”. Año 2011.
- Oficina Nacional de Control Comercial Agropecuario (ONCCA). “Monitoreo y Estudio de Cadenas de Valor ONCCA – Informe de la Cadena Porcina”. Año 2011.
- Universidad de Buenos Aires. Taller de Diseño Industrial. “Puestos de Trabajo para Faena Porcina”. Año 2011.