

**Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales  
Universidad Nacional de La Plata**

***Curso de Introducción a las Ciencias  
Agrarias y Forestales***

***CADENA AGROALIMENTARIA DE CARNE BOVINA<sup>1</sup>***

---

<sup>1</sup> Material elaborado por los Ings. Agrs. Gustavo Larrañaga y Lorena Mendicino. Tirada interna año 2012

## Introducción

La producción de carne vacuna es una de las actividades más importantes del sector agropecuario que contribuye a la generación de riqueza dentro de la economía de nuestro país.

En la presente guía la analizaremos tomando en cuenta el enfoque de cadenas, que nos sirve de marco para entender las distintas etapas en esta actividad productiva y analizar distintos aspectos que nos permitirán tener una comprensión global de esta actividad.

### 1. Relaciones con la economía internacional

La situación internacional de la cadena alimentaria de carne vacuna en los últimos años estuvo fuertemente influenciada por:

- Problemas sanitarios que afectan la producción y el consumo como por ejemplo el mal de la vaca loca y la aftosa.
- Mejora productiva en algunos países productores coincidente con la incorporación de nuevos paquetes tecnológicos, fundamentalmente centrados en tecnologías de insumos.
- Programas de subsidios a la producción y exportaciones, situación que desequilibra los precios en el mercado mundial, perjudicando a los tradicionales países exportadores (Australia, Argentina, Brasil).
- Cambios en los gustos del consumidor, en los hábitos de consumo y en las formas de preparar las comidas con base cárnica.
- Creciente énfasis en la calidad y la aparición del concepto de trazabilidad.

Algunos de estos elementos jugaron para que persistan y/o aumenten los niveles de producción de los principales países exportadores, generando una considerable sobreoferta y el consecuente incremento de la competencia entre los exportadores.

**Estados Unidos** es el principal **productor** mundial de carne vacuna, seguido por **Brasil, UE-27, China y Argentina**.

Los principales **exportadores** de carne vacuna son **Brasil, Australia y Estados Unidos**.

Los principales países **importadores** de carne bovina son **Estados Unidos, Rusia y Japón**.

Luego de años de autosuficiencia, China comienza a emerger como un importante mercado de exportación. India, es el país que posee el mayor rodeo bovino y búfalo en el mundo.

Argentina muestra una participación en la producción mundial de 5,4% estimada para el 2008 (mientras que en bienio 1980-1981 Argentina contribuía con aproximadamente 6,7% de la producción mundial). En los últimos años Argentina ha destinado en promedio solo el 15 % de su producción a los mercados externos. En

2011, los mercados de exportación absorbieron alrededor del 10% del volumen total de producción de carne vacuna de nuestro país.

En países competidores esta situación es distinta:

- Australia: exporta el 67 %
- Nueva Zelanda: exporta el 84 %
- Canadá: exporta el 42 %

### **Estándar sanitario de los países. Aftosa:**

País libre de aftosa sin vacunación: este es el máximo estándar. Se obtiene luego de dos años sin la presencia de brotes de la enfermedad, después de haber sido declarado país libre de aftosa con vacunación.

País libre de aftosa con vacunación: este estándar se obtiene luego de dos años sin presencia de brotes. El país continúa con plan de erradicación a través de vacunaciones. Se permite el acceso a determinados mercados.

País aftósico: la presencia de la enfermedad restringe el acceso a los principales mercados. Las exportaciones permitidas son de carnes deshuesadas, enfriadas y congeladas, productos termoprocesados.

Existen dos circuitos de comercialización de carne vacuna en el mercado internacional: **uno aftósico y otro no aftósico**, que se diferencian por la existencia o no de la enfermedad entre el rodeo y por la decisión de algunos países de importar –o no– carnes con la enfermedad.

En el circuito no aftósico se encuentran: Australia, EE.UU., UE, Nueva Zelanda y Chile.

En el circuito aftósico (libres de aftosa con vacunación, total o parcial) la Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay.

El nivel de precios en el circuito aftósico es significativamente menor que el encontrado en el circuito no aftósico

Por otra parte, en los países desarrollados del circuito no aftósico, la enfermedad actúa como barrera paraarancelaria que impide la importación de carnes afectadas

• .

**Exportaciones argentinas:** Israel, Alemania y Rusia son los principales destinos de la carne argentina.

Gráfico n° 1: Argentina – Exportaciones de Carne Enfriada, Congelada y Procesada – enero - abril 2011 - Destino de los volúmenes exportados.

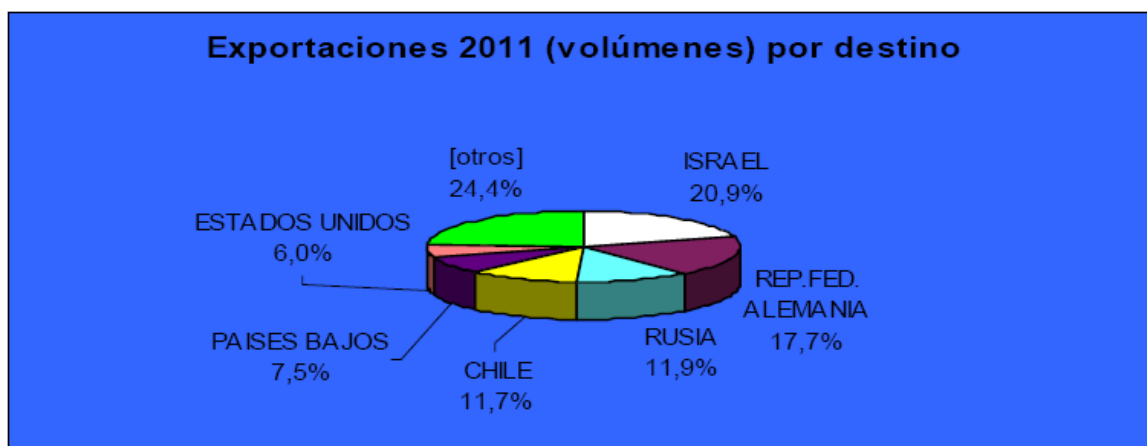


Gráfico n° 2: Principales productos exportados en volumen, enero - abril 2011:



De los aproximadamente 96,1 millones de dólares ingresados por exportaciones de carne vacuna en abril de 2011, más del 58% se originó en los cortes enfriados sin hueso, entre ellos los cortes Hilton. Los cortes congelados aportaron aproximadamente el 33% de las divisas ingresadas durante el último mes de abril, quedando cerca del 6% para las carnes procesadas

## **2. Relaciones con la economía nacional**

### **Mercado interno**

En la actualidad, los mercados de exportación absorben alrededor del 10% del volumen total de producción de carne vacuna. El 90% restante, tiene como destino el mercado interno, con un **consumo per cápita de más de 54 kilogramos por habitante al año.**

El stock ganadero y la producción, tuvieron un crecimiento hasta el 2007 en que alcanzó los 58 millones de cabezas, comenzando luego un período de liquidación que llevó al stock actual (49 millones de cabezas) al menor número registrado en varias décadas.

La disminución del stock tuvo su causa en la necesidad de reordenamiento territorial por la pérdida de superficie ganadera en manos de la agricultura, en los efectos devastadores que provocó la excepcional sequía ocurrida en 2008, a lo que hay que agregarle la pérdida de competitividad de la actividad ganadera con respecto a la agricultura.

Los sucesivos cierres de mercados a causa de las restricciones de índole sanitaria a lo largo del siglo XX, hicieron que Argentina perdiera su rol protagónico en el mercado mundial. Llegando a ser el principal exportador de carne vacuna en las primeras décadas del siglo pasado, Argentina descendió al séptimo lugar en la última década aunque se posicionó en el quinto lugar en el último año a causa del incremento de las exportaciones (alta faena de hembras con descapitalización del stock).

En nuestro país se observan en esta cadena muchas transformaciones producidas en los últimos años, donde podemos destacar los siguientes puntos:

- *El creciente grado de elaboración y diferenciación de los alimentos*, manifestándose en la gran diversidad de productos de origen cárnico.
- *La expansión de la concentración agroindustrial*, dada por aparición de frigoríficos más grandes, originados por fusión o compra de los más chicos.
- *Las características y transformaciones de los hábitos de consumo*. Como por ejemplo, comer fuera del hogar, comer en el trabajo, comprar alimentos de fácil preparación.
- *Auge y extensión de nuevos tipos de equipamiento hogareño* como el freezer y el micro ondas.
- *La aparición de otros puntos de comercialización* como por ejemplo la expansión del sistema de venta en autoservicio y los supermercados. No obstante esto, hay persistencia de los pequeños comercios de proximidad en el abastecimiento final alimentario (carnicerías).
- *Creciente proceso de concentración comercial* (hipermercados, integración vertical).

Se destaca la creación del IPCVA, Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina, que, financiado por el sector privado, está integrado por representantes de las entidades productivas, la industria y la cartera de agricultura y su creación fue dispuesta por una ley del Congreso en diciembre de 2001. Su función es fomentar el comercio y la producción de carnes tanto para el mercado externo como interno.

El consumo mensual de carne de una familia tipo se lleva entre el 3 y el 9 % del presupuesto familiar, según el nivel de ingresos que ostenta la familia.

La carne vacuna pondera con el 4,5 % en la canasta de bienes que conforman el índice de precios al consumidor.

### **3. Estructura de la cadena**

#### **1º Eslabón: Producción primaria. Cría e Invernada.**

Analizando la producción en los últimos 20 años, la producción por hectárea se incrementó en sólo “algo más del 14%”, pasando de 80 kg/ha a 92 kg/ha.

Debido al carácter pastoril de las explotaciones, existe una oferta de ganado estacional que aumenta entre fines de otoño y comienzos de la primavera.

La ganadería está claramente atada a tecnologías de procesos y la agricultura a la de insumos.

La mayoría de las tecnologías de alto impacto en ganadería están ligadas a bienes no apropiables, son tecnologías de proceso, están ligadas al gerenciamiento, no a los proveedores de insumos. Esto trae una mayor dificultad en la generación y adopción de tecnología.

En términos generales, la etapa primaria se caracteriza también por su gran heterogeneidad derivada del tamaño de las explotaciones y del grado de especialización de las mismas. Estas dos características están en cierta manera asociadas a las características ecológicas de la región en que se localizan.

De los 194.000 productores, el 78% tiene menos de 250 cabezas, y representan el 20% de cabezas del total del rodeo del país.

El perfil productivo (tamaño, localización, especialización, etc.) afecta la articulación con los canales comerciales, siendo baja la capacidad de los agentes representativos de esta etapa de manipular precios por contar con una estructura productiva altamente desconcentrada.

Es cada vez más importante la modalidad de producción en engorde a corral o feed lot, algunos estudios estiman que el %60 de la carne consumida proviene de esta modalidad productiva.

#### **2º Eslabón: La comercialización de hacienda**

Los invernadores pueden vender su hacienda a través de diferentes modalidades de comercialización donde intervienen diferentes actores.

- *Ventas en mercados de concentración (Liniers y otros):*

Más del 70 % de los animales que se comercializan en el mercado de Liniers provienen de la provincia de Buenos Aires. Liniers concentra alrededor del 20 % de la faena total del país y el 50 % de la faena del Gran Buenos Aires.

El productor mediano y chico se ve beneficiado porque puede enviar distintas categorías de hacienda que son clasificadas por el consignatario y vendidas, puesto que existen compradores para todo tipo de animales.

- *Ventas en remates ferias regionales.*

Cumple una función de organización de la oferta para el productor pequeño o mediano ya que se utilizan para la venta de lotes más pequeños, facilitando a veces la movilidad sin necesidad de recurrir a medios de transporte y se personaliza más la relación comercial. Por lo general, los gastos de compraventa son mayores que en el circuito de venta directa.

Una contra es que no se puede seleccionar la hacienda ofrecida, es decir se vende el corral entero, dentro del cual hay animales de inferior calidad que pasan como buenos.

- *Consignatarios directos (gancheras).*

Son personas o entidades que reciben el ganado directamente de los productores para la faena y posterior venta de carne y subproductos resultantes por cuenta y orden del remitente.

- *Venta directa en campo.*

Aquí el comprador frigorífico exportador, supermercado, matarife/abastecedor o carnicería integrada pueden concurrir directamente al establecimiento para la compra a través de comisionistas de compra.

De las tropas ofrecidas, el comprador puede apartar aquellos que le interesen y descartar los que no le sirven.

### **Circuitos de comercialización de hacienda**

- Ventas en operaciones directas sin intervención de intermediarios: 38-42 %
- Ventas en mercados concentradores, de los cuales Liniers explica la mitad: 17-20%
- Ventas a través de remates ferias: empresas o cooperativas que habilitan remates en base al cobro de comisiones. Compradores de hacienda trabajan para invernadores y frigoríficos: 15-18 %.
- Ventas a través de empresas consignatarias que por medio de remates o transacciones privadas colocan lotes de hacienda en consignación, tanto a nivel de destino final como invernadores: 25-30 %.

Por lo general, los productores pequeños terminan convalidando la existencia de comisionistas y/o el accionar de remates ferias con los consecuentes costos (estimados entre 1% y 3%), lo cual “ajusta” a través de un ingreso neto menor por animal. Grandes productores, por lo general, mantienen relaciones directas con los frigoríficos y/o matarifes y abastecedores, lo cual mejora el ingreso neto por animal al eliminarse (o negociarse) la intermediación.

### **3º Eslabón: La industria de la carne (Frigorífica)**

La industria frigorífica argentina se caracteriza por la presencia de establecimientos muy disímiles en costos y tecnología debido a la convivencia de estándares sanitarios diferenciados en función del mercado al cual se destina la producción.

La ley federal de carnes (Ley N° 22.376), establece que el dictado de las normas higiénico-sanitarias de carnes constituye una facultad del Gobierno Nacional, en tanto, su implementación es una facultad provincial. Esta Ley, junto con el Digesto Sanitario Nacional (Decreto N 4.238/68 y 489/81), establecen las normas sanitarias de la industrialización de los productos cárnicos y derivados, clasificando los establecimientos faenadores y frigoríficos en: A, B, C y Mataderos Rurales.

De acuerdo a los mercados los frigoríficos se clasifican en:

**Frigoríficos A:** están habilitados por el SENASA y cumplen con las máximas exigencias sanitarias. Su mercado por excelencia es la exportación. Aproximadamente el 30% de la faena se realiza en este tipo de establecimientos.

**Frigoríficos B:** operan con menores restricciones sanitarias y destinan su producción al mercado interno. Pueden, eventualmente, exportar a destinos menos exigentes. Se estima que este circuito involucra el 50% de la faena.

**Frigoríficos C:** son habilitados para el mercado interno por autoridades provinciales y, por lo tanto, no pueden entender sus actividades al ámbito nacional. Generalmente de menor tamaño y complejidad. También se incluyen los mataderos rurales, instalaciones más precarias donde el producto final son la media res y los subproductos. Operan en circuitos locales y cubren hasta el 20% de la faena. Se estima que en el país existen alrededor de 1.480 frigoríficos, y ocupan a 46.000 personas, representando el 5,4 % del personal ocupado por la industria en general.

Argentina se ha ido especializando en la exportación de productos con mayor grado de industrialización, como son los termoprocesados (carne cocida y congelada y la carne enlatada -"corned beef"), ya que está autorizado a comercializar estos productos en el circuito aftósico. Asimismo se exportan productos enfriados y congelados.

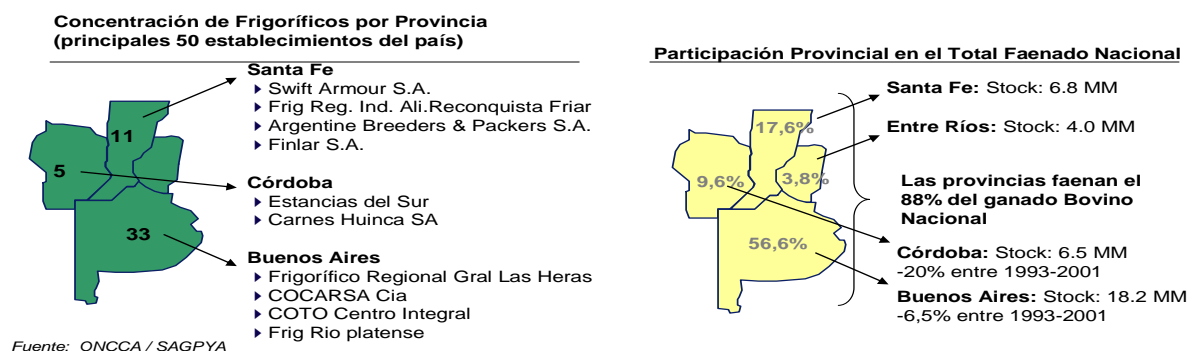
De acuerdo al tipo de actividad que realizan, las industrias se clasifican en:

- Ciclo I: Cuentan con instalaciones para la faena y cámaras de frío. Su actividad consta en matar al animal, dividirlo en dos medias reses y conservarlo. También se obtienen los principales subproductos, conocido como recuperado.
- Ciclo II: Las actividades comienzan con medias reses y a partir de allí, despostan y continúan con el proceso posterior de destino a consumo o industrialización. Mediante este proceso, se divide al animal en cuatro partes para luego obtener 22 cortes anatómicos. También se obtienen los huesos y la grasa comestible.
- Ciclo Completo: Realizan tanto las actividades de matanza como las de posterior despostado e incluso otros procesos industriales (como el termoprocesado).

Modalidades:

- Frigoríficos Exportadores: Cumplen exigencias sanitarias. Ciclo completo.
- Frigoríficos Consumeros: Eventualmente pueden exportar a destinos externos menos exigentes. Algunas deficiencias en capacidad de frío.
- Frigoríficos de habilitación provincial: Tienen problemas sanitarios.
- Mataderos Municipales: Serios problemas de calidad.

### ¿Dónde se ubica la industria frigorífica?





#### **4º Eslabón: La comercialización de la carne**

Gran parte de la producción que se destina al mercado interno es distribuida de acuerdo a la forma tradicional, es decir, a través de frigoríficos y/o matarifes directamente hacia carnicerías, tanto dentro como fuera de los grandes centros urbanos.

No obstante, los cambios en las pautas de consumo han llevado a brindarle fundamental importancia a la participación de los supermercados en la distribución de alimentos, aspecto que tiende a incrementar la comercialización de carnes con marcas y carnes con algún grado de procesamiento (hamburguesas, carnes rebozadas, condimentadas, cortes controlados y envasados al vacío). Esto implica la aparición de distintas formas de acuerdo/integración entre las empresas de la producción ganadera, la producción frigorífica y la distribución.

#### **Distribución**

A diferencia de lo que sucede con otros productos de consumo masivo, gran parte de la venta minorista de carne todavía se realiza a través de carnicerías (el 78%) en lugar de super e hipermercados.

Las carnicerías trabajan en su mayoría con medias reses, es decir, el proceso de industrialización (el deshuesado de la media res) concluye en los mismos locales de venta. Se trata de una actividad de bajos costos de entrada, con una escala mínima, que requiere conocimientos y experiencias particulares, en contacto cotidiano con el consumidor.

En la mayoría de los países desarrollados, la distribución se realiza en forma de cortes en lugar de medias reses. La creciente participación del canal supermercadista en la venta de productos cárnicos, ha impulsado la modificación de estas modalidades de distribución y seguirá siendo un poderoso factor de cambio.

Los supermercados e hipermercados consideran a la carne como un producto esencial en su negocio. Realizan el 75 y el 80% de sus compras en directo (con y sin intervención de consignatarios), siendo su operatoria decisiva en la formación de los precios de la hacienda de nuestro país. Las cuatro cadenas más grandes de super e hiper tienen la siguiente operatoria: compran el ganado, lo faenan como usuarios o matarifes en una planta que no es de su propiedad (con la sola excepción de Coto) para luego llevar las medias reses obtenidas a un frigorífico que opera como centro de distribución. Allí la res se desposta y se distribuyen los cortes resultantes, en función del poder adquisitivo del público por ubicación geográfica. Nótese que en esta operatoria el supermercado unifica actividades propias de la faena con la etapa de venta y distribución.

Esta modalidad permite adecuar la oferta a la demanda, preservar la calidad sanitaria del producto y mejorar la calidad y valor industrial de los subproductos (huesos, grasa), y se estima que en la medida que aumente el costo de oportunidad de la superficie que deben destinar los supermercados a tareas diferentes de la venta, habrá incentivos para que se incremente la compra de cortes en lugar de medias reses.

El supermercadismo ha permitido, en alguna medida, que frigoríficos exportadores pudiesen integrar de manera eficiente, una parte de su producción al mercado interno.

## 5º Eslabón Consumo interno de carne vacuna:

Tras la crisis de 2001, el consumo per cápita de carne bovina se mantuvo en torno a los 60kg por habitante hasta 2006. A partir de la intensificación del nivel de intervenciones en el mercado de exportación de la carne en 2006, el consumo interno se disparó durante el período 2007-2009 a valores récord en los últimos 15 años, del orden de los 65-67 kg/hab. En 2010 no logra sostenerse y cae abruptamente hasta **54 kg/hab**, uno de los niveles más bajos de los últimos 40 años (sólo en 1972 se observa un consumo menor)

No obstante el consumo per capita es uno de los mayores a nivel mundial, representando en nuestro país el 7% del gasto total en alimentos por habitante.

La mayor oferta de carnes sustitutas de menor precio relativo (aviar), sumado a la modificación en las preferencias de los consumidores, entre otros factores, han sido determinantes para este comportamiento. No obstante el consumo de carne vacuna si bien ha disminuido, sigue ocupando un lugar privilegiado en la dieta de los argentinos, merced y a los gustos de los consumidores que incluyen los diversos cortes de las maneras más variadas.

En lo referido a las preferencias de consumo, el mercado local se inclina por los cortes frescos, tiernos, jugosos y de colores claros, obtenidos en su gran mayoría por la faena de animales jóvenes. De acuerdo una encuesta realizada por el IPCVA, los principales cortes consumidos son el asado y el costillar (57%), mientras que el tipo de carne que más se compra es el de novillo y el de ternera.

Lugar donde se realiza la compra de carne vacuna:

Carnicería	72%
Super-Hipermercado	32%
Autoservicio	8%
Frigorífico	5%
Almacén de barrio	2%
Mercado Central	1%

## 4. Funcionamiento de la cadena. Las estrategias empresariales y las formas de articulación

De acuerdo a las estrategias seguidas por las firmas, es posible diferenciar entre aquéllas que -ante la caída de las exportaciones- han complementado esta actividad integrando su producción con el mercado interno y las que, al no adoptar esta estrategia, mantienen su actividad exportadora pero han entrado en una prolongada crisis económica y financiera, y en muchos casos se han visto en la obligación de cerrar sus plantas (por las políticas implementadas en los '90).

En tal sentido, el proceso de reestructuración de la industria frigorífica ha llevado al aumento de la concentración.

Simultáneamente con esto, la industria tendió a especializarse en productos de mayor valor unitario y/o grado de elaboración.

Algunas empresas líderes iniciaron su reestructuración tratando de captar mercados más dinámicos en escala nacional e internacional. Dichos mercados se relacionan a los cambios en las pautas de consumo (crecimiento de los "fast food", comidas preparadas) y de distribución de los productos. Así estas empresas

producen nuevos productos (platos preparados, carne molida o hamburguesas precocidas, carne con soja, carne cocida en su bolsa, etc.).

Además, estas empresas innovadoras han realizado inversiones en tecnología de procesos, con el objeto de bajar costos y mejorar la eficiencia. De esta manera, han logrado aumentar la competitividad de sus productos en varias líneas.

Algunas de estas empresas también han diversificado su actividad hacia otros sectores de la producción o comercialización (productos avícolas, pesqueros, hortalizas y legumbres congeladas, embutidos, etc.), ampliando de esta manera la gama de productos ofrecidos.

Otra de las estrategias seguidas por algunas de las empresas líderes se centra en avanzar en la integración vertical, incorporando la producción primaria y la distribución de sus productos. En otros casos, como los frigoríficos que trabajan con cortes Hilton, se han desarrollado formas más estables de vinculación con la producción primaria, lo que permite mantener un mayor control sobre la calidad de la materia prima.

Iniciativas similares han surgido desde el lado de los productores, los cuales individualmente a través de distintos tipos de asociaciones han avanzado en la cadena de producción y comercialización, cubriendo distintas etapas. En algunos casos se trata de productores ganaderos que mediante acuerdos con supermercados distribuyen carne con marca, procesada en frigoríficos de terceros.

Asimismo, a nivel de pequeñas y medianas ciudades existen muchos casos de productores que incorporan la distribución, a través de carnicerías propias o provisión directa a minoristas locales, tratando de captar una mayor parte del excedente generado en la cadena.

En otras situaciones son los propios supermercados que buscan articularse hacia atrás, tanto vinculándose directamente con frigoríficos o con productores primarios, como asumiendo ambas etapas productivas.

En síntesis, si bien la forma característica de vinculación entre la industria y los productores de carne vacuna sigue siendo vía el mercado, la necesidad de diferenciación de producto como forma de superación de la crisis, está llevando a la aparición de nuevas formas de acuerdos entre los agentes de la cadena.

## **5. Diagnóstico:**

De acuerdo a la información suministrada hasta ahora, como asimismo la que se complementa como anexo podrás señalar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas en relación a esta cadena.

## **Bibliografía:**

AACREA. 2003. Agroalimentos argentinos.

AnsaLatina.com

Cámara de la Industria y Comercio de Carnes de la Argentina.

BIFARETTI, A. 2005 "El consumo de carne vacuna en la Argentina". Boletín del IPCVA, mayo junio 2005. Pg. 13

CARRILLO, J. SCIOTTI, A. Y BUSTAMANTE, J. L. 1986. Doce años de invernada en campos de cría. Rev. Arg. Prod. Anim. 6: 595-601.

-CARRILLO, J. SCIOTTI, A. E., ODRIOZOLA, E., MARINO, M. A. Y - S.A.G.P.Y A. "Análisis de la cadena de carne bovina. Dirección de industria alimentaria" - Disponible en [www.sagpya.gov.ar](http://www.sagpya.gov.ar)

SCHIERSMANN, G. C. S. 1996. Reserva 6: un sistema de producción de cría vacuna sostenible a través de 30 años. Rev. Arg. Prod. Anim. 16, Sup. 1, 29.

-IRIARTE, IGNACIO 2005 "Comercialización y comercio de carnes" Cámara Argentina de Consignatarios de Ganado Año 2005

IPCVA. 2010. Informe elaborado por el Área de Economía y Estadística.

RECA, LUCIO y PARELLADA, GABRIEL. (2001): "La Agricultura Argentina a Comienzos del Milenio: Logros y Desafíos". Desarrollo Económico, Vol. 40 N° 160, Enero-Marzo.

Revista conciencia Rural. Año 2009.

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN: "Noticias en los Mercados de la Carne". Coordinación Mercados Ganaderos, varios números.

- REARTE, DANIEL. 2010. situación Actual y prospectiva de la producción de carne vacuna. Coordinador Programa Nacional Carnes. I.N.T.A

## ANEXO:

### La cría

La cría es el primer eslabón de la producción ganadera. El rodeo de cría está formado por un conjunto de animales dedicados a la reproducción; estos animales son toros, vacas y vaquillonas, siendo el **producto principal el ternero de destete** y como productos secundarios, los animales de descarte. Algunos productores luego del destete, le proporcionan a los animales un tiempo de engorde a pastoreo; quedando de esta manera la cría transformada en una recría. Otra de las características que podríamos mencionar es que mayoritariamente la actividad se desarrolla en campos naturales ó mejorados, donde el forraje expresa picos de crecimiento en el año, principalmente primavera / otoño, coincidiendo con los ciclos del proceso productivo de bajos y altos requerimientos del rodeo de cría.

Los establecimientos dedicados a la cría son por lo general, grandes extensiones de tierra con limitantes en sus suelos o climas para la agricultura. Son zonas bajas, anegadizas, arcillosas o con altos contenidos de sales o de reacción alcalina.

Si tienen suelos de buenas condiciones seguramente tienen déficit de lluvias o una mala distribución de éstas, haciendo insegura o de rendimientos escasos la producción agrícola. Esta actividad se desarrolla con menores requerimientos (alimentación, sanidad, etc.) y el hecho que se lleva a cabo en grandes superficies hacen que sea considerada la más extensiva dentro de la ganadería bovina.

Las principales zonas del país donde se ha establecido la cría son aquellas donde por aptitud de suelos y climas no son aptas para otras actividades de mayor remuneración tales como los cultivos de cosecha fina, gruesa, tambo e invernada, por ser tales actividades demandantes de buenas a excelentes características edafoclimáticas para ser económicamente más rentables.

Dentro de la cría, existe un bajo uso de insumos, predominando en general las tecnologías de procesos. Entre ellas podemos nombrar al estacionamiento del servicio, pastoreos rotativos, manejo de las categorías animales, adecuación de la producción forrajera a las necesidades nutritivas, conservación de excedentes forrajeros, entre otras

### Zonas de producción de cría

**La Llanura Pampeana** es la región donde se concentra el 70 % del stock ganadero nacional, dentro de esta amplia región, en la provincia de Buenos Aires **las cuencas del Salado y Laprida** concentran mayoritariamente a la actividad de cría, abarcando unas 8 millones de hectáreas. También en las zona semiárida de la Llanura Pampeana, en San Luis y La Pampa la cría se desarrolla en forma más extensiva aún, pues convive en grandes extensiones junto con el monte bajo. Las razas más utilizadas británicas como Aberdeen Angus, Hereford, y Shorthorn de excelente calidad carnicera y con requerimientos de temperaturas templado - frías

**En la región Noreste y Mesopotamia** encontramos otra amplia zona comprendida principalmente por las provincias de Corrientes, Entre Ríos y el Chaco donde la cría se establece en amplias extensiones, con suelo inundables representados por esteros, acompañado de elevadas temperaturas y precipitaciones que van de 800 a 1200 mm anuales.

En dicha zona se ven representadas las razas cebuinas, principalmente por estar adaptadas a las condiciones edafoclimáticas del medio, resistencia a enfermedades y plagas, buena conversión de los pastizales subtropicales, etc.

Son de origen índico, como el Brahman y sus cruces con las razas británicas Hereford y Aberdeen Angus dando origen a las razas Braford y Brangus.

Existen en el país otras regiones donde se desarrolla la cría siendo poco relevante dados el bajo número de cabezas.

## La Invernada

La invernada es un proceso productivo que consiste en el engorde de animales, cualquier categoría de animal está sujeta a ser engordada, siendo **el producto final la producción de novillos, animal de 450 kg.**

La invernada es demandante en cantidad y calidad de alimento para que el aumento de peso sea constante y llegar al peso de faena en el menor tiempo posible. Dentro de las razas que hemos mencionado en la actividad de cría estarían contempladas en la invernada, existiendo diferencias en el tiempo de terminación de los animales según el tipo de raza.

## Zonas de producción de invernada.

La Llanura Pampeana es la principal región donde se desarrolla la invernada, dentro de la misma podemos identificar las siguientes zonas productivas: **oeste de la provincia de Buenos Aires, este de La Pampa, sur de Córdoba y sur de Santa Fe.** La zona presenta características edafoclimática favorable, es decir tierras aptas para recibir altas cargas de animales y clima templado, donde se implantan especies forrajearas de alta calidad y cantidad, como el principal recurso para el engorde. La suplementación (rollos, granos) es necesaria en momentos de escasez de pasto, e indispensable para continuar con ganancias diarias de peso aceptable (mas de 400 gramos por día) En esta zona la ganadería compite con la agricultura en el uso de las tierras, por lo que su uso estará relacionada con los gustos del productor y la rentabilidad que puedan ofrecer ambas producciones. En muchos establecimientos se realizan ambas producciones simultáneamente, cumpliendo rotaciones entre años de agricultura y de pasturas en los potreros. A esta actividad se la llama **mixta.**

La mayoría de los establecimientos lleva a cabo el proceso de invernada a partir de las pasturas (engorde a pasto), sin embargo en la actualidad se vienen generando cerca de los grandes centros urbanos **el engorde a corral ó feedlot.** Su característica es el engorde a través de alimentos balanceados compuestos por granos y subproductos de la industria agroalimentaria.<sup>2</sup> El capital invertido es grande, las superficies reducidas y las ganancias sujetas a un pequeño margen dado principalmente por la relación precios de los granos/precio del novillo.

Producción de Carne/Ha.

- Zona Oeste Bs-As-Este de La Pampa: 400/600 Kg./Ha.
- Centro de Bs-As: 300 Kg./Ha.
- Sur de Córdoba: 350/450 Kg./Ha.
- Sur de la Pcia. de Buenos Aires: 300 Kg./Ha.

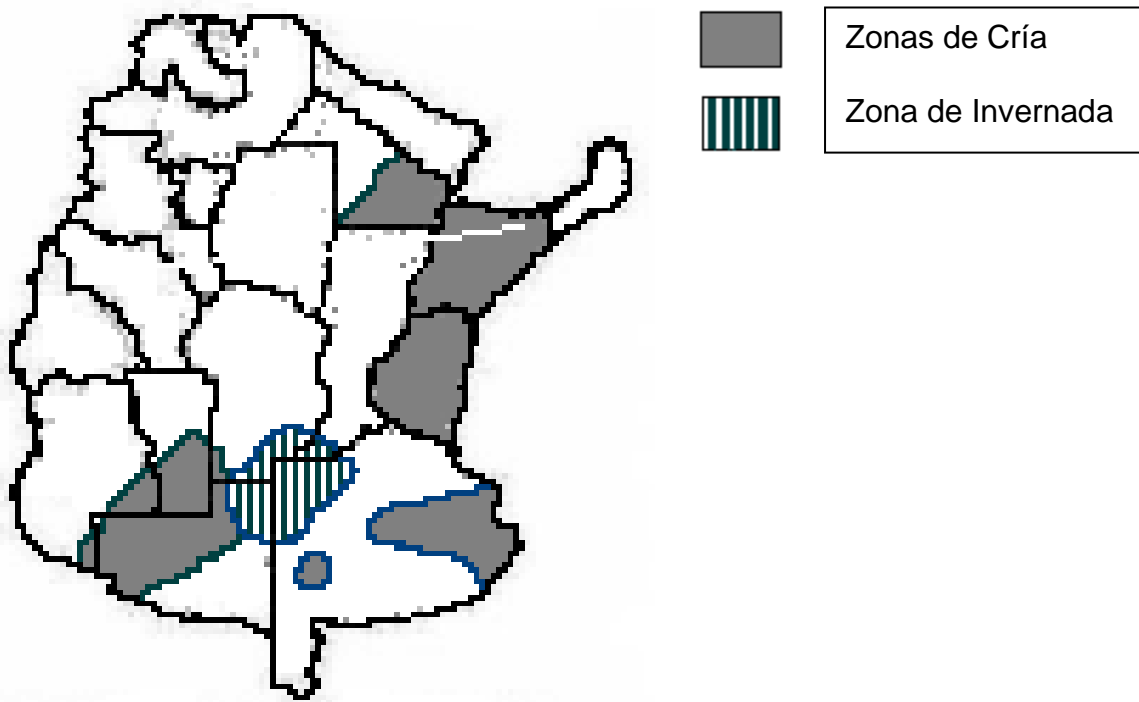
Pesos de Venta:

---

<sup>2</sup> Pellet de girasol (industria aceitera), Malta (industria cervecera), Semillas de girasol (industria textil), entre otras.

- Novillos mercado interno: 380/420 Kg.
- Novillos Exportación: 440/500 Kg
- Vacas: 400/500 Kg
- Vaquillonas: 260/300 Kg
- Terneras/os: Gordos: 220 / 240 Kg.

### Zonas Ganaderas de La Republica Argentina



### Consumo

En cuanto a volúmenes de consumo anual, los principales consumidores son: **Estados Unidos, Unión Europea, China y Brasil.**

Con respecto al consumo individual por habitante, **Uruguay y Argentina** se destacan por sus elevados niveles relativos de consumo, que llegan **a más de 54 Kg. de carne por habitante por año.** EE.UU., Australia y Nueva Zelanda poseen niveles intermedios, en tanto que la UE ronda los 20 kg por habitante y por año.

### Exportaciones argentinas

Las exportaciones de carne argentina crecieron el 375% en los últimos cinco años, al pasar de 110.000 toneladas en 2001 a 522.000 en 2005., en el año 2009 se exportaron 419.000 ton.

### Destino de las exportaciones argentinas

En las exportaciones de carne vacuna de Argentina, se pueden destacar cuatro tipos de productos: carnes frescas, cortes de cuota Hilton<sup>3</sup>, carnes procesadas y achuras y menudencias.

En cuanto a los **cortes Hilton, la Unión Europea**, es el principal destino siendo **Alemania** el principal comprador en términos de valor, situación que no se ha modificado a lo largo del último quinquenio. Otros países que importan este tipo de cortes de nuestro país son: **Gran Bretaña, Italia, Holanda y Bélgica**.

Con respecto a las **carnes frescas, Israel, Alemania, Rusia y Chile** son los principales compradores. **Estados Unidos** se consolidó como nuestro segundo mercado en importancia con la adquisición del nuevo status sanitario respecto de la aftosa, concediendo a la Argentina una cuota arancelaria para carnes frescas, equivalente a 20.000 toneladas. Hasta ese entonces nuestro país tenía vedado el acceso de carnes frescas por motivos sanitarios a ese mercado. Pero en los últimos tres años disminuyó las compras notoriamente.

En cuanto a **carnes procesadas, Estados Unidos y los países de la Unión Europea** son los principales compradores y para achuras y menudencias los países del Sudoeste Asiático y algunos países de África y Sudamérica.

## **Productos de la industria**

Dentro del rubro de carnes termoprocadas se puede distinguir entre las carnes cocidas congeladas, las enlatadas y las preparadas.

Las carnes cocidas congeladas son destinadas a industrias de segunda elaboración. Incluye: compactados, que se utilizan para la elaboración de sopas, salsas y enlatados; cortes anatómicos y trozos musculares, que se utilizan en comidas preparadas, servicios de "catering" o mercado institucional. Son cocidas a 85°C y congeladas a -18°C.

Las carnes enlatadas, utilizan un proceso de fabricación (curado) distinto al anterior. Se refieren fundamentalmente al "corned beef", un producto destinado a un mercado prácticamente estancado, constituido sobre todo por consumidores de medios y bajos ingresos.

En ambos casos, la Argentina tiene un nivel adecuado de competitividad, en un mercado internacional que no muestra un gran dinamismo. Exporta casi la totalidad de lo que elabora, alcanzando amplia aceptación en el mercado externo. A título de ejemplo, se puede mencionar que Argentina cubre más del 70% de la importación de carnes cocidas congeladas, que realiza EEUU.

Los países desarrollados presentan un importante crecimiento del mercado de platos elaborados, siendo los de mayor difusión las comidas preparadas congeladas.

Los esfuerzos de las firmas productoras en esos países se concentran fundamentalmente en la calidad -sabor, apariencia, valor nutritivo- y en la diversificación de productos y envases (estética, presentación, duales para hornos y microondas; facilidad de utilización; etc.). En comidas preparadas, a pesar de ser el

---

<sup>3</sup> La cuota Hilton está integrada por cortes enfriados y deshuesados que deben provenir de animales que cumplan ciertos requisitos en lo que se refiere a edad, peso y calidad al momento del sacrificio, así como condiciones de alimentación. Es un cupo que la UE da a distintos países proveedores de carne



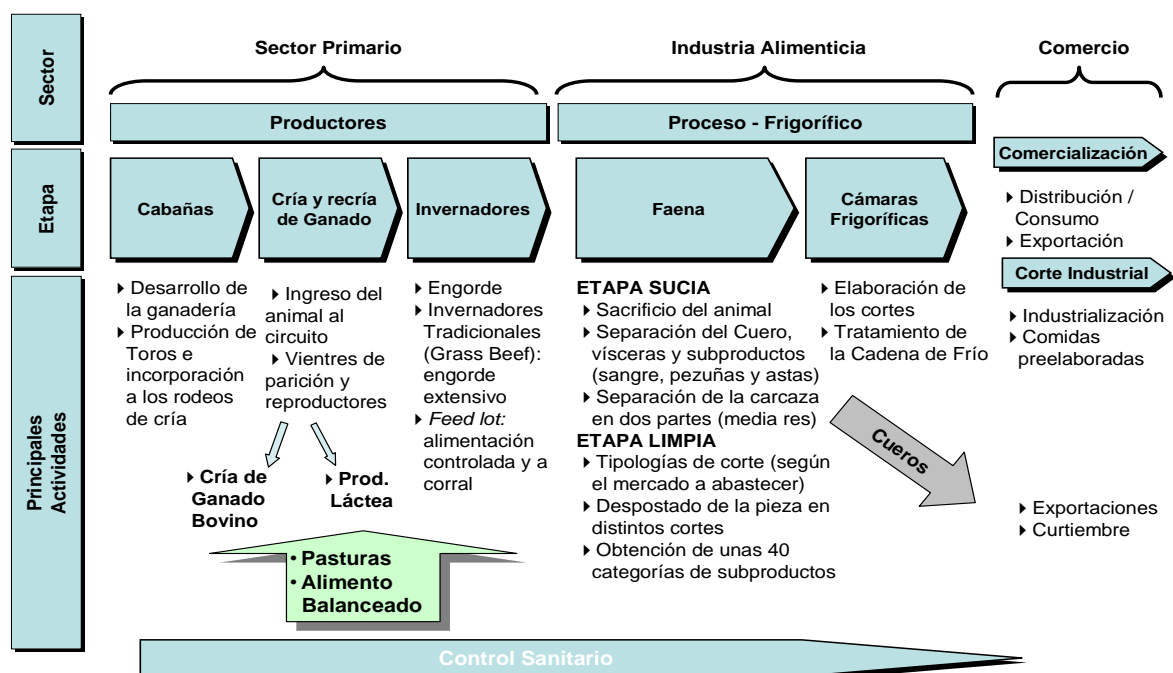
rubro más dinámico dentro de este grupo, la posición de Argentina no es tan destacada.

En términos generales, la demanda internacional es exigente en lo que respecta a calidad, apariencia del producto (características organolépticas) y, fundamentalmente, en lo referente a inocuidad (productos libres de sustancias químicas, tales como hormonas, pesticidas, antibióticos, conservadores y aditivos), denotando preferencias por productos naturales. Esta circunstancia puede favorecer a nuestro país, por el carácter de nuestra producción ganadera.

Respecto a los termoprocesados, las carnes cocidas y congeladas y los enlatados no tienen importancia en el mercado interno. En cambio, las comidas preparadas muestran un mercado doméstico incipiente, pero con gran expansión, conformando uno de los rubros dinámicos de la industria, conjuntamente con las carnes crudas, sometidas a algún grado de procesamiento. Han incursionado en el mercado interno, además de las exportadoras de termoprocesados, grandes frigoríficos que combinan la exportación de cortes enfriados y congelados con el desarrollo de nuevos productos para el mercado interno. En una industria caracterizada en general por la heterogeneidad -en el tamaño de las empresas, los mercados a los que se dirigen y los niveles tecnológicos asociados es importante destacar que en termoprocesados el nivel de concentración es altísimo, no dándose la presencia de PYMES. En efecto, existen 10 empresas que producen y exportan productos termoprocesados, todas hacen carnes cocidas y congeladas; cuatro de ellas hacen especialidades y sólo tres "corned beef".

Por lo general, los animales de menor tamaño (novillitos, terneras, vaquillonas livianas), se destinan para el consumo interno en tanto para exportación, se venden animales grandes para cortes Hilton (novillos pesados), carne enlatada (toros, novillos pesados) y carne enfriada (novillos pesados y también vaquillonas).

## La Cadena Cárnica incluye la cría, reproducción, engorde, faena y su comercialización.



Fuente: Entrevistas con Industriales del sector.