

V.- LA CADENA DE LA CARNE PORCINA EN LA PROVINCIA DE CORDOBA

B. A. Perotti ^j; D. A. Agüero ^k; D. A. Caramello ^j; M. P. Crivellaro ^k

1. Características generales de la cadena porcina provincial

La cadena de carne porcina en la provincia de Córdoba adquiere importancia creciente en virtud del crecimiento de su stock, la cantidad de predios con esta actividad, una infraestructura de procesamiento importante, mayor consumo de este producto, y cuya demanda aparente nacional esta próxima a ser satisfecha, lo cual convierte a la cadena en una oportunidad atractiva para ser evaluada por distintos agentes privados y las dependencias gubernamentales a través del mayor agregado de valor y la correspondiente generación de empleo.

El primer eslabón de la cadena porcina provincial es la **producción primaria**, integrada por 8.657 establecimientos agropecuarios (SENASA 2012), que representan el 14,6% del total nacional. Siendo superada solamente por la provincia de Buenos Aires en unas 80.000 cabezas.

Las existencias porcinas tienen fuerte presencia en los departamentos del sur- sureste de la provincia, donde fundamentalmente se desarrolla la producción de maíz.

Los establecimientos se dividen según su orientación productiva en: *cabañas* proveedoras de genética porcina de alta calidad, granjas de *ciclo completo* dedicadas a la cría, el crecimiento y terminación de los cerdos e *invernadores* abocados solo las fases de crecimiento y terminación.

Dentro del grupo de granjas de ciclo completo existen dos modelos productivos, por un lado el de confinamiento integrado por empresas tecnificadas sobre la base de una buena genética, que aplican planes sanitarios, utilizan alimentos balanceados y tienen buenas prácticas de manejo. Y por el otro, el modelo extensivo representado por pequeños productores que suplementan en muy baja proporción, que cuentan con un plan sanitario rudimentario, tienen un escaso mejoramiento genético y con alta proporción de venta de lechones a fin de año. Son muy pocos los establecimiento primarios que se encuentran integrados verticalmente con la industria (frigorífica – chacinera).

En la etapa de comercialización, alrededor del 87% de las transacciones entre el sector primario y la industria frigorífica se realizan bajo la modalidad directo a frigorífico. Sólo el 4% está en manos de la figura del intermediario, quien está representado por el consignatario, el acopiador y los remates feria. Otra forma que encuentra la industria para abastecerse de materia prima es a través de la producción propia, que en general es utilizada por los frigoríficos que faenan importantes volúmenes de cerdos por año. La operatoria es generalmente compra en origen, haciéndose responsable de los gastos de traslado el vendedor, la forma de pago es entre 10 y 40 días y el precio de compra se establece a peso vivo.

La siguiente etapa de la cadena es la **industria**, integrada por las plantas *Frigoríficas* (primera transformación) que realizan la faena de cerdos y cuyo producto final son las medias reses y/o cortes frescos, refrigerados o congelados. Otro integrante de este eslabón son los *Chacinadores* (segunda transformación) que elaboran con la carne proveniente de los frigoríficos.

De acuerdo a AFIC 2011, están registrado 24 establecimientos mataderos- frigoríficos porcinos, y según MINAGRI, 44 operadores matarifes-abastecedores porcinos y un consignatario directo porcino, y según datos de ONCCA (2010) 29 plantas de chacinados y salazones el 8% de las plantas del país.

Las 340 mil cabezas faenadas durante el 2009 representan el 10,2% de la faena del país.

^j Facultad de Ciencias Agropecuarias – Universidad Nacional de Córdoba

^k Facultad de Agronomía y Veterinaria – Universidad Nacional de Río Cuarto

Córdoba se caracteriza porque un importante porcentaje de animales salen de la provincia con destino a faena extraprovincial principalmente. A su vez, se observa un ingreso de cabezas provenientes de otras provincias pero de menor magnitud.

En el **mercado** interno, la carne fresca se comercializa mayormente, sin intermediarios, en el comercio minorista, principalmente carnicerías, en tanto que los volúmenes que llegan a los consumidores a través de los grandes supermercados son menos importantes, si bien algunas firmas integradas están promoviendo las ventas a través de este canal. Por su parte, los chacinados y salazones llegan mayoritariamente a la boca de expendio a través de distribuidores y, en menor medida el reparto lo realiza la misma fábrica.

En Córdoba, al igual que ocurre a nivel nacional, la oferta de carne fresca no alcanza a abastecer la demanda de la industria de chacinados, motivo por el cual se debe importar cortes de cerdo, entre los que se destacan fundamentalmente pulpas de jamón, paleta y tocino, que provienen casi con exclusividad desde Brasil.

Las exportaciones cordobesas de productos porcinos tienen muy baja importancia tanto en volumen como en valor, contabilizando en el 2009, 101 mil dólares de carne congelada al Congo y despojos congelados al Congo y Hong Kong.

Como eslabones secundarios conexos a la cadena porcina, se encuentran los proveedores de insumos que en el caso del sector primario son principalmente los abastecedores de productos veterinarios, de infraestructura y alimentos. En la etapa de primera y segunda transformación los proveedores más importantes son las empresas de equipos para las plantas de faena y las fábricas de fiambres, destacándose los equipos de frío, las máquinas (sistema cook-in, hornos y secaderos automáticos) para la elaboración de chacinados y salazones que permitió una notable mejora de la eficiencia productiva, incremento de escala y calidad de los productos.

Con respecto al valor generado en la cadena provincial, el eslabón de la producción primaria aporta el 0,3% del Producto Bruto Geográfico generado por el sector agropecuario.

En base a los datos de movimientos de porcinos dentro de la provincia, tanto las entradas como las salidas, así como las cabezas faenadas dentro de la provincia de Córdoba (SENASA, 2009), se estimó el Valor Bruto de la Producción Primaria (Cuadro 48).

Las toneladas de carne producidas durante el año 2009 por el sector primario se estimaron en 85.146 lo que implica unos 255 millones de pesos en valores corrientes. Esto es generado por las salidas de animales para faena a otras provincias en primer lugar y a la faena interna en segundo lugar. Los flujos de animales que ingresan al territorio provincial para continuar su ciclo de cría/invernada y reproducción implicaron unas 1179 toneladas y 4,4 millones corrientes.

Cuadro 48: Valor Bruto de la Producción Primaria (2009)

Producción de carne = salidas + faena interna - entradas (sin destino a faena)		
	Ton Carne en Pie	\$ Corrientes (millones)
Producción total de carne en Pie Total.	95.678	255
Movimientos de salida	60.989	151,7
Cría e invernada	3.922	11,9
Faena mercado interno	57.067	139,8
Faena interna	35.868	107,7
Movimientos de entrada		
Cría invernada y reproducción	1.179	4,4

Fuente: Elaboración propia en base a datos de Senasa 2009

De estos valores se destaca que sólo el 42,2% del valor generado se atribuye al procesamiento en territorio provincial, mostrando una importante debilidad frente a la situación de otras provincias.

El valor bruto de la producción industrial de primera transformación (Cuadro 49), se calculo en base a una faena total de 32.611 toneladas de carne (Res al gancho), que representan 423,9 millones de pesos, en base a datos del año 2009, y que representa un 2,7% del PGB producido por la industria. También se identifica una predominancia del aporte de la faena con productos provinciales del orden del 85,5%, siendo muy bajo el aporte realizado por otras provincias.

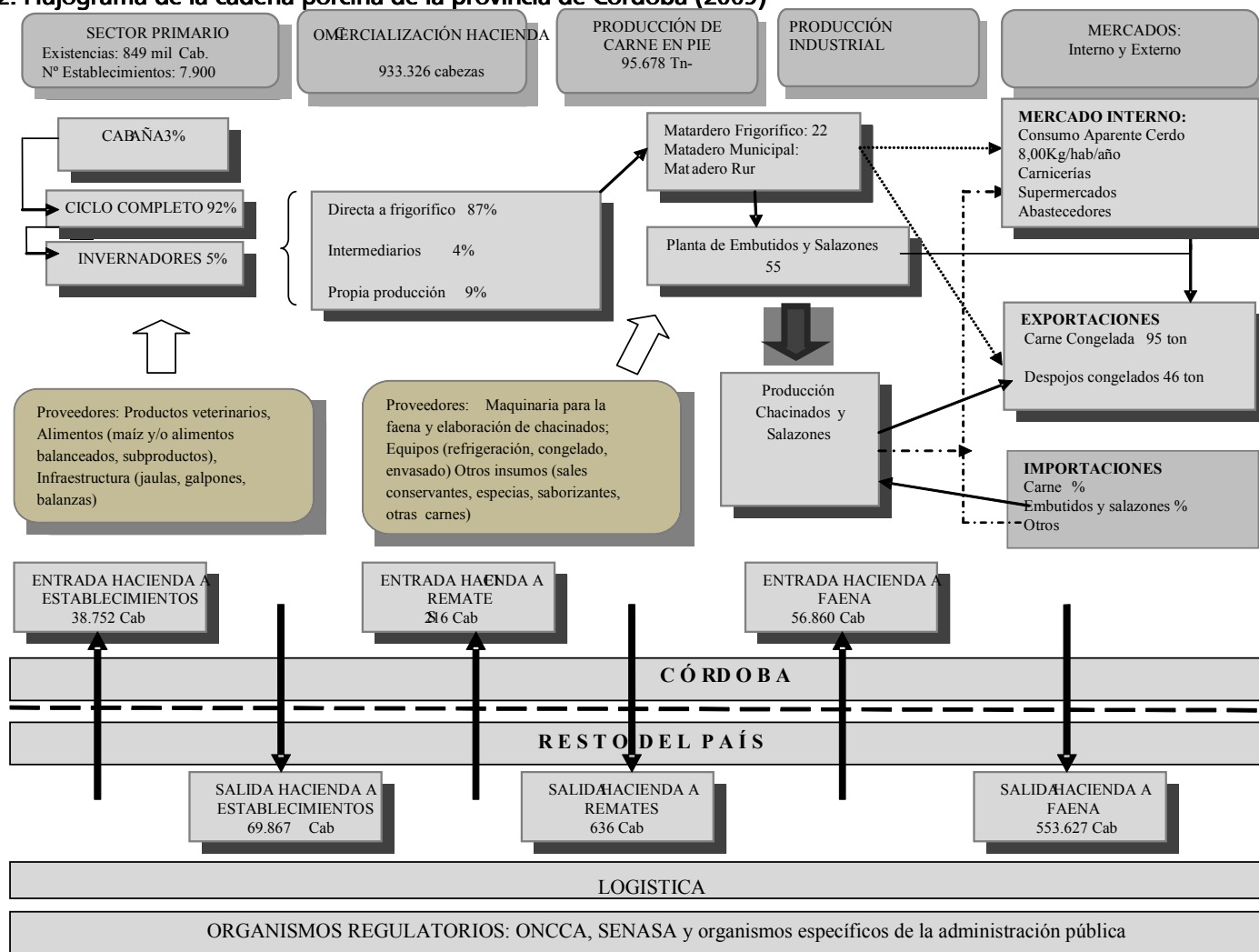
En este sentido es importante considerar que las políticas públicas deben orientarse en términos de aprovechar el potencial que este sector secundario presenta a nivel provincial, sumado a una importante proyección que esta cadena adquirirá en la próxima década de la mano del desarrollo del proceso de industrialización del maíz.

Cuadro 49: Valor Bruto de la Producción Industrial (2009)

Producción Industrial = Faena Cab. Prov + Faena Cab. Extra Prov		
	Ton Carne al Gancho	Valores Corrientes (millones de pesos)
Producción Industrial	32.611	423,9
Faena animales provinciales	27.896	362,6
Faena animales otras provincias	4.715	61,3

Fuente: Elaboración propia en base a datos de Senasa (2009) y de frigoríficos

Gráfico 32: Flujograma de la cadena porcina de la provincia de Córdoba (2009)



Fuente: elaboración propia en base a datos de SENASA y ONCCA

2. La producción primaria provincial

2.1 Estratificación e Importancia de la Producción Primaria

En el cuadro 50 se muestra la evolución en los últimos años del total de cabezas porcinas de Córdoba en comparación con otras provincias, pudiendo observar que las provincias con mayor producción son las que pertenecen a la zona centro: Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe en ese orden.

Cuadro 50: Evolución del stock porcino por provincia y año

PROVINCIA	2008	2009	2010	2011	2012
BUENOS AIRES	875.902	843.538	793.786	920.171	901.947
CÓRDOBA	716.678	725.794	849.056	840.297	822.144
SANTA FE	650.755	581.116	550.009	515.509	652.107
PAIS	3.098.352	3.047.554	3.101.407	3.250.686	3.502.746

Fuente: Elaboración propia según datos de SENASA

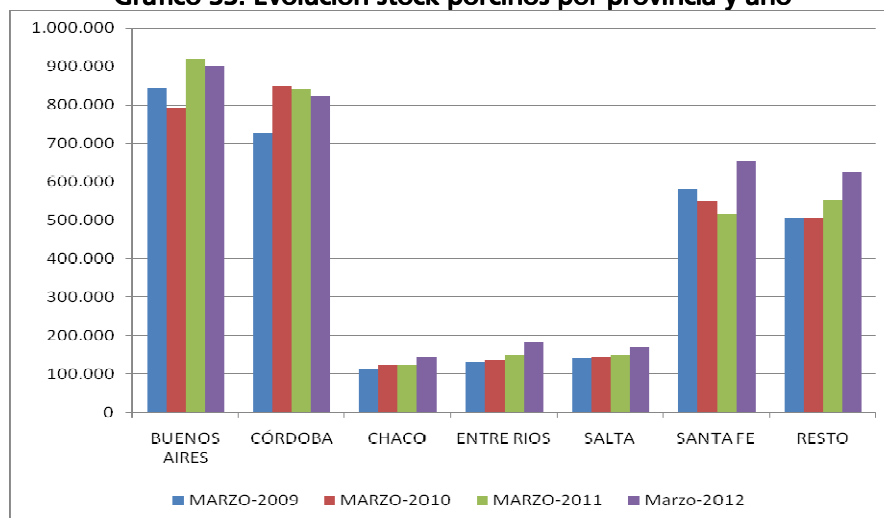
En el último quinquenio el crecimiento del stock nacional fue del 13%. Se destaca el notable crecimiento de las existencias de la provincia de Córdoba en un 15%, valor superior al experimentado a nivel nacional y en relación a otras provincias importantes como Buenos Aires y Santa Fe (Cuadro 51).

Cuadro 51: Incremento porcentual del stock porcino en el periodo 2008 – 2012

PROVINCIA	INCREMENTO
BUENOS AIRES	3%
CÓRDOBA	15%
SANTA FE	0,15%
PAIS	13%

Fuente: Elaboración propia según datos de SENASA

Gráfico 33: Evolución stock porcinos por provincia y año



Fuente: Elaboración propia según datos de SENASA

Cabe aclarar que dentro de las existencias plasmadas en el gráfico 33 conviven animales originarios de Córdoba más aquellos que provienen de otras provincias para invernada y reproducción.

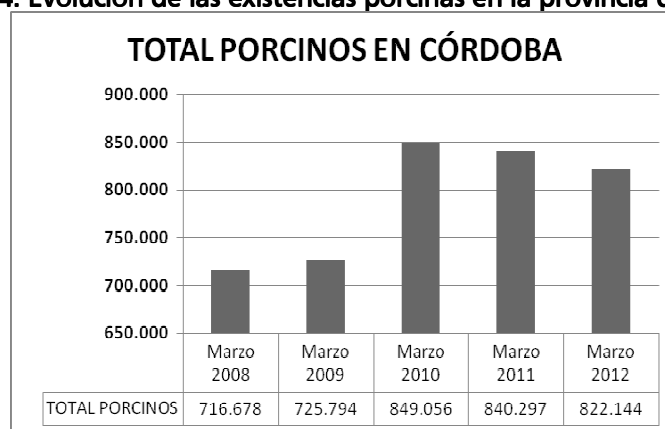
A través de diferentes modos de producción, sistemas al aire libre o en confinamiento, con flujos de animales continuos o discontinuos, se producen principalmente capones terminados con 100 a 110 kg para abastecer a industrias y lechones para engorde y también consumo

fresco. Estos productos se comercializan en el ámbito provincial y fuera de éste, como ya se mencionó anteriormente.

2.2 Cantidad de porcinos en la provincia de Córdoba

El número y tamaño de los productores se basa en los datos de SENASA. En el gráfico 34, se visualiza la evolución que tuvo el stock porcino en Córdoba, en el periodo 2008 al 2012, notándose una tendencia creciente en dicho periodo.

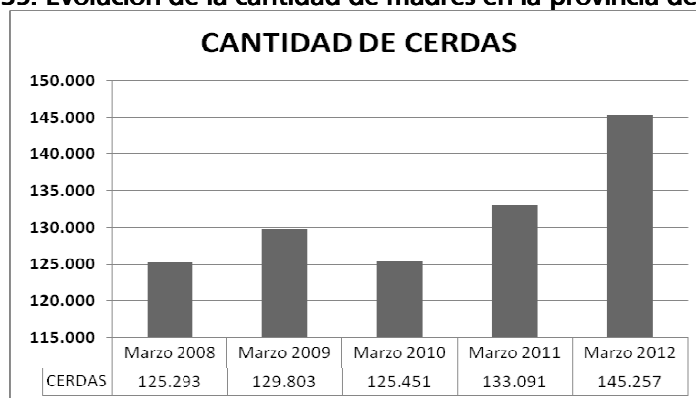
Gráfico 34: Evolución de las existencias porcinas en la provincia de Córdoba



Fuente: Elaboración propia según datos de SENASA

En el gráfico 35, observamos la evolución de la cantidad de madres de la provincia donde se observa una variación fluctuante, pero con tendencia creciente al igual que el stock total provincial.

Gráfico 35: Evolución de la cantidad de madres en la provincia de Córdoba



Fuente: Elaboración propia según datos de SENASA

2.3 Distribución de existencias por departamento.

En el Cuadro 52 podemos observar la cantidad de cerdos distribuidos por categoría y por departamento en la provincia de Córdoba. Como se puede apreciar, el 84% del total de cerdos se concentra en 7 departamentos, (Juárez Celman, Río Cuarto, Marcos Juárez, Unión, Río Segundo, Colón y San Justo) y en forma similar la cantidad de madres.

Cuadro 52: Distribución de las distintas categorías por departamento en la provincia

Provincia/ Departamento	Padrillos	Cerdas	Lechones	Capones	Cachorros	Total Porcinos
Total CORDOBA	25.055	125.451	228.226	285.269	185.055	849.056
JUAREZ CELMAN	7.690	17.682	49.344	97.739	58.770	231.225
RIO CUARTO	4.789	24.467	47.820	90.038	26.851	193.965
MARCOSJUAREZ	1.759	15.733	33.503	25.319	23.705	100.019
UNION	1.047	12.997	26.814	11.815	25.823	78.496
RIO SEGUNDO	756	7.958	15.220	9.209	9.351	42.494
COLON	658	5.959	5.609	16.537	9.540	38.303
SAN JUSTO	897	6.293	9.804	6.732	4.485	28.211
TERCERO ARRIBA	481	3.431	8.514	7.855	4.718	24.999
SANTA MARIA	1.532	3.722	3.890	7.771	5.208	22.123
GENERAL SAN MARTIN	324	3.050	6.370	3.949	3.257	16.950
CALAMUCHITA	170	2.501	3.169	1.748	7.363	14.951
RIO PRIMERO	550	3.735	4.185	1.318	1.628	11.416
TOTORAL	600	2.415	2.860	1.364	1.691	8.930
PRESIDENTE ROQUE SA	297	2.429	2.950	923	853	7.452
GENERAL ROCA	950	3.329	1.692	551	650	7.172
TULUMBA	457	1.636	2.866	1.243	254	6.456
ISCHILIN	169	1.028	849	196	296	2.538
POCHO	261	1.226	792	123	105	2.507
SAN ALBERTO	265	1.500	275	231	28	2.299
RIO SECO	445	1.129	275	78	118	2.045
CRUZ DE LEJE	392	892	425	103	31	1.843
PUNILLA	67	654	444	268	132	1.565
SAN JAVIER	206	758	131	84	61	1.240
MINAS	155	434	58	3	-	650
CAPITAL	41	160	275	34	131	641
SOBREMONTA	97	333	92	38	6	566

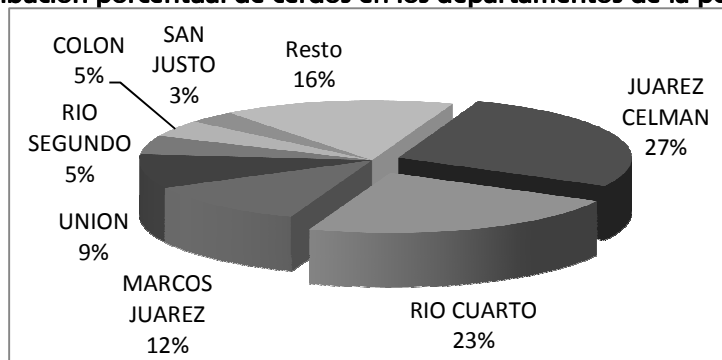
Fuente: elaboración propia según datos de SENASA, marzo de 2010

En el gráfico 36 se puede apreciar la distribución porcentual del stock porcino por departamentos. La producción porcina siempre estuvo ligada a la producción maicera y por lo tanto los departamentos con mayor proporción de porcinos han sido históricamente Juárez Celman, Río Cuarto, y Marcos Juárez, destacándose que los dos primeros representan el 50% del stock.

Si se compara con los datos de 2012, algunos departamentos presentan cambios con respecto al gráfico. Se puede observar una fuerte disminución en la participación provincial al

departamento Juárez Celman con un valor del 11% y un importante crecimiento en los departamentos San Justo y Unión con un 6% y 15% respectivamente

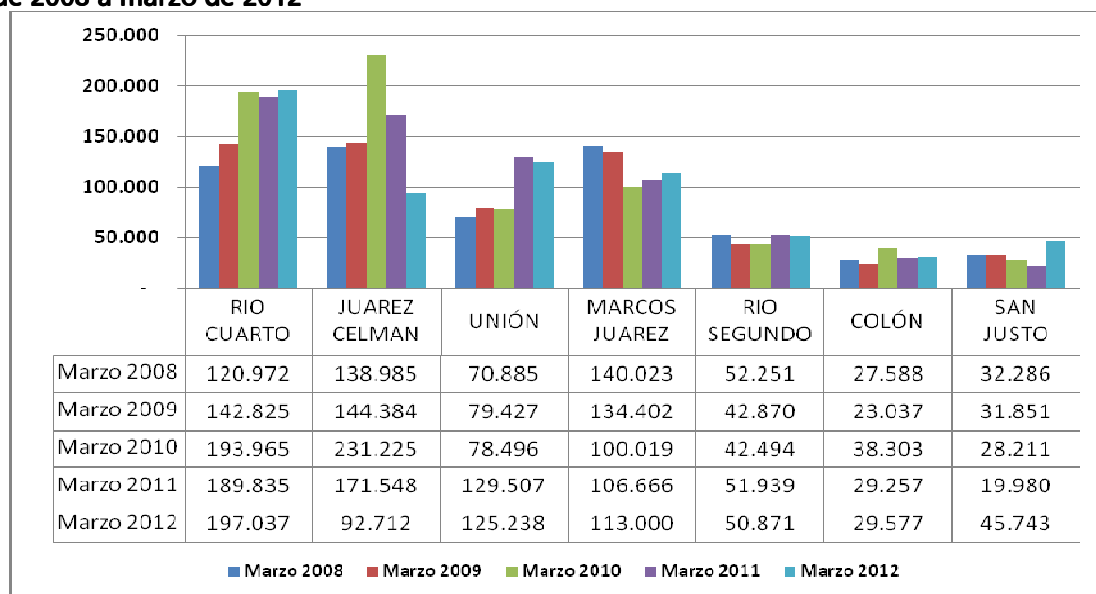
Gráfico 36: Distribución porcentual de cerdos en los departamentos de la pcia. de Córdoba.



Fuente: Elaboración propia según datos de SENASA a Marzo de 2010

En el gráfico 37 observamos la evolución del total de porcinos provincial desde marzo de 2008 a marzo de 2012. Se puede apreciar la fuerte disminución del stock porcino en el departamento de Juárez Celman llegando a valores inferiores al que tenía en el año 2008. Este departamento merece una observación especial ya que como se aprecia en el gráfico siguiente, en el año 2010 había crecido un 60% su stock, para disminuir durante 2011 y 2012 un 60% también. Se destaca además el crecimiento en los departamentos de San Justo y Río Cuarto y la tendencia creciente del departamento Unión especialmente. Asimismo, hay departamentos con tradición en la actividad como el caso Marcos Juárez donde se observa una gradual disminución en sus existencias totales aunque en parte revertido durante el último período.

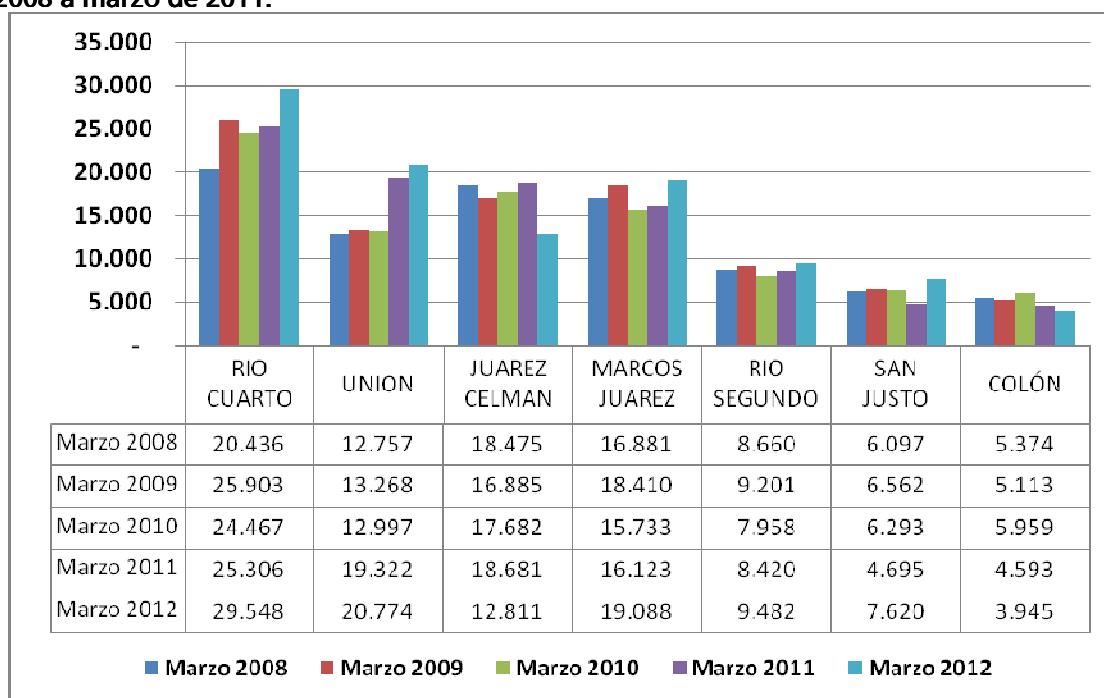
Gráfico 37: Evolución del total de porcinos por departamento y año en el período de marzo de 2008 a marzo de 2012



Fuente: Elaboración propia en base a datos de SENASA

En el gráfico 38 se muestra la evolución para el mismo período de la cantidad total de cerdas en la provincia, donde se aprecia también un considerable crecimiento en el departamento Unión y en menor medida en los departamentos de Río Cuarto y San Justo. Se destaca además la disminución importante para el último periodo en Juárez Celman.

Gráfico 38: Evolución del total de madres por departamento y año en el período de marzo de 2008 a marzo de 2011.



Fuente: Elaboración propia en base a datos de SENASA

2.4 Número y tamaño de los productores

La producción porcina en Argentina y en nuestra provincia sigue siendo de pequeño desarrollo pero en los últimos años ha tenido un aumento sostenido.

Teniendo en cuenta la cantidad de madres por establecimiento, se dispone de datos de criaderos distribuidos por estratos, donde el 75% de los productores cuentan con hasta 10 cerdas, y sólo el 2,2% cuenta con más de 100 madres. La distribución por estrato señala que el 61% de las madres están en manos de productores que tienen menos de 100 cerdas. Este aspecto señala la importancia de la producción familiar en la producción primaria, pero también trae aparejado la necesidad de políticas públicas que aborden sus principales problemas y que permita consolidar ese estrato con mejoras de índole tecnológicas, comerciales y económicas. De todas maneras, en este caso es imprescindible abordar el cambio organizacional a los fines de lograr integraciones que determinen un mayor poder decisional para este tipo de sistemas y poder superar fuertes asimetrías al interior de la cadena.

Cuadro 53: Estratificación de establecimientos con existencias porcinas según la cantidad de cerdas -Marzo2010

Estrato	Establecimientos	Cerdas	Total porcinos
Hasta 10 cerdas	5.959	22.000	104.813
Entre 11 y 50	1.517	36.647	195.790
Entre 51 y 100	252	17.994	107.587
Entre 101 y 500	156	28.434	212.588
Más de 500	14	20.286	228.278
TOTAL	7.898	125.361	849.056

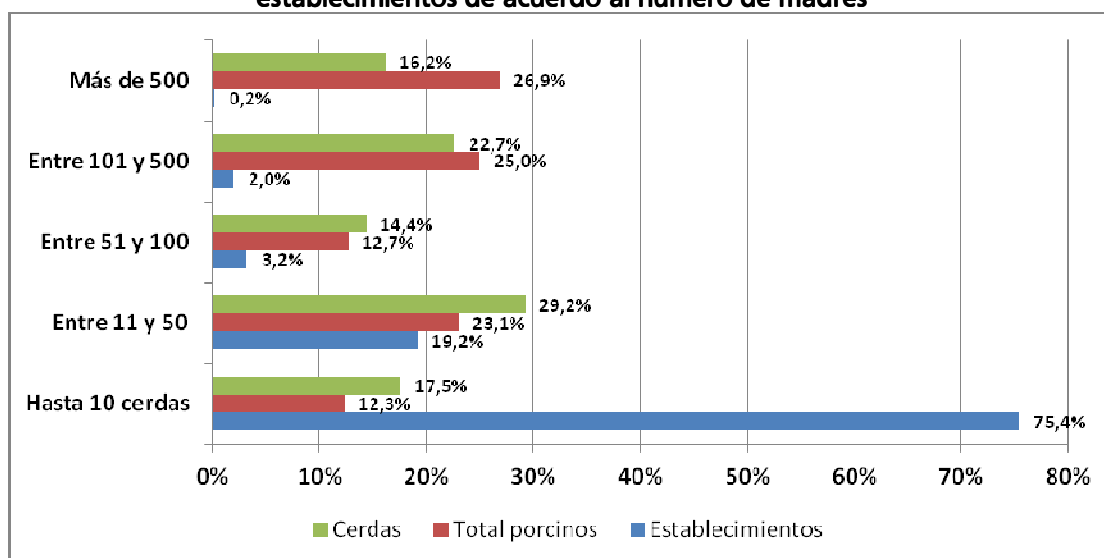
Fuente: SENASA Marzo 2010

En base a datos aportados por SENASA en el 2012 se puede precisar un incremento de un casi 9% en la cantidad de establecimientos con actividad porcina en los últimos dos años, alcanzando los 8.657 predios con actividad de esta especie.

Esta tendencia de mayor cantidad de predios con porcinos puede enmarcarse en los mejores precios que reciben los productores en los últimos año, la necesidad de adicionar valor agregado al maíz y también en algunas estrategias implementadas por productores agrícolas con fines impositivos. En este último sentido, se detectaron muchos productores que incorporan la actividad porcina para recibir mayor debito fiscal en IVA durante la venta de su producto y así equilibrar su balance fiscal con el fisco, ya que el IVA venta con porcinos tiene una alícuota del 21%, mientras que los granos reciben sólo el 10,5%.

Hay que aclarar que el estrato que más creció en el periodo (casi un 30%) fue el que tiene entre 51 y 100 hembras, le sigue en importancia el estrato entre 101 y 500 cerdas con un 20% de incremento. Se destaca también la reducción en la producción del estrato superior, de más de 500 cerdas, que fue decayendo durante 2011 y 2012 a pesar de haber tenido un crecimiento del 6,5% en la cantidad de establecimientos.

Gráfico 39: Distribución porcentual del total de porcinos, número de cerdas y establecimientos de acuerdo al número de madres



Fuente: Propia de acuerdo a datos de SIGSA. Coordinación de campo. – SENASA

El 94,7% de los productores (a marzo de 2010), posee entre 1 y 50 madres, que participan con el 46,8% de las madres. Trabajan en pequeña escala, con escasa o nula tecnificación y bajos índices productivos. Utilizan de 0,21 a 0,19 madres por cada animal en stock.

El 3,2% son productores de entre 50 y 100 madres, que aportan el 14,4% de las madres, en general todavía son productores a campo con un grado de tecnificación variable. Utilizan 0,17 madres por cada animal que tienen en stock.

El 2% de los productores tiene entre 100 y 500 madres, cuya participación es del 22,7% respecto al total de madres. Es un estrato con mejores índices productivos, por lo general trabajan bajo sistemas en confinamiento en forma intensiva. Utilizan 0,13 madres por cada animal que tienen en stock.

Por último el 0,2% de los productores poseen más de 500 madres con una participación del 16,2% en el número total de madres de la provincia. Son criaderos de alta inversión en tecnología y alta productividad. Utilizan 0,09 madres por cada animal que tienen en stock.

En virtud de este análisis se puede destacar la notable eficiencia en los sistemas con mayor número de madres acompañadas con un mayor nivel tecnológico en relación a más pequeños.

Gráfico 40: Distribución geográfica de los establecimientos con más de 500 cerdas (Marzo 2010)

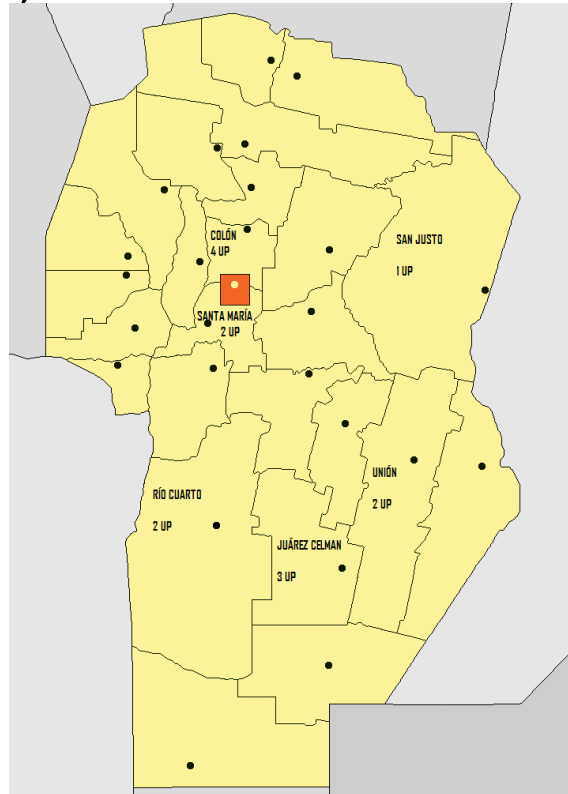


Gráfico 41: Distribución geográfica de los establecimientos con 101 a 500 cerdas (Marzo 2010)



Se detecta que en el caso de unidades productivas con más de 500 cerdas, se hacen importantes los departamentos (Colón y Santa María) que rodean a la capital, que no son tradicionales de producción de cerdos de la provincia.

Los departamentos que tradicionalmente trabajaban en sistemas a campo, con manejos más o menos intensivos, en los últimos años fueron confinando por etapas para escapar de los problemas sobre todo reproductivos que significaban los manejos al aire libre, especialmente el referido al descenso de la fertilidad en los meses de alta temperatura.

Los sistemas de producción pueden ser clasificados de la siguiente forma:

Aquellos que tienen pocas cerdas y por lo tanto producen para consumo propio y no registran movimientos fuera de la granja. Son los productores familiares o de subsistencia.

Aquellos que tienen una explotación comercial, que pueden ser de producción al aire libre, en confinamiento o mixto, que producen capones, lechones o animales para reproducción con genética calificada, en todos los casos para comercialización interna.

La estructura productiva planteada en los Cuadros y gráficos anteriores, con gran cantidad de productores pequeños y baja productividad nos lleva a reflexionar el impacto negativo que tienen los costos sobre su producción, con el aumento creciente de los precios de los insumos. En cuanto a los objetivos de producción se encuentran dos tipos de establecimientos, los de ciclo completo y los de ciclo parcial. Los primeros desarrollan todas las etapas de la vida productiva del animal (inseminación, gestación, maternidad, destete, crecimiento y terminación). Los segundos, pueden tener como objetivo la cría de lechones, o cachorros o invernada de cachorros. Con datos del Censo Nacional Agropecuario 2002, tenemos el siguiente Cuadro.

Cuadro 54: Tipos de establecimientos porcinos en la Provincia de Córdoba (2002)

Etapas productivas	Cantidad de establecimientos
Ciclo completo	23,2%
Cría de lechones	61,9%
Cría de cachorros/as	10,1%
Invernada de cahorros	4,5%
Cabañas	0,3%

Fuente: IERAL 2009, en base a CNA 2002

No se cuenta con datos más recientes sobre esta clasificación pero es factible inferir que los de ciclo completo tienen un porcentaje mayor de participación debido al crecimiento y orientación de los últimos años.

Las actividades de producción e industrialización del cerdo son importantes demandantes de mano de obra. En tal sentido se estima que un establecimiento con sistema de producción intensivo o semi, requiere de un empleado cada 35-50 madres, según el sistema, considerando también a los profesionales de áreas administrativas y de gerencia, veterinarios, etc.

Este aporte nos conduce a estimar que con la cantidad de predios que realizan actividad porcina a nivel provincial, la mano de obra ocupada por el sector se aproxima a las 3000-3500 personas, considerando la escala.

En este sentido es importante destacar que los sistemas con una piara de 11 a 50 cerdas, son aquellos que demandan mayor cantidad de mano de obra, y que presentan predominantemente la característica de ser productores familiares.

De esta manera se visualiza que la provincia de Córdoba tiene una gran oportunidad de generar empleo a partir de la mayor cantidad de sistemas que incluyen esta actividad en su emprendimiento, lo cual es analizado por muchos productores agrícolas.

Córdoba se ubica en relación a otras provincias, desfasada en cuanto a la producción potencial de cerdos, en función de los parámetros productivos que presenta la producción primaria de maíz como principal insumo, es decir que la provincia dispone de bajas existencias de cerdos para el maíz que se produce y potencialmente puede lograrse en el tiempo.

Un aspecto muy importante que puede promover un mayor número de sistemas con porcinos y la intensificación de los existentes, comprende el desarrollo previsto del complejo de biocombustible que se está iniciando en la provincia de Córdoba, con más de seis plantas de etanol.

Este desarrollo presupone un gran aprovechamiento del grano de maíz con agregado de valor en origen, cuyo principal subproducto del etanol, consiste en los derivados para ser utilizados en la elaboración de raciones para aves, porcinos, feedlots, etc.

En ese sentido de cada 1000 kilogramos de maíz que se procesen, se obtendrán 400 kgs de DGS (Granos Destilados en Sólido) para ser usados en producciones intensivas.

En base a estudios realizados, se evaluó el impacto en el empleo y otras variables de importancia, sobre un potencial incremento del 10% de la superficie sembrada de maíz y de un aumento de su transformación en el departamento de Río Cuarto.

Se estimó que este incremento en la producción de maíz generaría 4.306 nuevos puestos de trabajo permanentes, un flujo de inversiones temporal de \$ 287 millones, una producción cárnica adicional anual de 53.060 toneladas y más de 10 millones de litros de etanol.

Dentro de la región sur de Córdoba, el departamento de Río Cuarto se ha destacado en las últimas diez campañas como el de mayor superficie sembrada y el de mayor producción de maíz.

Con el supuesto de que la superficie sembrada de maíz en este departamento aumentara un 10%, esto generara 23.000 hectáreas y 127.880 toneladas de producción adicionales, considerando el rendimiento promedio de la última década, y logrando una inversión anual de \$ 25,5 millones, Bolsa de Cereales Córdoba (2012).

3. Comercialización

En este punto se considerarán los animales que salen y entran a Córdoba hacia y desde otras provincias, lo que permitirá caracterizar actividad de Córdoba y las relaciones con las demás provincias (Datos de SENASA, 2009).

3.1. Destino de los animales que se movilizan en Córdoba, según finalidad.

Del total de animales que se movilizaron en Córdoba (1.133.024 cabezas) en el año 2009, 413.076 quedaron en Córdoba, 624.120 salieron de la provincia y 95.828 entraron a la misma. Es de destacar que el 79,6% de los animales movilizados lo hizo con destino a faena. La mayoría provino directamente de establecimientos rurales y sólo una pequeña proporción de predios de remate.

El 20,3% se movilizó hacia otros establecimientos rurales en su gran mayoría con destino a internada y una menor proporción con fines de reproducción y cambios de titularidad.

El 0,1% restante salió de establecimientos rurales con destino a predios de remates habilitados por el SENASA para la realización de remate feria, remate en establecimiento, exposiciones regionales y remates exposición. No se incluye la información correspondiente a los movimientos hacia Remate Feria Terminal y Mercado Concentradores, ya que la misma ha sido incluida en los movimientos a faena

Cuadro 55: Destino de los animales que se movilizan en Córdoba según finalidad, 2009.

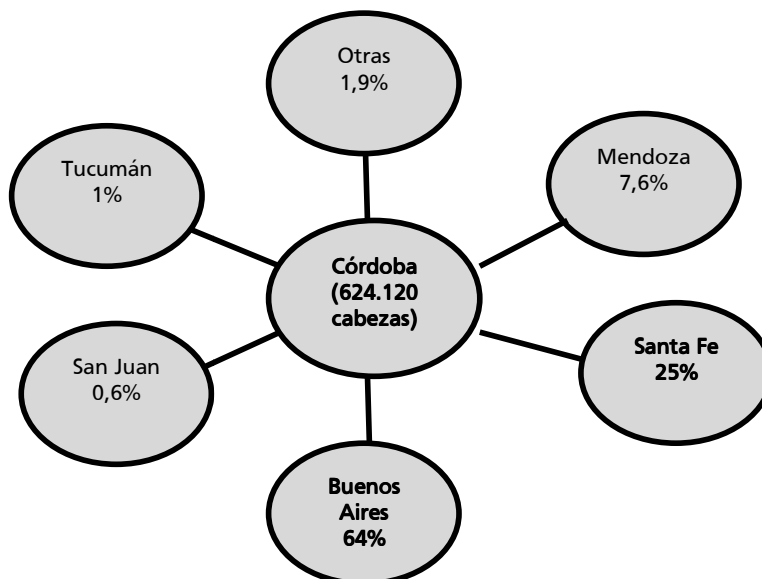
FINALIDAD	% SOBRE TOTAL
A Faena	79,6%
A Establecimientos rurales	20,3%
A predios de remate	0,1%

Fuente: Elaboración propia en base a datos de SENASA

3.2. Destino de los animales que salen de la provincia de Córdoba

De un total de 1.133.024 cabezas que se movilizaron en la provincia de Córdoba en el año 2009, sólo el 36,8% permaneció en la misma, mientras que, como se muestra en el gráfico 42, de Córdoba sale el 55,1% (624.120 cab) dirigidos principalmente a Buenos Aires, Santa Fe y Mendoza. Cabe destacar la enorme influencia de la provincia de Buenos Aires en primer lugar y Santa Fe en menor proporción en la captación de animales para ser aprovechado en sus territorios.

Gráfico 42: Animales que salen de Córdoba (%) según provincia destino

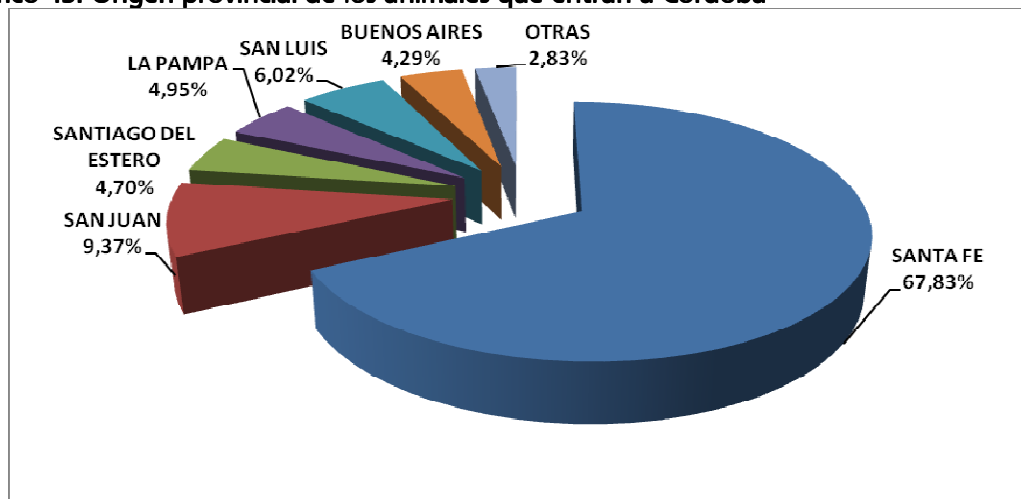


Fuente: Elaboración propia en base a datos de SENASA 2009

3.3. Origen de los animales que entran a la provincia de Córdoba

A Córdoba ingresan 95.828 animales, de los cuales un 67,8% proviene de la provincia de Santa Fe. Le sigue en importancia la provincia de San Juan con el 9,4%, mostrando el predominio de una sola provincia.

Gráfico 43: Origen provincial de los animales que entran a Córdoba



Fuente: Elaboración propia en base a SENASA 2009

Cuadro 56: Proporción de los que permanecen en Córdoba según finalidad, 2009

FINALIDAD	% PERMANECE EN CÓRDOBA
A Faena	70,5%
A Establecimientos rurales	29,4%
A predios de remate	0,1%

Fuente: Elaboración propia en base a datos de SENASA 2009

Analizando el cuadro 56 se observa que de los animales que se movilizaron dentro de la provincia, el porcentaje destinado a faena fue inferior al observado en el Cuadro 53 que comprendía todos los animales entrados y salidos del territorio provincial.

Cuadro 57: Destino de los animales que entran a Córdoba, según finalidad, 2009

FINALIDAD	% SOBRE TOTAL
A Faena	59,34%
A Establecimientos rurales	40,44%
A predios de remate	0,23%

Fuente: Elaboración propia en base a datos de SENASA 2009

En el cuadro anterior se destaca el porcentaje de animales que entró a otros establecimientos con destino principalmente a internada. Si este dato se lo relaciona con los datos del cuadro siguiente se puede inferir que a Córdoba ingresa un porcentaje importante destinado a engorde de animales livianos desde otras provincias y que luego como se ve en el cuadro 58 egresan en su mayoría para faena.

Cuadro 58: Destino de los animales que salen de Córdoba a otras pcias. según finalidad, 2009

FINALIDAD	% SOBRE TOTAL
A Faena	88,7%
A Establecimientos rurales	11,2%
A predios de remate	0,1%

Fuente: Elaboración propia en base a datos de SENASA 2009

Del total destinado a faena, es de destacar que el 71% tiene como destino Buenos Aires y el 21%, Santa Fe. Este valor señala una importante debilidad para la cadena provincial al ceder parte del valor agregado a otras provincias que captan una elevada proporción de cabezas para el procesamiento.

4. Sector industrial

En la provincia de Córdoba se faenaron 398.197 porcinos durante el año 2011, los cuales representan el 11,5 % de la faena nacional, demostrándose de esta manera la baja relevancia como procesadora de carne porcina en relación a otras provincias como Buenos Aires y Santa Fe, que lideran la faena nacional. Además el territorio provincial explica el 18% de los mataderos frigoríficos radicados en el país, de acuerdo a datos de MAGyP (2011), y en el caso de considerar todo tipo de establecimiento, la participación es del 15,15%.

Un aspecto a considerar reside en que si bien Santa Fe tiene un desempeño superior en la faena nacional en relación a Córdoba, sólo presenta el 9 % de las plantas.

Además es importante mencionar que en los quince principales frigoríficos nacionales, no se incluye ninguna planta de la provincia de Córdoba. Esto indica la existencia de una importante infraestructura procesadora en Córdoba pero no aprovechada en toda su potencialidad lo que señala debilidad en las estrategias empresariales de abastecimiento y comerciales de las plantas mediterráneas.

4.1. Faena

El procesamiento de la carne de cerdo comienza con la faena del animal, preferentemente capón y finaliza con la elaboración de los cortes de carne fresca y los fiambres (chacinados, salazones y otros).

La provincia de Córdoba, tal cual lo observado en otros apartados, tiene una participación importante a nivel de existencias y producción primaria, pero a nivel de industrialización, la incidencia es mucho menor, como se mencionó anteriormente.

En el año 2009, se faenaron en el país 3.339.759 cabezas, participando la zona centro (Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos, La Pampa y Santa Fe), con el 94,75% mientras que Córdoba con 340.201, representó el 10,2% del total nacional

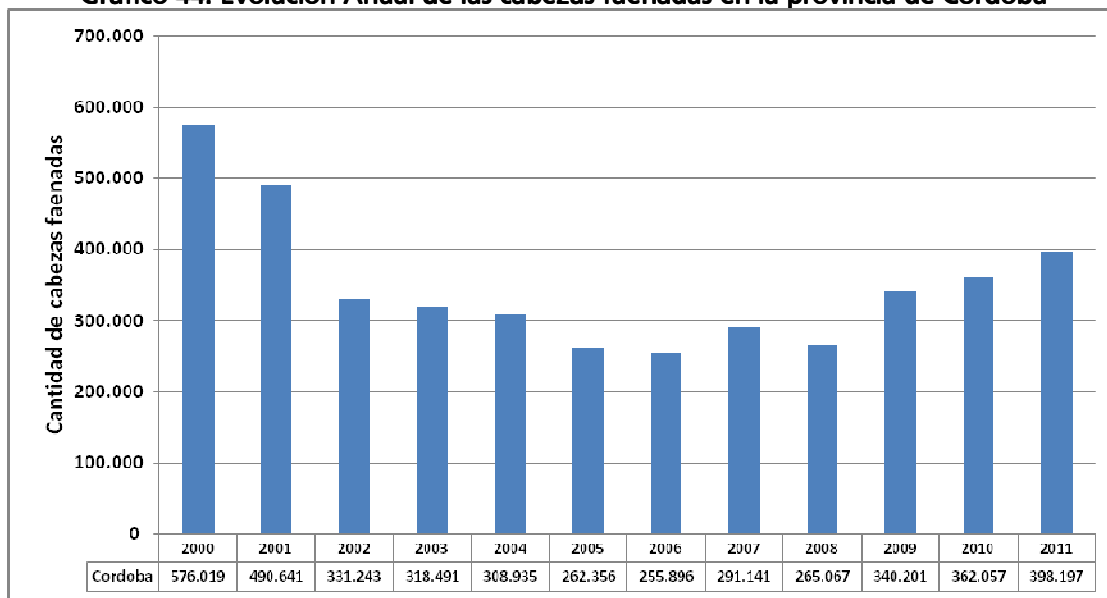
A nivel de procesamiento, Córdoba ocupa el tercer lugar después de Buenos Aires y Santa Fe. Se observa en el siguiente gráfico que el porcentaje de participación en la faena nacional desde el año 2000 fue disminuyendo hasta el año 2008, para mostrar luego un incremento en los últimos años, donde se destaca la faena en el 2011 por cuanto es el valor más alto en la última década.

De todas maneras, estas cifras indican una fuerte debilidad ya que la participación en la faena nacional es muy inferior en relación a la incidencia en el stock nacional, lo que expone la necesidad de establecer estrategias tendientes a que la gran mayoría de los animales de origen local que se faenan en Buenos Aires y en Santa Fe, puedan ser procesadas en su provincia de origen.

Explícitamente, la comparación merece realizarse con la provincia de Santa Fe, la cual dispone de un 60% del stock que dispone Córdoba, pero faena un 70% más que esta última.

Las implicancias de esta situación, determina un escenario complejo por cuanto a la pérdida de valor agregado, se suma el menor empleo generado y una menor incidencia en el nivel de actividad económica no solo provincial sino principalmente local.

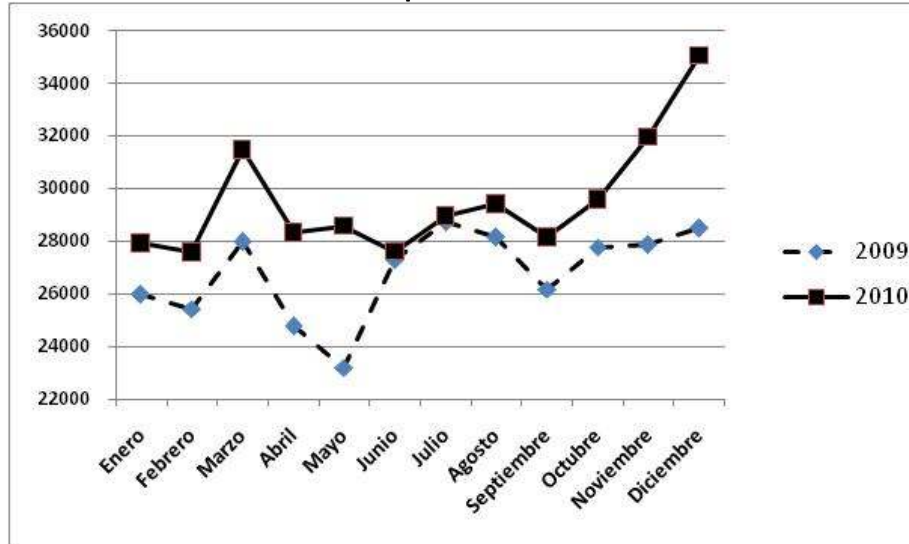
Gráfico 44: Evolución Anual de las cabezas faenadas en la provincia de Córdoba



Fuente: Elaboración propia según datos de ONCCA

De todos modos, se observa un crecimiento sostenido de la faena provincial en el orden del 17% en el último trienio, determinando una tasa anual del 5,6%.

Gráfico 45: Estacionalidad de la faena en la provincia de Córdoba



Fuente: Elaboración propia según datos de AFIC

En base al gráfico anterior, referido al factor estacional, se identifica un fuerte incremento de la faena a partir del mes de octubre con máximo en diciembre, luego del cual se observa un pico tradicional en el mes de marzo. Esta dinámica de la faena, reside en la fuerte incidencia del consumo de carne fresca y de fiambres en las fiestas de fin de año más la época de vacaciones. Es importante destacar que en este producto, la estacionalidad no es tan marcada como en otras especies, tales los casos de ovinos y caprinos.

Cuadro 59: Clasificación por categoría de la faena en Córdoba, 2009

CATEGORÍA	CABEZAS	%
Chanchas	82.897	2,5
Capon	3.100.378	92,8
Lechones	113.677	3,4
Cachorros	12.442	0,4
Padrillos	30.215	0,9
	3.339.609	100

Fuente: Elaboración propia según datos de AFIC

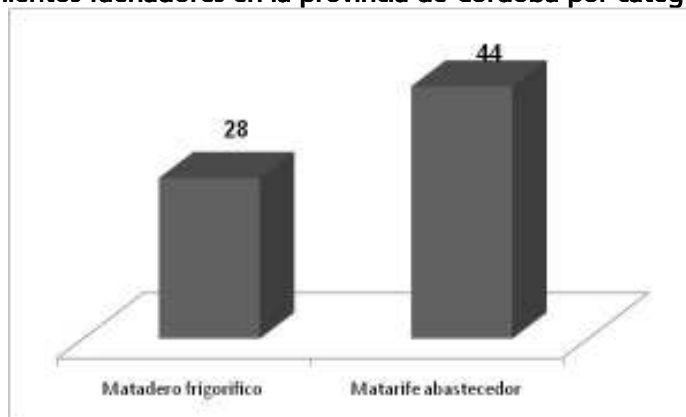
Al considerar las categorías en faena, se observa un fuerte predominio del capón, con muy escasa participación de chanchas y lechones a diferencia de otras provincias, como es el caso de La Pampa.

El predominio del capón permite identificar que los productores realizan un ciclo completo en sus sistemas, alcanzando la mayor productividad y en consecuencia un mayor ingreso.

Respecto al eslabón industrial, la ONCCA tiene en sus registros unos 538 establecimientos relacionados con el eslabón industrial de la cadena del cerdo a nivel país, 151 matarifes-frigoríficos porcinos y 357 fábricas de fiambres y embutidos. Este organismo público contabiliza 75 establecimientos en Córdoba (14% del total).

Según datos de AFIC (Asociación de frigoríficos e industriales de la carne de Córdoba) en el año 2009 había en Córdoba 26 establecimientos faenadores de cerdos, donde 13 contaban con habilitación nacional y 13 con jurisdicción provincial.

Gráfico 46: Establecimientos faenadores en la provincia de Córdoba por categoría.2010



Fuente: Fuente: Elaboración propia según datos de SENASA

Cuadro 60: Establecimientos faenadores en la provincia de Córdoba.2010

ESTABLECIMIENTOS	HABILITACIÓN
LA PIAMONTESA S.A.	NACIONAL
SUDESTE S.A.	NACIONAL
FRIGORIFICO CORONEL MOLDES S.A.	NACIONAL
AGROPECUARIA TRANSUR S.A.	NACIONAL
ALIMENTOS MAGROS S.A.	NACIONAL
FRIGORIFICO GENERAL DEHEZA S.A.	NACIONAL
FRIGORIFICO REG. COLONIA TIROLESA S.R.L	NACIONAL
CARNICEROS Y ASOCIADOS VILLA DEL ROSARIO	PROVINCIAL
FRIGORIFICO SAN FRANCISCO S.A.	NACIONAL
FRIG. ORONA S.A.	NACIONAL
MAT. REGIONAL VILLA NUEVA S.A.	PROVINCIAL
ESTANCIA LA TRINIDAD S.R.L.	PROVINCIAL
FRIGORIFICO FRONTE S.R.L.	PROVINCIAL
CARIGNANO Y POZZI S.R.L.	PROVINCIAL
LA.MA.CE. S.R.L.	PROVINCIAL
MATADERO FRIG. ARROYITO S.A.	PROVINCIAL
FRIGORIFICO LABOULAYE S.R.L.	PROVINCIAL
MATADERO FRIGORIFICO SAMPACHO	PROVINCIAL
ESTANCIAS DEL SUR S.A.	NACIONAL
FRIGORIFICO RIO CUARTO S.A.	NACIONAL
FRIGORIFICO SAN CARLOS S.A.	NACIONAL
INDUSTRIAS FRIG. TROCECOR	PROVINCIAL
PENNY LANE S.A.	PROVINCIAL
DURAN JORGE ARIEL	PROVINCIAL
MEAT S.A.	PROVINCIAL
REYNARES "FAENA Sta. MARÍA SRL "	PROVINCIAL

Fuente: Datos aportados por AFIC.

Además al considerar las estadísticas del Registro Industrial de la Provincia de Córdoba, esta contaba con más establecimientos que elaboran fiambres y chacinados, muy superior a la cantidad que registraba la base de ONCCA.

Cuadro 61: Capacidad de los frigoríficos (categorizados por faena mensual). País y Cba. 2009.

Faena mensual	País		Córdoba	
	Rango	Número de frigoríficos	%	Número de frigoríficos
Más de 7000 cabezas	9	6,0%	-	
4001-7000 cabezas	5	3,3%	2	9,1%
1001-4000	20	13,3%	6	27,3%
751-1000	5	3,3%	-	
501-750	11	7,3%	4	18,2%
251-500	22	14,7%	3	13,6%
1-250	78	52,0%	7	31,8%
Total	150	100%	22	100%

Fuente: Elaboración propia en base a datos de AFIC. 2009

Del cuadro 61 se desprende que en los establecimientos de menor capacidad de faena, Córdoba tiene una participación menor al promedio nacional, mientras que a medida de que aumenta la escala de faena, la participación crece con respecto al promedio nacional. En la Cuadro siguiente se muestra que el 36,4% de los frigoríficos ubicados en los rangos superiores, faenan anualmente cerca del 85% de las cabezas en la provincia, mientras que el 63,6% de los establecimientos restantes procesan el 15%.

Cuadro 62: Frigoríficos categorizados por faena mensual. 2009.

Estrato de frigoríficos	%	Cabezas anuales faenadas	
		Número	%
Más de 7000 cabezas	-	-	-
2 (4001-7000 cabezas)	9,1%	139.714	43,4%
6 (1001-4000)	27,3%	133.150	41,4%
751-1000		-	-
4 (501-750)	18,2%	28.736	8,9%
3 (251-500)	13,6%	14.234	4,4%
7 (1-250)	31,8%	6.072	1,9%
22 (total)	100,0%	321.906	100%

Fuente: Elaboración propia en base a datos de AFIC. 2009

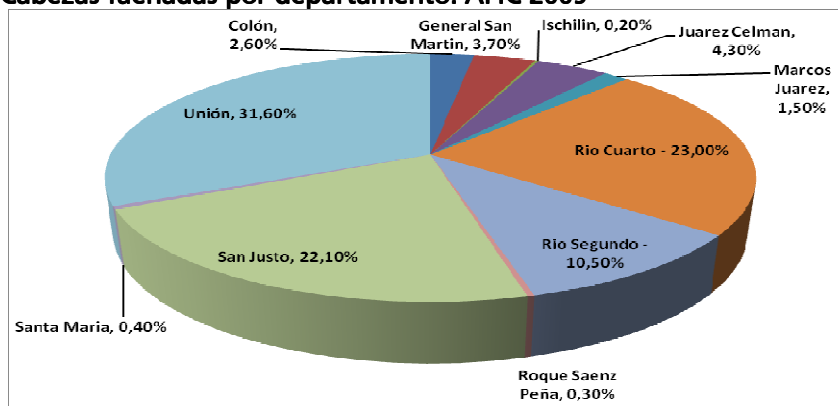
Examinando la ubicación de los frigoríficos se observa que los dos del rango superior que faenan entre 4001 y 7000 cabezas mensuales se localizan en los departamentos Unión y San Justo. Como vemos en el siguiente cuadro y gráfico, se puede apreciar la participación de cada departamento en la faena total provincial (datos de 2009). El departamento con mayor participación es Unión con 31,6%, siguiéndole en importancia Río Cuarto con el 23% y luego San Justo y Río Segundo con el 22,5% y 10,5% respectivamente.

Cuadro 63: Frigoríficos por departamento. Cantidad e importancia relativa

Departamento	Cabezas faenadas mensualmente			Total Frigoríficos	Faena anual (Cab.)
	4001-7000	1001-4000	Menos de 1000		
Colón			2	2	8.239
General San Martín			2	2	12.038
Ischilin			1	1	703
Juarez Celman		1		1	13.701
Marcos Juárez			1	1	4.708
Río Cuarto		3	2	5	74.005
Río Segundo		1	2	3	33.787
Roque Saenz Peña			1	1	844
San Justo	1		2	3	71.017
Santa María			1	1	1.225
Unión	1	1		2	101.639
Total	2	6	14	22	321.906

Fuente: Elaboración propia en base a datos de AFIC. 2009

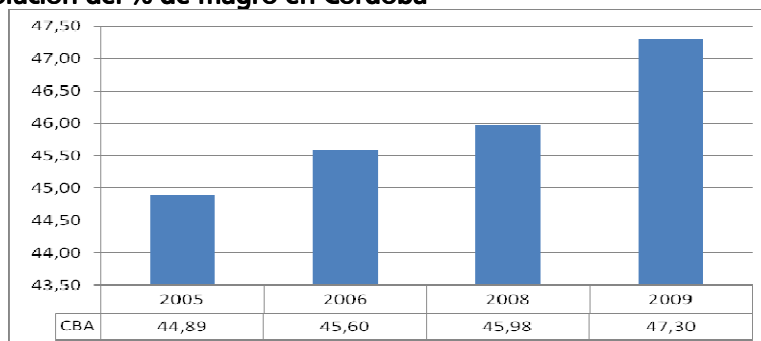
Gráfico 47: Cabezas faenadas por departamento. AFIC 2009



Fuente: Elaboración propia en base a datos de AFIC. 2009

Del gráfico anterior se desprende que existe una concentración geográfica en el procesamiento industrial, ya que sólo tres departamentos procesan el 76,7% de la faena provincial.

Gráfico 48: Evolución del % de magro en Córdoba



Fuente: Elaboración propia según datos de ONCCA. Anuario 2009

Se aprecia en el gráfico anterior un notable mejoramiento en la calidad de la res porcina a través de los distintos períodos. Esto se debe esencialmente al estímulo por el pago diferencial por magro, desde el año 1995. Esta calidad se vio reflejada a partir de los avances genéticos que adoptó el productor acompañado por los cambios de alimentación de los animales.

4.2 Características de los frigoríficos de la provincia

Los frigoríficos entrevistados poseen distinto tipo de habilitaciones (A. B. C), sean de ciclo I, II, Completo. El 50 % de las plantas son de ciclo I, un 33.3 % son de ciclo completo y solo un establecimiento es de ciclo II (despostadero). Además el 66.6 % de las plantas tienen tráfico federal.

Tres empresas consultadas tienen una importante trayectoria en la actividad con aproximadamente 20 años de antigüedad.

El 83 % de frigoríficos faenan más de una especie, bovinos y porcinos específicamente. Entre el 40 al 65 % del total de faena es cubierto por la especie bovina. Solamente un establecimiento tiene faena especializada en porcinos.

En el caso de la muestra encuestada, en el año 2010 se faenaron alrededor de 20.700 cabezas porcinas con un total aproximado de 3.123 toneladas de carne.

En su mayoría se procesan medias reses y solo una planta termina el proceso en la res completa.

Todos los establecimientos faenan entre 5-6 días por semana y emplean alrededor de 414 empleados de forma permanente. La mano de obra transitoria declarada es minoritaria con alrededor de 11 puestos de trabajo para las fuentes consultadas.

La mayoría de las plantas (71%) ofrecen servicio de faena a terceros a matarifes carniceros y abastecedores, si bien dos establecimientos brindan el servicio a asociación de productores y solo en un caso a otro frigorífico.

En el abastecimiento, el 100 % de las cabezas porcinas faenadas son de la provincia de Córdoba provenientes de distintas zonas de la misma, con un radio de compra de 70 a 300 km aproximadamente. Las compras se realiza por compra directa en el 83% de los casos y el 17 % en remate.

Las categorías mayormente faenadas son capones (100 %), chanchas (80 %) y padrillos (50 %). Solamente dos establecimientos procesan lechones. En referencia a los problemas encontrados al recibir hacienda y/o en la faena se detectó que el principal inconveniente es la mortandad ocasionada por el hacinamiento y estrés provocado por el transporte.

Otro aspecto interesante es que el 50 % tiene transporte propio para trasladar sus productos. A nivel de integración, dos frigoríficos no se encuentran integrados a otros eslabones de la cadena, mientras que el resto se integran hacia delante y hacia atrás incorporando la producción primaria, la distribución propia (100 %), fabricación de chacinados (25%) y comercio minorista en un 30% de los establecimientos.

La capacidad instalada aproximada es de 2.925 cabezas en corrales, 1.150 cabezas en playa de faena, con 4.150 medias reses en cámara de frío.

Se comercializa la media res en Córdoba en un 90 % y el 10% restante en provincias vecinas, es decir todo lo producido se destina al mercado interno. También se realizan algunos cortes como: jamón, paletas, carré, pechito; los cuales se comercializan en supermercados, chacinadores y comercios minoristas.

Con respecto al recupero y subproductos sólo un caso vende las cerdas, mientras que un frigorífico vende solamente la sangre y menudencias, y el resto de plantas vende la grasa, el cuero y los huesos.

En materia comercial, los destinos de la producción son variados con algunas provincias que participan con un importante porcentaje en el volumen final comercializado, tal es el caso de Mendoza y La Pampa. Dentro de las provincias que frecuentemente faenan en los frigoríficos encuestados se encuentran San Juan, San Luis, La Rioja, Catamarca, Salta y Jujuy; y en menor medida, Santiago del Estero y Tucumán.

Algunas plantas frigoríficas manifestaron tener inconvenientes en el suministro de servicios básicos como gas, energía eléctrica, combustible líquido y disponibilidad de transporte. Una empresa declaró la falta de personal calificado y de asistencia de servicios de limpieza.

Se encontró un amplio abanico de clientes, entre los cuales podemos mencionar que tienen mayor relevancia de acuerdo a su porcentaje de participación en la faena a fábricas de chacinados, carnicerías, supermercados y abastecedores mayoristas. En dos casos se comercializa con otro frigorífico.

Hay una gran variedad de requisitos que estos clientes solicitan entre ellos: calidad, presentación de la res y precio son los atributos que más se exigen en el conjunto de frigoríficos. Otras exigencias de menor magnitud son magro y continuidad en el abastecimiento de producto. Existen ciertos inconvenientes, para cumplir con algunos requisitos ya que a veces se ve superada la capacidad de faena con respecto a la demanda de los clientes.

Todas las empresas cuentan con gerente o directores, que por lo general son los dueños de las empresas y disponen de profesionales veterinarios. En cuanto a la mano de obra el 50% no cuenta con personal capacitado, la mayoría de las empresas realizan capacitación en higiene y seguridad laboral, BPM, chacinados, etc. La capacitación se lleva a cabo en la empresa y la realizan todos los operarios y los profesionales.

Algunas plantas frigoríficas manifestaron tener inconvenientes en el suministro de servicios básicos como gas, energía eléctrica, combustible líquido y disponibilidad de transporte. Una empresa declaró la falta de personal calificado y de asistencia de servicios de limpieza.

Los principales inconvenientes se encuentran en los corrales, transporte, documentación y señales.

En cuanto a la infraestructura todos cuentan con: corrales de cemento, caños, aspersores, media sombra.

Con respecto al nivel tecnológico, el 60% utiliza el sistema de shock eléctrico para realizar la insensibilización de los animales mientras solo un frigorífico utiliza el sistema de aturdimiento, el 100% realiza sangrado vertical, mientras que el 80 % aplica el escaldado por inmersión y el mismo porcentaje se mantiene con respecto al tipo de pelado (a máquina) y al flameado (con soplete).

En materia de calidad y seguridad, sólo una planta posee su propio laboratorio para llevar a cabo los análisis de triquinosis, y el 100 % de los frigoríficos tienen implementado solamente los prerrequisitos básicos, tales como BPM y POE´s. También se realizan controles de calidad, y de los procesos de agua de los efluentes. No realizan trazabilidad

Se realizan controles de plagas, el 50% realiza controles propios y el otro 50% lo tiene tercerizado, lo hacen con frecuencias semanales y mensuales.

Los operarios cuentan con las normas mínimas de seguridad y tienen inspecciones veterinarias oficiales.

En materia de capacitación, el 100 % de las empresas realiza esta actividad en distintos temas como Innovación y mejoras, Gestión y Administración, Calidad, Seguridad e Higiene, Manipulador de alimentos, Técnica de desposte.

En materia de empleo, se estima que la industria directa genera 69 puestos de trabajo y la industria de los subproductos 58 puestos de trabajo, por cada 100.000 cabezas faenadas y despostadas al año.

4.3. Puntos críticos Sector Frigoríficos

Los principales problemas **internos** que pudieron extraerse son:

- Falta o ausencia de tratamiento de efluentes por carencia de sistemas para eliminación de los mismos.
- Dificultad para conseguir mano de obra capacitada y mantenerla.
- Falta de equipamiento industrial e instalaciones, tales como sala de desposte.
- falta de capacidad en algunas plantas frigoríficas frente a un aumento en la demanda de faena

- Los principales problemas **externos** que enfrentan las empresas son:
- Dificultad para abastecerse de materia prima y/o una disminución de volumen sobre todo a partir del año 2009.
- Dificultad para cumplir con las barreras sanitarias que cada provincia exige, ya que cada una tiene distintas normativas
- Falta de financiamiento para realizar inversiones
- Inconvenientes con la coordinación y logística en el transporte.

Fortalezas del sector

- Antigüedad en la actividad y tipo de dirección de las empresas la cual en varios casos recae sobre el o los dueños de las mismas
- Calidad de los productos y buena logística
- Empresarios emprendedores e innovadores
- Clientela fija que conoce los productos

Oportunidades del sector

- Aumento sostenido en la faena de cerdos debido a su creciente demanda.
- Posibilidad de exportar a futuro.
- Demanda creciente de productos como chacinados

Articulaciones / Inversiones

- De todos los casos analizados, solo uno ha desarrollado vinculaciones con una Universidad y colegios de la región.
- El 83 % de casos ha realizado algún tipo de inversión en distintos rubros tales como infraestructura (general o particular como corrales), equipamiento, maquinaria y transporte, mobiliario, cámaras de frío y mejora en el sistema de tratamiento de efluentes.

4.4. Sector de Chacinados

Las firmas elaboradoras de chacinados entrevistadas en la provincia, son de capital nacional y la mayoría posee habilitación de tránsito federal y alguna con habilitación municipal. El 75 % del total son de tipo familiar, algunas con larga trayectoria o antigüedad en la actividad. La capacidad instalada total oscila entre las 40 a 70 toneladas.

Todos los establecimientos tienen diversificada elaboración de productos, entre 6 a 9 tipo de chacinados y/o embutidos¹².

Los productos elaborados se comercializan principalmente en Córdoba. Otros destinos de este tipo de productos son las provincias de Cuyo (Mendoza, San Luis, La Rioja), Buenos Aires y provincias del sur (Neuquén, Río Negro, Santa Cruz). Todos los productos realizados se destinan al consumo interno. De acuerdo a los responsables, los clientes requieren calidad, presentación y precios en ese orden de importancia.

Todos las empresas entrevistadas manifiestan que están integradas dentro de la cadena, sea con producción primaria, comercio minorista, frigorífico y/o distribución. El 50 % de la muestra tiene puntos de venta directa al consumidor, mientras que solo una fábrica destina exclusivamente su producción a la venta directa al público en su propio local.

Solo un establecimiento remite toda su producción a las grandes cadenas de hipermercados y supermercados. A su vez esta misma empresa es la única que envía productos a provincias del sur del país.

¹² Los productos elaborados son principalmente chorizos y salchichas. En cuanto a los embutidos elaboran salames picado grueso, 75%, y picado fino, 25%, embutidos cocidos, morcillas, salchichas y salchichón primavera. Los salazones: jamón crudo 23% , bondiola 75% , panceta 75%.

La mayoría de las firmas no presta servicios a terceros, y todos tienen marcas propias. Solo el 25 % presta servicio a terceros con una importancia del 7 % en el total de la producción para ese establecimiento.

El abastecimiento de materia prima tiene diversos orígenes: producción propia, a frigoríficos, compras directas y compras de media res. Sólo un caso tiene producción propia en un 100 %, el 50 % de la compra de animales se realiza en forma directa a productores, destacando que todos ellos pertenecen a la provincia de Córdoba. Ninguna fábrica importa o importó (en el periodo que se realizaron las entrevistas) cortes

Dentro de la modalidad de compra y formas de pago se registran varias opciones: rendimiento al gancho, compra de media res (en el 50 % de la muestra) y pago a plazo en el 100 % de las encuestas (con cheque y pago entre 45 y 60 días).

Algunos establecimientos manifiestan tener algún tipo de dificultad en el suministro de algunos servicios básicos (gas, energía eléctrica, combustible). Con respecto a los insumos el 50 % comentaron acerca de la demora en el aprovisionamiento de algunas especias y tripa sintética.

En términos de mano de obra, los entrevistados son firmas Pymes, ya que número de empleados varían de 4 a 30. Todos los establecimientos declaran realizar algún tipo de capacitación en distintos temas como gestión y administración, manipulador de alimentos, logística y tipificación.

Respecto a calidad, en general los sistemas aplicados son aquellos que tienen carácter de obligatoriedad para los entes sanitarios. Ninguno implementa HACCP o sistemas de gestión integrada como tampoco las normas ISO, aunque el 75 % realiza control de plagas. Solo el 50 % realizan controles en producto terminado, en proceso y agua, en efluentes solo el 25% y 100% en cámara de frío; mientras que el 75 % lleva registros de temperatura en su mayoría de forma manual.

4.5. Puntos Críticos Sector Chacinados

Principales problemas internos

- Conseguir mano de obra.
- Efluentes y falta de control de calidad

Principales problemas externos

- Abastecimiento de materia prima, lo cual pudo deberse a la situación ganadera nacional en el año 2010.
- Competencia desleal.
- Falta financiamiento adecuado.
- Demora en las importaciones (maquinaria proveniente de Alemania o España).

Fortalezas internas

- Marcas propias en el 100 % de los casos, y cuentan con una o dos marcas de productos.
- Trayectoria, en cuanto a que hay algunos establecimientos que llevan más de 30 años en la actividad
- Organización de la empresa, ya que en varios casos la gerencia o dirección recae en el propio dueño de la empresa.
- La principal fortaleza es la calidad del producto

Oportunidades

- Expansión del mercado y aumento en el consumo de este tipo de productos.

Articulaciones / Inversiones

- El 100 % de la muestra no ha tenido articulación con ningún tipo de organismo u organización.
- En referencia a las inversiones el 50 % de las empresas adquirió equipamiento, transporte y maquinaria e instaló nuevas cámaras de frío. Sus objetivos principales fueron ampliar la capacidad , mejorar la calidad, disminuir costos,

5. Consumo

La carne porcina es la más consumida del mundo, y participa con el 42% del mercado. El consumo promedio mundial es de 14,6 kilos, aunque Argentina y Brasil, son dos regiones de bajo consumo de carne de cerdo por habitante con 8 y 12 kilos respectivamente.

Actualmente la demanda de carne de cerdo supera a la producción local, por lo que se recurre a la importación para cubrir el déficit. Si bien predomina la carne vacuna, este patrón de consumo se ha ido modificando gradualmente hacia la carne aviar y la carne de cerdo.

En estudios realizados en la provincia de Córdoba, se detectó que el consumo es mayor en localidades cercanas a las regiones productoras. En el año 2010, se estimó un consumo provincial 10,9 kilogramos, superior al 8,12 nacional.

Por otra parte, García et al (2003) estimaron que en la ciudad de Córdoba, un porcentaje importante de la población no consumía carne porcina al desconocer la calidad del producto y otras formas de preparación. Con respecto al perfil del consumidor, se compra con una frecuencia mensual, principalmente cortes tradicionales que son consumidos preferentemente en forma asada.

Uno de los principales determinantes del bajo consumo es el desconocimiento de las características nutricionales de la carne porcina, por lo que se proponen estrategias de comunicación que informe al actual y potencial consumidor sobre estas características.

Además algunos estudios en la zona sur de la provincia, detectaron que un porcentaje importante de carne porcina, en especial lechones, se adquiere directamente en los sistemas productivos, lo cual determina un mercado informal de cierta magnitud, aunque sin la envergadura que se manifiesta en otras provincias vecinas.

Se observa en general una mayor demanda por este producto en los últimos años, pero con niveles inferiores a los valores observados en la carne aviar. Mientras que el consumo de carne porcina se duplicó en los últimos veinte años, en carne aviar el mismo se cuadruplicó, superando actualmente los 40 kilogramos per cápita.

En materia de proyecciones, en el año 2014, se estima que la producción nacional se ubicaría en 4,6-4,7 millones de cabezas, lo que indica que se incrementa en forma importante el consumo interno o seguramente hay que pensar en exportar mucho más.

Esta proyección se consolida por cuanto en el último año se redujeron significativamente las importaciones y el mercado no ha estado desabastecido. El consumo, en tanto, está en ascenso y ubicándose en los 10-11 kilos por habitante, pero con un margen holgado como seguir creciendo.

6. FODA de la cadena porcina en la provincia de Córdoba

El objetivo de este apartado reside en considerar información estratégica que permita generar planes de acción futuros, a través de la elaboración del "Análisis FODA".

Fortalezas

- La provincia dispone de condiciones ambientales, estructurales, funcionales y experiencia en producción y en la generación de tecnologías productivas suficientes para potenciar el desarrollo sustentable de la cadena agroalimentaria porcina
- Es un importante dinamizador de la economía, ya que puede vincular una gran cantidad de pequeños y medianos emprendimientos generadores de empleo y valor agregado
- La tendencia de consumo de carne porcina provincial es superior al promedio del consumo nacional-
- Se avanzó en capacitación, tecnología e imagen del producto elaborado

- Los productos reúnen condiciones de calidad exigidos por las industrias tales como porcentaje magro alto (47,85%) y tamaño de animales
- Existe experiencia de integración productiva (cría, engorde, terminación) y de comercialización
- Adecuada capacidad instalada de industrialización
- Existencia de una mesa porcina provincial; existencia del marco legal provincial sobre ordenamiento y manejo ambiental; y bioseguridad
- Desarrollo de productos diferenciados para el mercado interno y externo (sistema de producción de cerdos al aire libre, produce un animal desarrollado en condiciones de bienestar animal y baja contaminación)

Debilidades

- Es realizada como actividad secundaria dentro de los establecimientos agropecuarios principalmente de manera informal, no logrando producir niveles adecuados (1100 kg por madre al año cuando se podría superar los 1600 kg)
- Bajo nivel de tecnificación, producto de los vaivenes económicos que ha experimentado la actividad y falta de políticas hacia el sector. Baja calificación de la mano de obra local
- La ineficiencia productiva, la desorganización y la informalidad con que trabajan pequeños y medianos productores, no permiten garantizar un continuo flujo de animales a la industria
- Limitaciones en disponibilidad de información para las Pymes y los consumidores de importancia para la toma de decisiones de los diferentes sectores y un mejor seguimiento estratégico de esta cadena
- Problemas de contaminación ambiental: escasa implementación de normas de bienestar ambiental, manejo de efluentes.
- No existe diferenciación de origen, inadecuada presentación de los productos (tamaño, cortes)
- Limitaciones de políticas que fomenten el sector. En el país históricamente la exportación ha sido de escaso volumen y valor. Desconocimiento de potenciales mercados.
- Capacidad ociosa de la industria instalada y falta de infraestructura en áreas de potencialidad para la producción porcina.
- Una alta proporción de animales se faenan fuera de la provincia de Córdoba.
- Bajo uso de sistemas de calidad, como el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP), indispensable para exportación.

Oportunidades

- Principal carne producida en el mundo con tendencia creciente.
- Precios relativos favorables para su consumo en relación a las demás carnes.
- Cambios de las dietas (diferenciación de productos).
- Dificultades de expansión en los países de mayor consumo por problemas ambientales de bioseguridad y costos.
- Potencial desarrollo del polo de biocombustible basado en etanol en la provincia de Córdoba.

Amenazas

- Competencia de países productores vecinos (Brasil y Chile)
- Variabilidad de los precios internacionales.
- Barreras de ingreso en determinados mercados.

7. Consideraciones finales

El estudio permitió iniciar una visión diagnóstica sobre las principales limitantes coyunturales y estructurales al desarrollo de esta cadena, lo cual permitió identificar los problemas más trascendentes para mejorar el nivel de competitividad de la misma en el ámbito provincial.

Las perspectivas para la cadena porcina en la provincia de Córdoba son muy favorables en base a las proyecciones de aumento de la producción primaria, procesamiento y consumo.

De todas maneras, los principales lineamientos a nivel nacional convergen a aspectos principalmente productivos, si bien no se satisface el nivel de demanda nacional, lo que plantea la necesidad de introducir modificaciones a dichas políticas.

En las acciones se propone que el Estado asuma un rol más activo en determinadas áreas (inserción internacional, la promoción del consumo, la superación de problemas sanitarios, etc.)

Además, se deben implementar acciones que competen al sector privado y que deberían llevarse adelante para incrementar la capacidad de la cadena de insertarse competitivamente en los mercados.

El posicionamiento a nivel internacional se ve comprometido en la medida que la cadena no logre superar ciertas debilidades como se plantean en los sistemas de inocuidad y efluentes.

En la provincia, se visualiza una perspectiva importante con el agregado de valor en origen a partir del maíz, de gran incidencia en el ámbito provincial, en especial en los departamentos del sur.

Estos aspectos deben ser contemplados en un plan estratégico de desarrollo de la cadena que proponga el posicionamiento sustentable en los mercados.