



Universidad del Salvador
Facultad de Ciencias Económicas
Licenciatura en Comercio Internacional

Trabajo Final de Grado

**Tema: “Producción porcina: un sector
para desarrollar y proyectar en el
comercio internacional ”**



Alumno: Gonzalo Goggi

Tutor : Danilo Menant

Octubre de 2013

“Producción porcina: un sector para desarrollar y proyectar en el comercio internacional”

Resumen

El trabajo estudia las posibilidades de desarrollo del sector porcino argentino, a fin de demostrar todo su potencial para convertirse en una de las principales actividades exportadoras del país. Comienza dando un panorama de lo que es la actividad (crianza, producción primaria, formas de comercialización, mercado, etc.); continúa, luego de una breve observación sobre los antecedentes recientes de la tendencia de la actividad, detallando la situación actual del sector en Argentina, usando como referencia datos de organismos gubernamentales y privados en cuanto a la producción y consumo nacional, exportaciones e importaciones, empleo generado y demás variables que muestran de modo completo el contexto actual. Luego, se detalla el contexto internacional, utilizando los mismos parámetros e incluyendo futuros destinos posibles de la carne, junto con sus exigencias de ingreso, para concluir haciendo hincapié en los puntos que Argentina debe innovar, mejorar o transformar para poder no solo abastecer el mercado interno, sino convertirse en uno de los principales exportadores de Sudamérica.

La hipótesis de potencial desarrollo surge del análisis previo de los volúmenes de comercio y consumo a nivel mundial de la carne (la más demandada), y del análisis de las ventajas comparativas y competitivas que posee Argentina para que dicho sector deje de ser una actividad secundaria.

Abstract

This work studies the possibilities of Argentine porcine sector, in order to prove all its potential to become one of the main exporting activities of this country. The work starts giving an overview of what the activity involves in itself (the breeding, primary production, forms of commercialization, market, etc.) it continues, after a brief observation on the recent antecedents of the activity tendency, giving details of the present situation of the sector in Argentina, using as reference information given by governmental and private organisms about the national production and consumption, exports and imports, generated employment and other variables that show in a complete way the present context of the porcine sector. Then, the international context is detailed, using the same parameters and including possible future destinies of the pig meat, together with the entry demands; the work will conclude putting special emphasis on the points that Argentina must innovate, improve or transform to be able to supply not only the internal market but also to become one of the main exporters from South America.

The hypothesis of the potential development arises from the previous analysis of the commercial volumes and the world level consumption of the meat (the one most demanded), and from the analysis of the comparative and competitive advantages that Argentina has, so that the porcine sector stopped being a secondary activity.

Los datos estadísticos tomados de los organismos nacionales e internacionales del presente trabajo fueron siempre, antes de ser citados, comparados con las estimaciones realizadas por entes privados nacionales e internacionales a fin de comprobar la veracidad de los mismos. Las conclusiones, proyecciones a futuro y consideraciones finales fueron realizadas por el autor en forma independiente en base a todo el material citado en la bibliografía.

INDICE

INTRODUCCION	1;2
OBJETIVO	2
PARTE 1: Generalidades de la porcicultura	
1. El cerdo	3
2. ¿Por qué el cerdo?	3
3. Síntesis Ejecutiva	3;4
4. Producción Primaria	4;5;6
5. Mercado	6;7
6. Comercialización	7;8
7. Consumo	8;9
PARTE 2: El Sector porcino en la Argentina	
1. Antecedentes y actualidad	10;11
2. Existencias de cerdos, su distribución y faena	11;12;13;14;15
3. Razas	16;17;18
4. Consumo interno	18;19
5. Empleo generado	20;21
6. Valor agregado	21
7. Exportaciones	21;22
8. Importaciones	23
9. Precios	24
10. Asociaciones	24;25
11. Competitividad del sector porcino en Argentina	26;27
12. FODA del sector porcino Argentino	28;29;30;31;32
13. La producción porcina como inclusión social, diversificación y reconversión en Argentina	32;33
14. Síntesis y puntos críticos que afectan la competitividad de la cadena de la carne porcina	33;34
PARTE 3: Contexto Internacional	
1. Introducción	35
2. Producción	35;36
3. Consumo	37;38;39;40
4. Intercambio comercial	41;42;43
5. Precios Internacionales	44
6. Elementos que afectan las condiciones de competencia en los principales Países Importadores	45;46;47;48
PARTE 4: Recomendaciones, proyecciones a futuro y conclusión	49;50;51;52;53; 54;55;56;57;58; 59;60;61;62;63; 64;65;66
CONCLUSION	67
ANEXOS	68
BIBLIOGRAFIA	69



Introducción

La carne de cerdo es la de mayor consumo en el mundo. Representa el 40% de la demanda total a nivel mundial del mercado cárnico, ampliamente por encima de la carne vacuna y el pollo.

La importancia nutricional, económica y social de esta carne es innegable. El cerdo se encuentra hoy entre los animales más eficientemente productores de carne; sus características particulares, como gran precocidad y prolificidad, corto ciclo reproductivo y gran capacidad transformadora de nutrientes, lo hacen especialmente atractivo como fuente de alimentación.

En la Argentina, la carne porcina se consume relativamente poco. Esto está relacionado con la histórica disponibilidad de carne bovina, y los prejuicios y desconocimiento respecto a los efectos sobre la salud del consumo de la misma. Estas creencias populares constituyen una imagen equivocada que todavía se proyecta a un sector muy amplio de la población¹ y tuvieron su origen en el tipo de animal y en la forma como se explotaba en el pasado

Como consecuencia, la mayor parte de la producción ha sido generalmente destinada a la elaboración de fiambres y chacinados. Sin embargo, en los últimos 25 años la carne de cerdo ha reducido 31% el contenido de grasa, 14% en calorías y 10% en colesterol, producto del avance tecnológico en la porcicultura mundial. Además, el control zosanitario de la carne de cerdo ha incrementado la percepción de salubridad e inocuidad de la carne. Así, la carne de porcino se ha posicionado como una fuente nutricional valiosa, de gran calidad y sabor. Esto se ve traducido en avances en la producción y consumo mundial y nacional de la carne.

En cuanto a la producción nacional, si bien nunca alcanzo un nivel pleno de desarrollo, en los años 90 sufre una importante caída, dada la mayor competencia de carne importada, especialmente de Brasil. Esto redujo el número de productores, generando una producción relegada a las explotaciones pequeñas y de autoconsumo, de escasa tecnología.

¹ Para más información ver ANEXO 1

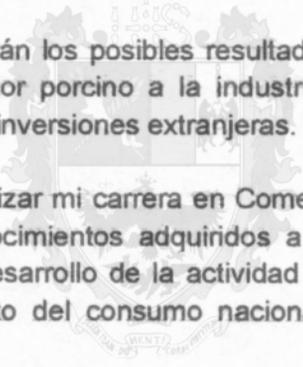
A medida que se incrementaron los avances en el sector, tendió a desarrollarse en forma leve pero constante y creciente, comenzando poco a poco a ganar competitividad. A su vez, la actividad cuenta con numerosas ventajas para llevarse a cabo en el país. La disponibilidad de maíz y soja, el clima favorable, el agua dulce y al ser una actividad que requiere menor extensión que otras agropecuarias, sumado a la gran demanda mundial, da lugar a pensar el lugar que podría ocupar el país en terreno internacional, si desarrollara un plan sistemático y moderno para industrializar la actividad.

Objetivo

En el presente trabajo se realizará el análisis de la producción nacional porcina, el consumo, el empleo generado, las importaciones y exportaciones, entre las variables más importantes, finalizando con un análisis FODA, para tener un panorama actualizado y detallado de la industria local. Una vez desarrollado lo anterior, se analizará el contexto internacional, es decir, la producción y consumo a nivel mundial y futuros mercados posibles para la introducción del producto en cuestión.

Finalmente, se expondrán y evaluarán los posibles resultados y beneficios que aportara una adecuada inversión en el sector porcino a la industria nacional, como fuente de empleo, ingreso de divisas y futuras inversiones extranjeras.

Al encontrarme en situación de finalizar mi carrera en Comercio Internacional, creo tener la oportunidad de aplicar mis conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera para aportar nuevas oportunidades de desarrollo de la actividad a una mayor escala y poder enfocarla, no solo al abastecimiento del consumo nacional, sino también al contexto internacional.



USAL
UNIVERSIDAD
DEL SALVADOR

PARTE 1

Generalidades de la porcicultura

1. El cerdo

El cerdo es un animal que se cría fundamentalmente como alimento desde hace aproximadamente cinco mil años, salvo entre judíos y musulmanes que consideran una prohibición divina alimentarse con carne de cerdo, originada seguramente en la posibilidad de que transmitan una enfermedad intestinal grave llamada triquinosis.

En algunos países de América Latina también se los llama chanchos o porcinos (ganado al que pertenecen). También existen en estado salvaje, y son los jabalíes, ancestros de los cerdos domésticos.

Es un animal robusto, social, mamífero herbívoro en su estado natural, pero convertido en omnívoro por la acción humana, de piel gruesa, usada en marroquinería, protegida por un pelaje duro (cerdas) que es empleado para hacer cepillos, de patas cortas que terminan en pezuñas (por eso se los clasifica como unguilados), de hocico largo con gran capacidad de sentido del olfato, sin glándulas sudoríparas y cola fina, ondeada y corta

2. ¿Por qué el cerdo?

La producción de cerdos es una de las formas más interesantes de transformar el cereal en carne, ya que una cerda puede parir más de 2 veces al año y destetar más de 10 lechones de promedio en cada camada, considerando que el cerdo es una especie muy prolífica (que se reproduce con mucha facilidad) que en corto tiempo (24 semanas) llega a peso de faena (100-110 kg). En un sistema eficiente se puede producir más de 2.500 kilos de cerdo en pie, por madre, por año. Además tiene una alta capacidad de conversión de nutrientes en carne, logrando producir 1 kg de carne con 3 kg de alimento. Estos son algunos de los aspectos positivos que inclinan la balanza hacia esta producción.

3. Síntesis Ejecutiva

La actividad porcina se desarrolla a lo largo de todo el país, con distintas modalidades productivas, que van desde la producción de subsistencia hasta la producción empresarial tecnificada e integrada verticalmente.

El tamaño de los establecimientos porcinos se mide generalmente en función del número de cerdas.

El alimento tiene una alta incidencia sobre los costos de la actividad (alrededor del 75%) y el maíz constituye uno de los principales componentes del alimento (alrededor del 70%).

La tasa de conversión de alimento a kilo vivo es, en promedio, de 3 a 1.

El 86% del ganado en pie se comercializa bajo la modalidad "Directo a frigorífico", un 4% es a través de intermediarios (consignatarios y remates-feria) y un 10% es de propia producción

Del total de animales faenados la principal categoría es el capón con el 94,2% del total de cabezas, superando ampliamente a las categorías de chanchas y lechones livianos con el 2,4% y 2%, respectivamente.

La carne porcina se ha empleado, tradicionalmente, para la elaboración de chacinados, fiambres y embutidos. Con excepción del animal categoría lechón que se destina a consumo fresco, y algunos cortes de capones y hembras sin servicio. Actualmente, estaría aumentando la proporción de cortes frescos.

4. Producción Primaria

La producción de cerdos es como cualquier otro negocio: sin metas ni objetivos productivos claros, carece de rumbo y puede terminar siendo un negocio menos rentable de lo que parecía. Las alternativas son: lechones (Si se producen lechones para faena la categorías serán: lechones livianos (menores de 15 kg de peso vivo) y lechones pesados (entre 16 y 40 kg). Si se producen lechones para terminación o engorde en otro establecimiento, el peso será el convenido entre el productor de lechones y el engordador.); cerdo en pie desde crecimiento o engorde (Se trata de realizar el engorde y la terminación del cerdo para faena desde lechón hasta un peso de 95 a más de 100 kg.); cerdo en pie con ciclo completo (Consiste en realizar todas las etapas de crianza del cerdo desde el servicio o inseminación artificial de la madre hasta el envío a faena del cerdo.)²

La actividad porcina se caracteriza en general por su alta producción de carne en un período de tiempo menor al de otras especies. Sus ventajas residen en un menor período de gestación, una cantidad superior de pariciones por madre, menor tiempo de engorde y mayor eficiencia en la conversión de alimento en carne.

La gestación de porcinos dura unos 114-115 días (alrededor de 3 meses y 3 semanas). Una cerda bien alimentada produce al menos diez lechones por parto y puede parir dos veces al año. Una cerda eficiente podría llegar a producir unos 28 lechones al año.

² Brunori, Fazzone y Figueroa (2012) "Manual de Buenas Prácticas Pecuarias para la producción porcina familiar", INTA, (Pág. 37)