

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

TRABAJO FINAL DE GRADUACION

**LA INTEGRACIÓN VERTICAL DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN
LA CADENA DE LA CARNE BOVINA DE LA PROVINCIA DE LA
PAMPA**

Autores: Caballero, Alberto Cristian.

Michelli, Leandro Martín

Director de Tesina: Dr. Daniel Iglesias

Tribunal de Evaluación: MV Carlos Daniel Saravia

Ing. Agr. Héctor Juan D'adam

Cátedra: Economía de los Recursos Naturales y el Ambiente

Carrera: Licenciatura en Administración de Negocios Agropecuarios

Facultad de Agronomía

Año 2008

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

INDICE

Capítulo I: Introducción	2
1.1 Hipótesis	3
1.2 Objetivo General	3
1.3 Objetivo Específicos.....	3
Capítulo II: Materiales y Métodos.....	4
Capítulo III: Resultados y Discusión.....	5
3.1 Primera Alternativa.....	11
3.2 Segunda Alternativa	14
3.3 Tercera Alternativa.....	16
3.4 Problemas en la Integración Vertical de la Cadena Comercial de la Carne.....	17
Capítulo IV: Conclusión.....	22
Bibliografía	32
Anexos:	
I: Insumos y Costos del sistema de Invernada Tradicional en el Establecimiento en estudio de caso.....	25
II: Operadores de los Canales de Comercialización y/o Industrialización de carnes reconocidos por la ONCCA.....	27

Resumen

Varios estudios nos muestran dificultades en la articulación de la producción primaria con los demás eslabones de la cadena agroalimentaria, observándose además un menor porcentaje del margen comercial sobre el precio final que paga el consumidor.

El objetivo de este trabajo es analizar económicamente el sistema de comercialización tradicional versus diferentes alternativas de integración vertical y determinar cuáles son los factores que restringen la misma.

Se plantea una situación inicial a través de un estudio de caso de un establecimiento agropecuario de invernada que comercializa su producto en el Mercado de Liniers, proponiendo como alternativa un cambio en la manera de comercializar: la venta de "carne" en vez de ganado en pie; el análisis económico contempla el margen neto antes de impuesto..

Se elaboró un análisis FODA de la integración del productor dentro de la cadena comercial de la carne a través de entrevistas personales guiadas realizadas a los actores de los canales comerciales en dicha cadena para poder determinar cual son las ventajas y desventajas que tiene el productor para realizar dicha integración vertical.

Se observa que es factible realizar una integración vertical pero encontramos limitaciones en el área comercial, entre las más importantes se deben considerar: la escala de producción, el volumen y la continuidad exigidos por la demanda, como así también la falta de conocimiento sobre la comercialización de la carne por parte del productor.

Palabras Claves: Integración vertical, cadena carne bovina, margen neto.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

La cadena cárnica en nuestro país se ha caracterizado por una baja integración entre el sector pecuario y los demás eslabones de la cadena agroalimentaria. Esto genera una mala distribución de las proporciones del precio final que paga el consumidor en toda la cadena.

Varios estudios realizados (Paggi y Gola, 2004), (Bisang et al, 2007), (Iglesias et al, 2004), (Iglesias et al, 2005) nos muestran dificultades en la articulación de la producción primaria con los demás eslabones de la cadena agroalimentaria aguas arriba; y dentro del margen comercial de la cadena, perciben un menor porcentaje sobre el precio final que paga el consumidor.

La ganadería bovina es una actividad donde los costos fijos son elevados, y el peso de las escalas mínimas necesariamente castiga al productor más pequeño y lo circunscribe a un círculo poco virtuoso en lo referido a sus posibilidades tecno- productivas.

El trabajo de Bisang et al. (Opcit) teniendo en cuenta la diversidad de perfiles de producción sumado a los flujos de hacienda -de invernada y terminada- muestra la existencia de diversos “modelos” de funcionamiento que hacen a la integración de circuitos específicos.

Integración de productores de invernada con la finalidad de llegar con su producto (animal en pie) hasta las industrias Frigoríficas y de esta forma poder evitar los gastos que le genera el servicio brindado por los intermediarios que se encuentran dentro de la organización comercial de la oferta dentro de la cadena de la carne. Además los productores buscan asociarse entre si para poder lograr mayor volumen de producto y de esta forma poder lograr tener mayor poder de negociación con las industrias.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

Integración de productores de cría con la finalidad de comercializar sus productos (terneros) de forma directa con los invernadores y de esta forma poder evitar los gastos que le generan los remates ferias, los consignatarios, por utilizar sus servicios.

En muchos de estos casos puede observarse una integración horizontal (Integración entre empresas de una misma organización comercial) para disminuir los gastos de fletes y de comercialización y poder lograr tener un mayor poder de negociación ante los invernadores.

Otra alternativa de integración que se observa por parte de los productores es la venta de su producto, en forma de medias reses a los abastecedores de carne que se encuentran principalmente en los grandes centros urbanos (Caballero, Michelli, Oddi; 2007 – 2008. Evaluación de Proyectos)

Iturrioz e Iglesias (2007) en el trabajo realizado sobre los Márgenes Brutos de Comercialización en la Cadena de la Carne Bovina de la provincia de la Pampa, muestran (para las categorías vaquillona y novillo) que la participación directa del productor en el precio final es mayor en los cortes económicos (Falda), del 42% y 44%, siendo menor en los cortes denominados caros (Lomo) donde alcanza solamente el 24% y 22%.

La cadena de la carne bovina en la Provincia de La Pampa presenta oportunidades para agregar valor al animal en pie que generalmente comercializa el productor.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

Hipótesis

- 1- La comercialización tradicional genera menor beneficio que la integración vertical aguas arriba de la cadena.
- 2- Existen factores no económicos que afecta la integración.

Objetivo General

Análisis económico de diferentes alternativas de integración vertical de la producción primaria de carne bovina en la provincia de La Pampa

Objetivos Específicos:

- Análisis económico a través del margen neto antes de impuesto del sistema de comercialización tradicional versus diferentes alternativas de integración vertical.
- Determinar cuáles son los factores que facilitan o restringen la misma.

CAPITULO II: MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó a través de estudio de caso de un establecimiento agropecuario invernador de la ciudad de Santa. Rosa (La Pampa) que produce novillos terminados con destino a consumo final.

Se efectuó un análisis económico del sistema de producción y comercialización tradicional a nivel de márgenes netos antes de impuesto; sobre el cual se simularon tres alternativas de integración vertical comerciales que podría adoptar el productor:

- Venderle las medias reses a un abastecedor.
- Actuar como abastecedor y llegar a los minoristas (carnicería).
- Vender carne directamente al consumidor final través de carnicería propia

Los precios que se utilizaron fueron a valores corrientes de mercado Febrero-Marzo del 2007.

El cambio de la comercialización fue vender carne en vez de ganado en pie; esto se logro a través de la tercerización de la faena con el frigorífico sin perder propiedad jurídica del producto hasta llegar a su distribución.

Se elaboró un análisis FODA de la integración del productor dentro de la cadena comercial de la carne a través de entrevistas personales y guiadas realizadas a productor – consignatario – frigorífico – carnicero que participan en dicha cadena para poder determinar cual son las ventajas y desventajas que tiene el productor para realizar dicha integración

CAPITULO III: RESULTADO Y DISCUSIÓN

De acuerdo a la revisión bibliográfica realizada se puede esquematizar el flujo de producto de la cadena de la carne desde su producción hasta el consumidor final en la provincia de La Pampa (Figura 1)

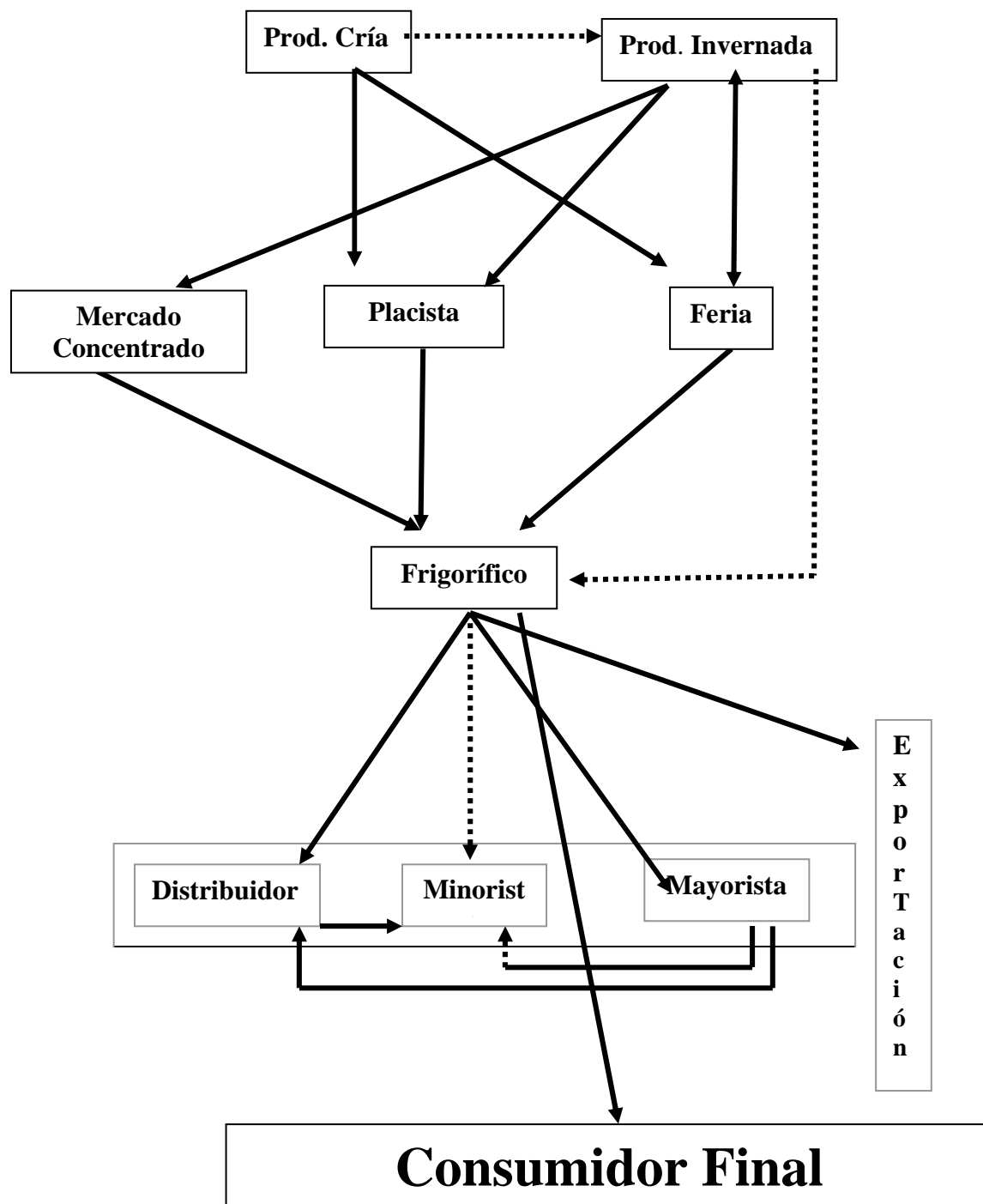


Figura 1: Flujo de producto de la carne bovina

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

De acuerdo al flujo de producto podemos caracterizar los siguientes actores:

- Primer actor: la producción primaria

El Seguimiento de la secuencia de comercialización de la carne vacuna comienza en la producción primaria, donde se “fabrica” el producto. En el caso particular de La Pampa, esta actividad es llevada a cabo por 2.897 establecimientos de cría y 4.829 de invernada , los cuales se encuentran repartidos en tres zonas diferenciadas. La zona denominada del Caldenal (dónde se realizó la presente investigación), adquiere en su conjunto las características de un sistema de producción de cría vacuna combinada con la recría de vaquillonas para reposición de los rodeos propios y, conjuntamente, la incorporación de la recría/invernada de novillitos/novillos.

- Segundo actor: comercial y/o de intermediación

El bloque comercial, identificado como intermediación, es transversal a toda la cadena, y está constituido por firmas ferieras, consignatarios y comisionistas que en muchos casos cumplen funciones de proveedores de insumos, servicios y transporte

- Tercer actor: Elaboración

Existen 6 plantas frigoríficas dentro del territorio provincial, de las cuales solo una está habilitada para exportación, con una pequeña asignación de la cuota Hilton (600 toneladas); el resto faena animales tipo consumo interno.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

• Cuarto actor: distribución y venta

Existen en la provincia 531 firmas habilitadas para esta función, representantes del sector minorista: carnicerías y supermercados. Este actor manifiesta ser a su vez distribuidor de comercios elaboradores de producto final (como rotiserías ó restaurantes) y de organismos del Estado provincial (escuelas, hospitales, etc).

• Quinto actor: consumidor final

Por último, los consumidores finales de la Provincia de La Pampa se estiman en 300.000 habitantes según el Censo Poblacional 2001 (INDEC), con un consumo per – cápita de 72 Kg/hab./año, de carne vacuna.

Es importante mencionar también a los proveedores de insumos y servicios como el transporte (En pie y en frío), insumos agropecuarios y a la industria frigorífica, financieros, etc.

Descripción del sistema de producción de invernada a campo en estudio:

El volumen de producción del campo (1000ha) es de 1 jaula por mes de 37 animales de un peso promedio de 420 Kg. por lo cual deberán comprarse 1 jaula de ternero de 180 Kg. cada dos meses, este es un volumen promedio de producción para la cantidad de animales actuales (900 animales).

Los insumos y gastos necesarios para poder llevar acabo esta actividad se detallan en el anexo I.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

De acuerdo al análisis económico del sistema de invernada tradicional del establecimiento en estudio, se obtuvo el costo de producción anual (Tabla I) y el Margen Neto de la actividad

Tabla I: Costo de producción anual de Invernada

Descripción	Cantidad	Unidad	Costo Unid.	Costo total
Materias primas y materiales directos				\$280.800,00
Materia prima terneros	81.000	Kg.	\$3,00	\$243.000,00
Pasturas (alfalfa)	100	Ha.	\$230,00	\$23.000,00
Rollos	400	Rollo/\$	\$37,00	\$14.800,00
Mano de obra directa				\$22.000,00
Operarios no calificados	1		\$22.000,00	\$22.000,00
Gastos generales de producción				\$90.428,00
Verdeos de Invierno	300	Ha.	\$130,00	\$39.000,00
Siembra de Maíz	100	Ha.	\$120,00	\$12.000,00
Siembra de sorgo forrajero	60	Ha.	\$100,00	\$6.000,00
Mantenimiento de Pasturas	400	\$	\$20,00	\$8.000,00
Servicios veterinario	900	Cab/\$	\$6,00	\$5.430,00
Combustible (gas oil)	10.800	Lts/\$	\$1,56	\$16.878,00
Otros servicios	12		\$200,00	\$2.400,00
Servicios de Transporte en pie ("Compra")	300	km	\$2,40	\$720,00
Gastos generales de comercialización				\$52.214,40
Gastos de transporte + Comisión (10% del total de la jaula en \$)		\$522.144,00	10%	\$52.214,40
Gastos generales de administración				\$42.600,00
Papelería y útiles	12	\$/mes	\$50,00	\$600,00
Personal administrativo (contador)	12	\$/mes	\$1.000,00	\$12.000,00
Remuneración Patronal	12	\$/mes	\$2.000,00	\$24.000,00
Servicios (teléfono, luz, Internet)	12	\$/mes	\$500,00	\$6.000,00

Elaboración propia (precios de marzo. Abril del 2006)

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

Tabla II: Cuadro de Activo Fijo:

Herramientas	Valor a Nuevo	V.U.	Valor Residual	Amortización
Tractor (100Hp)	\$60.000,00	15	\$15.000,00	\$3.000,00
Desmalezadora	\$8.000,00	10	\$1.000,00	\$700,00
Porta Rollo	\$3.500,00	15	\$700,00	\$186,70
2 Generadores	\$8.000,00	15	\$1.500,00	\$433,30
Enrolladora	\$45.000,00	15	\$10.000,00	\$2.333,30
2 Bombas Centrífugas	\$4.000,00	10	\$400,00	\$360,00
Camioneta F - 100	\$20.000,00	10	\$8.000,00	\$1.200,00
TOTAL				\$8.213,30

Elaboración propia (precios de marzo. Abril del 2006)

Debemos aclarar que no debemos obviar *los Activos Asimilable* que están constituido por los gastos de organización y gestión, gastos de montajes, capacitación etc; los costos que pueden tener los activos asimilables son muy variados dependiendo de cada empresa, estos activos son uno de los principales gasto que van aumentando a media que se va integrando en la cadena.

Otro punto a tener en cuenta es que no se tomo en cuenta la amortización de la tierra ya que es valor alto y como no se genera el desembolso monetario no se la tomo en cuenta a la hora de realizar el margen económico

En los cuadros anteriores puede verse los gastos que genera la invernada en el campo, y la amortización de los activos fijos, la alternativa mas común que se utiliza en el campo para poder comercializar su producto (novillo terminado) es la venta en el mercado de hacienda de Liniers, en el siguiente cuadro puede observarse el resultado neto antes de impuesto que recibe el productor al utilizar esta forma de comercialización:

Productos	Unidad	Total de Ingreso	Unidad	Precio	Total
Carne Bovina	Kgs.	\$186.480,00	\$/Kg	\$2,80	\$522.144,00

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

Al resultado que obtiene el productor por la comercialización de su producto en este caso “animales gordo con destino a faena” hay que sumarle el ingreso que obtiene por el alquiler de 300 ha destinada a cosecha que son arrendadas a terceros, el valor por hectárea es de 250, por lo cual el Margen Bruto que obtiene el productor es de:

Tabla III: Margen Bruto

Materias primas y materiales directos	\$280.800,00
Mano de obra directa	\$22.000,00
Gastos generales de producción	\$90.428,00
Gastos generales de comercialización	\$52.214,40
TOTAL de GASTO	\$445.442,40
INGRESO BRUTO	\$597.144,00
MARGEN BRUTO	\$151.701,60

Elaboración propia (precios de marzo. Abril del 2006)

Si al ingreso bruto anualmente le descontamos los gastos indirectos y las amortización obtenemos el Margen Neto

Tabla: IV Margen Neto

Gastos Generales de Administración.	\$42.600,00
Amortización	\$8.213,30
TOTAL de GASTO	\$50.813,30
MARGEN BRUTO	\$151.701,60
INGRESO NETO	\$100.888,30

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

Si el productor tratara de avanzar en la cadena comercial debe actuar como un operador establecido por el ONCCA (ver anexo II); en este caso el productor actúa como matarife abastecedor, lo que realiza este actor es comprar hacienda, la faena en un frigorífico y la distribuye en las carnicerías.

El frigorífico cobra por realizar la faena, quedándose con el cuero y las vísceras, pero como el servicio que presta es más barato que el subproducto que recibe le paga un “recupero” de entre 25 y 40 centavos por kilo gancho. Este servicio que brinda el frigorífico se conoce como façon, el productor no pierde el dominio de propiedad de su producto.

El productor debe matricularse en el ONCCA como matarife abastecedor lo cual le cuesta \$1.500,00 anualmente.

A continuación se presenta la evaluación de las alternativas de comercialización objeto de estudio: la venta a un abastecedor, a un minorista y la instalación propia de una carnicería.

Los costos de producción son iguales para todas las alternativas ya que no se produce ninguna modificación en el sistema de producción, los cambios empiezan a generarse a partir de que se sale del frigorífico, donde el primer costo que encontramos es el del transporte en frío, este servicio es contratado, el valor es de \$200 por viaje.

Primer alternativa

Vender nuestros productos a un abastecedor:

Una vez que se termina la faena realizada por el frigorífico a través del sistema a façon, el camino a seguir es contactarse con un abastecedor para poder comercializar las medias reses (producto final que obtiene el productor). Como se explico anteriormente el

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

campo puede producir una jaula de 37 animales de 420Kg por mes, para un mejor manejo en la forma comercial el producto se comercializara cada 15 días ofreciendo media jaula, debemos aclarar que para esta cantidad de animales a faenar no es fácil poder conseguir turnos para que el frigorífico pueda brindar su servicio, esto se debe a que 37 animales es mas complicado de comercializar por que no hay abastecedores tan grandes en nuestra zona para que puedan adquirir tanto volumen, esta forma de comercializar se fijaría a través de un contrato que determinara la periodicidad y la cantidad a entregar. De esta forma no se generarían dificultades para poder vender nuestro producto al tener un contrato estipulado de compra.

Es necesario a aclarar que esta forma de comercializar ha empezado a tener mayor auge en los últimos tiempos.

El precio que paga el abastecedor al productor por la carne es un 10% a 15% menos del valor que paga el minorista por kilo de carne; en este caso se tomo un precio de 5 \$/Kg.

Realizando un margen comercial podemos determinar cual seria el ingreso que obtendría el productor adoptando esta forma comercial:

Ingreso por venta:

Carne Bovina Kg.	Precio por Kg de carne	Precio del recupero por Kg de carne	Ingreso por Kg de carne	Ingreso por recupero	Total de ingreso
108158.4	\$5,00	\$0,30	\$540.792,00	\$32.447,52	\$573.239,52

Al ingreso por venta de carne que obtiene el productor hay que sumarle el ingreso por el alquiler de 300 Has destinadas a cosechas

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

Tabla V: Margen Bruto

Materias primas y materiales directos	\$280.800,00
Mano de obra directa	\$22.000,00
Gastos generales de producción	\$90.428,00
Gastos generales de comercialización	\$10.800,00
Inscripción como matarife abastecedor	\$1.500,00
TOTAL de GASTO	\$405.528,00
INGRESO BRUTO	\$648.239,52
MARGEN BRUTO	\$242.711,52

Elaboración propia (precios de marzo. Abril del 2006)

Como gasto hay que registrar el arancel que se debe pagar para inscribirse como matarife abastecedor que es como se nombro anteriormente de \$1500 anualmente; los gasto de comercialización tiene en cuenta el transporte en pie que es de \$200 peso por viaje, anualmente se ara 24 viajes; y también se debe tener en cuenta el costo del transporte en pie que va desde el campo al frigorífico que es de \$250 por viajes

EL margen Neto que obtiene el productor en la integración hasta el abastecedor se observa en la tabla IV.

Tabla VI: Margen Neto

Gastos Generales de Administración.	\$42.600,00
Amortización	\$8.213,30
TOTAL de GASTO	\$50.813,30
MARGEN BRUTO	\$242.711,52
INGRESO NETO	\$191.898,22

Elaboración propia (precios de marzo. Abril del 2006)

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

Segunda alternativa

La forma de comercializar la carne que podría realizar un productor si se integrara verticalmente en la cadena es la de **actuar como abastecedor y venderle a los minoristas.**

A continuación se evaluara económicamente esta alternativa a través de un margen comercial y poder determinar si numéricamente le conviene al productor integrarse,

El precio que debe pagar el minorista por kilo de carne es de \$5.6, por lo cual el ingreso por venta que obtendría el productor por realizar esta alternativa sería de.

Carne Bovina Kg.	Precio por Kg de carne	Precio del recupero por Kg de carne	Ingreso por Kg de carne	Ingreso por recupero	Total de ingreso
108.158,40	\$5,60	\$0,30	\$605.684,80	\$32.447,52	\$638.132,32

El ingreso que el productor tiene por la venta de su producto es de \$638.132,32 a este valor hay que sumarle el alquiler de las 300 ha destinadas a cosecha;

Los gastos son los mismo que los que tenemos para llegar a un abastecedor, el único gasto extra que tenemos es el de contratar a una persona que se encargue de llevar el control de la comercialización; ya que se necesita una persona que conozca el movimiento dentro del sector de distribución; se estima en \$25.000,00 anuales la incorporación otra persona, dicho gasto se encontrara como costo de comercialización

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

Tabla VII: Margen Bruto

Materias primas y materiales directos	\$280.800,00
Mano de obra directa	\$22.000,00
Gastos generales de producción	\$90.428,00
Gastos generales de comercialización	\$35.800,00
Inscripción como matarife abastecedor	\$1.500,00
TOTAL de GASTO	\$430.528,00
INGRESO BRUTO	\$713.132,32
MARGEN BRUTO	\$307.604,32

Elaboración propia (precios de marzo. Abril del 2006)

Si al margen bruto le descontamos los costos indirectos obtenemos en Ingreso Neto antes de impuesto que obtiene el productor al realizar esta alternativas de comercialización

Tabla: VIII Margen Neto

Gastos Generales de Administración.	\$42.600,00
Amortización	\$8.213,30
TOTAL de GASTO	\$50.813,30
MARGEN BRUTO	\$307.604,32
INGRESO NETO	\$256791,02

Elaboración propia (precios de marzo. Abril del 2006)

Económicamente podemos observar que la integración evaluada es rentable,.
Esta alternativa presenta varias barreras que impide que un solo productor pueda llevarla a cabo; se encuentran principalmente en las exigencias comerciales

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

Tercera alternativa:

Otra alternativa de comercialización que se le presenta al productor para poder comercializar su carne es la de instalar una carnicería propia, en esta alternativa se generan costos que no se ven en las alternativas evaluadas anteriormente, como es la instalación de equipos, edificio, empleados capacitados en atención al público etc.; esta alternativa no será evaluada económicamente por que requiere análisis externo al ambiente del productor, como lo es el estudio de mercado donde debería hacerse un análisis de la ubicación de la carnicería, y de más esta decir que no podría comercializar su producto en una carnicería propia por los factores no económicos evaluados en las alternativas anteriores, las cuales nos muestran que el productor no puede llegar a la instalación de la carnicería por que los factores comerciales no lo permiten, lo que queremos decir con esto es que la incorporación de una carnicería en la actividad del productor significaría una reestructuración de su empresa para la cual no se encuentran capacitado para llevarla a cabo.

Por lo dicho anteriormente aclaramos que no se realizara ningún análisis sobre esta alternativa comercial

Debemos recordar que para ser matarife - carnicero hay que conseguir una matrícula especial que nos habilite no solamente para poder faenar sino también para poder vender la carne, la misma tiene un costo anual de \$1.500,00, si bien el costo no es muy elevado el problema es poder cumplir con los requisitos exigido por el ONCCA tales como:

- Balance certificado
- Fotocopias certificadas de los rubrica de los libros.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

- Póliza, nomina de empleados y libre deuda de ART en original o en su defecto, copias certificadas.
- Referencias bancarias de la empresa con N° de Cta Cte.
- Acta de renovación de mandatos de autoridades (si corresponde, visado por órgano de Control Societario).
- Si hubo alguna modificación, enviar las actas correspondientes (visadas por Órgano de Control Societario)
- Aranceles (cheque a la orden de la ONCCA: “ONCCA 5000/611 RECAUDADRA FF12” y CERTIFICADO).

Los trámites para poder conseguir la matricula del ONCCA es muy engorroso, ya que son muchos tramites que se deben hacer y lleva mucho tiempo, de 9 a 10 meses pudiéndolo conseguir, por que no lo consiguen todos los que inician los tramites para adquirir la matricula.

Problemas que afectan a la integración vertical del productor en la cadena comercial de la carne

Con la información recabada por las entrevistas a distintos actores que participan en la cadena se determinó los siguientes factores no económicos que afectan el proceso de integración.

Producción Primaria

- Teniendo en cuenta la capacidad receptora del campo, periodo de engorde y situaciones climáticas como puede ser lluvias o sequías el productor no puede asegurar que la entrega se va a realizar en tiempo y forma.
- Como se explico con anterioridad la capacidad de engorde del campo es de una jaula por mes, generándole un problema en cuanto al *volumen* de carne que obtiene, porque necesita conseguir carnicerías que puedan recibir altos volúmenes de carne, una forma de solucionar este inconveniente seria buscar varias carnicerías o hacer contratos con algunas cadenas de supermercados que tienen alta capacidad de almacenamiento de carne, pero enfrentaría otro problema que es el de *continuidad*, todas las carnicería en su mayoría comercializan 3 – 4 medias reces, por lo cual exigen que todos los días se le abastezca con carne, el productor podría hacerlo durante unos día hasta que se le termina su producto o hasta que se cumpla el periodo de vencimiento de las medias reces que es de 10 días desde la faena; acá se demuestra que no puede tener continuidad por tal motivo seria muy difícil mantener a nuestros clientes; además otro punto negativo que tendría, seria la calidad del producto debido al tiempo que están faenadas las medias reces, a medida que transcurre el tiempo desde el periodo de faena la calidad de la carne va disminuyendo. Las carnicerías van a exigir que la carne sea lo mas fresca posible para mantener la calidad y el principal competido que tiene el productor es el frigorífico que puede abastecer todos los días con carne de buena calidad en cuanto al tiempo de faena ya que a la misma la realiza todo los días. Otra forma de solucionar el problema de continuidad – volumen es comercializando con los abastecedores, pero esta alternativa presenta su punto negativo; los abastecedores que

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

se encuentran en la zona comercial seleccionada para el estudio, en su mayoría tienen producción propia y se autoabastecen, además hay que tener en cuenta que hoy en día existen muy pocos abastecedores y esto se asemeja a un mercado de oligopolio en el cual ellos podrían regular los precios a pagar.

Frigorífico

Cuando el productor lleva los animales para realizar la posterior faena debe enfrentar ciertos riesgos que en la comercialización tradicional no lo hace.

- Primer inconveniente con el cual se encuentra es el del día de faena, ya que debe poder conseguir un turno, esto genera un problema por que el frigorífico le da la fecha una semana antes; y es importante tener en cuenta que no puede cambiar el turno por lo cual debe tener una sincronización con el engorde de los animales, asegurarse el servicio de transporte, y tener la suerte de que no llueva los días anteriores al de carga por que el camión no podría entrar al campo y perdería el turno de faena y debería esperar una semana mas normalmente. Esto genera un incremento en el costo de producción y un retraso en la entrega del producto a los clientes, con los cuales tiene un contrato que debe cumplir, obligándolo a conseguir el producto por otro lado como puede ser el frigorífico y de esta forma poder cumplir con lo establecido. Esto provoca una pérdida económica por el desequilibrio en el proceso productivo – comercial.
- Dentro del frigorífico aparecen las pérdidas que hay al faenar los animales como puede ser carne machucada que es lo mas común, esto es generado por golpes que reciben los animales debido al manejo en el campo durante el trabajo en los corrales, a la hora de cargar los animales, por el uso de picanas eléctricas durante el traslado en el

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

camión, etc. De esta manera se produce pérdida ocasionando una disminución en el valor de la media res; cuando se vende a Liniers los frigoríficos se hacen cargo de estas pérdida o también se dividen entre el productor – consignataria – frigorífico; cuando se faena a cargo del productor, el mismo debe hacerse responsable de las pérdidas en su totalidad. Otro inconveniente que puede aparecer durante la faena es la de la grasa amarilla, esto es provocado por la ingestión de ciertos pastos o por el consumo de raciones con determinados agregados que le ocasionan la grasa amarilla, estas medias reces no se pueden comercializar en su totalidad para el mostrador, se desgrasan algunos corte para vendérselos al consumidor, el resto es pérdida como lo es en su totalidad el asado, generando una pérdida importante en el precio que percibe el productor.

Cuando se realiza el tipo de comercialización propuesta el productor deberá hacer un seguimiento de su producto para que no se genere ningún problema, esto es algo muy engorroso, ya que no esta preparado o no esta acostumbrado a realizar estas tareas.

Una vez terminada la faena se contrata un camión de frío para poder llevar el producto y realizar su posterior venta.

Distribución.

Cuando se realiza la comercialización del producto hay que enfrentarse a ciertos problemas que son del día – día como es principalmente el cobro del producto, esto se ve principalmente cuando se abastece a las carnicerías, el pago del producto en su mayoría se realiza contra boleta esto quiere decir que siempre se esta pagando el producto entregado anteriormente; el inconveniente empieza cuando se atrasan en los pagos, provocando de esta

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

manera una deuda que por lo general se va incrementando a medida que pasa el tiempo. El incremento de la deuda lleva a que en determinado tiempo se decida no bajarle mas las medias reces al deudor para evitar el incremento de la misma. Esto ocasiona en la mayoría de las situaciones perder el monto que el cliente debe. Esto esta generado por el alto grado de incobrabilidad dentro de la cadena generando el corte de la cadena de pago.

Cabe señalar que el productor es un actor dentro de la cadena comercial que no esta acostumbrado a tener que comercializar en situaciones como las nombradas anteriormente.

Otro problema que puede surgir es en el abastecimiento; cuando se realiza la comercialización del producto y los clientes tienen stock , el productor deberá buscar compradores potenciales los cuales exigirán un precio menor y de esta forma se disminuye el margen de comercialización; otra alternativa para solucionar el inconveniente en cuanto al abastecimiento es de almacenarla por un tiempo no muy prolongado en las cámaras de frío del frigorífico ocasionando un aumento del costo de comercialización (transporte de frío – servicio del frigorífico) y generando una disminución en la calidad del producto.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

CAPITULO IV: CONCLUSIONES

Sintetizando lo evaluado con anterioridad podemos citar los siguientes valores generales

Tabla X: Comparación de resultados

Alternativas comerciales	Costo de Producción	Ingreso Neto	Resultado Neto (antes de Impuesto)
Venta a Liniers	\$496.255,33	\$597.144,00	\$100.888,3
Venta a Abastecedor	\$448.128,00	\$648.239,52	\$191.898,22
Venta a Carnicería	\$471.628,00	\$713.132,32	\$256.791,02

Podemos ver que si el productor tomara la decisión de integrarse los resultados económicos son muy bueno, a medida que va aumentando el nivel de integración los ingresos van aumentando significativamente, es importante recordar que los valores no están agravado por los impuesto, esto quiere decir que los resultados de los ingresos Netos no son los valores que percibe el productor, donde se le debe descontar impuestos como Ingreso Bruto, Tasas Municipales, Impuestos Provinciales, Retenciones, etc. Lo que se trata de demostrar es que a medida que se integra en la cadena los resultados económicos van aumentando.

Se puede observar que durante la comercialización tenemos muchos problemas o situaciones que el productor no puede o no esta preparado para manejar, ya que el avance en la cadena lleva a tener que hacer muchos Tramites Administrativo como son las retenciones, facturación, cobranza que el productor como se dijo anteriormente no esta acostumbrado a realizarlo. Mirando los costos – ingresos es muy interesante hacer la integración y poder captar un porcentaje mayor del precio de la carne. El inconveniente lo encontramos en la parte comercial, un productor no puede hacer una integración debido a que es poco factible en

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

cuanto a la comercialización, se puede ver muchas dificultades que impiden poder eliminar los distintos actores o usar su servicio y mantener el dominio jurídico del producto.

En la tabla VI, se puede ver un cuadro FODA que muestra muy brevemente como sería la situación del productor en toda la cadena comercial al realizar la integración

Tabla VI: FODA

<p><u>Fortaleza</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Excelente condiciones agro ecológica para la producción pastoril. -Mercado interno de alto consumo per capita que actúa como soporte mínimo de producción. -Bajos costos directos de la producción. -Poca distancia del campo al frigorífico; y del frigorífico a las bocas de expendio. -Disminución de los costos de transacción. 	<p><u>Debilidad.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -No asegura continuidad. -No puede asegurar la entrega de los volumen pedidos por su cliente. -Debe asumir todas las perdidas generadas en el proceso de faena. -Altas cargas fiscales. -Falta de capacitación técnica (patrón-empleado). -Bajo financiamiento. -Alto grado de incobrabilidad
<p><u>Oportunidad</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Captar un mayor porcentaje del precio pagado por el consumidor. -poder diferenciarse de sus competidores en el sector de producción. -Conseguir captar nichos con exigencia en cuanto a la información del producto. -Poder tener información mas clara del consumidor. 	<p><u>Amenazas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Desestabilización política – económica. -Cambio brusco en los costos de servicios. -Cambios en los precios que no permiten hacer una proyección de producción–comercialización. - Competitividad desleal.

Se puede observar que el productor tiene factores que le permite integrarse en la cadena, como puede ser un mercado muy diverso el cual le permitiría poder captar un porcentaje del mismo permitiendo de esta forma reducir el alto costo de transacción que hay

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

en la comercialización de la carne, también tiene costos directos bajos, bajos costos de transporte en relación a la distancia al frigorífico y del mismo a las bocas de expendio; pero también debe enfrentar ciertos factores negativos internos y externo a la empresa como la falta de volumen – continuidad, falta de capacitación técnica, alto grado de incobrabilidad, desestabilización económica y política, competitividad desleal, que le impide casi por completo poder llevar a acabo la integración, por lo cual se demuestra que hay muchos factores de gran importancia que impiden una comercialización aguas arribas que demuestran el por que de la no integración de los productores individualmente en la cadena comercial de la carne bovina.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

**ANEXO I. INSUMOS Y COSTOS DEL SISTEMA DE INVERNADA TRADICIONAL
EN EL ESTABLECIMIENTO ESTUDIO DE CASO**

Compra de terneros de 180 Kg. a un precio de 3.20 \$/Kg. Generando un gasto de \$576 por cada animal.

Implantación de pasturas (100 Ha/año) se utilizan 6 Kg./ha de alfalfa con un precio de 12\$/Kg.; esto genera un total de \$72; a esto se le suma una pasada de doble acción con un valor de 50\$/ha y posteriormente la siembra con un valor de 60\$/ha; generando un costo total de 182 \$/ha.

Mantenimiento de pasturas 30 \$/ha

Siembra de verdes: Por año se siembra 300Ha de avena, que tiene un costo de 20\$/ha de semilla y de laboreo un valor de 110 \$/ha, generando un costo total de 130 \$/ha.

Siembra de maíz 100 ha. con un valor de 120 \$/ha.

Servicios veterinarios: encontramos los gastos generados para el cuidado del bienestar animal.

El valor es de 6 \$/animal por año.

Combustible: en este rubro tenemos principalmente el gasoil necesario para poner en funcionamiento los generadores de electricidad que se requiere para la extracción de agua con bombas sumergibles ya que el establecimiento no cuenta con luz eléctrica; y también el gasto que se genera por la movilidad del empleado; esto genera un total de 900 litros de gasoil por mes a un precio de 1.56 \$/lts.

Mano de obra: se cuenta con una persona encargada de la producción al cual se le paga \$1100 por mes. Por el tiempo destinado del productor a la atención del campo obtiene una retribución de \$2000 por mes

Servicios de transporte en pie: se encuentran los gastos generados por el transporte de lo animales; tanto desde el lugar de cría hasta el establecimiento donde se engordan; como desde

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la Provincia de La Pampa

dicho establecimiento hasta el frigorífico. Este costo se calcula por Km. recorridos, teniendo un precio de 2.4\$/Km.

La distancia del campo al frigorífico es de 20 Km. generando un costo de \$48 sumado la prestación del servicio que son \$60, quedando un costo de \$108. Con respecto a la distancia que se recorre con la adquisición de los terneros hasta el establecimiento, no es siempre la misma ya que se adquiere en distintos lugares, el precio es estipulado de igual manera.

Servicio de faena: el costo generado por este servicio es de 30 \$/novillo, y también se produce un costo administrativo y de movimiento por parte del frigorífico que se calcula a un precio de \$0.2 por rinde del animal (un animal que rinde 240 Kg. de carne genera un costo de \$48). En cuanto al recupero el precio pagado por parte del frigorífico al productor oscila entre \$0.45 y \$0.5 por Kg. de carne.

Servicio de transporte en frío: \$200 por traslado del frigorífico a las carnicerías.

Otros servicios (gas, teléfono, etc). El gasto mensual que se genera por el consumo de gas \$100y con respecto al gasto telefónico es de \$150

ANEXO II: OPERADORES DE LOS CANALES DE COMERCIALIZACION Y/O INDUSTRIALIZACION DE CARNES RECONOCIDOS POR LA ONCCA.

Los operadores en el comercio y/o industrialización de ganado y carnes, sus productos y subproductos, de especie bovina, ovina, porcina, equina y caprina, así como los establecimientos en los cuales se desarrollen sus actividades, deben inscribirse en un Registro que lleva la OFICINA NACIONAL DE CONTROL COMERCIAL AGROPECUARIO. Las actividades u operadores reconocidos por el Registro de la ONCCA son los siguientes:

Matarife Abastecedor: Se entenderá por tal quien faene hacienda de su propiedad para el abastecimiento propio y/o de terceros, con destino al consumo interno y/o exportación, pudiendo además adquirir carnes, productos y subproductos con el mismo fin.

Consignatario Directo: Se denomina así a quien reciba ganados de los productores para su faena y posterior venta de las carnes, productos y subproductos resultantes, por cuenta y orden del remitente.

Matarife carnicero: Se entiende por tal a quien faene hacienda propia en establecimientos de terceros, en volúmenes mensuales inferiores a CINCUENTA (50) cabezas por especie, para el exclusivo abastecimiento de carnicerías y/o locales industrializadores de carnes de su propiedad, cualquiera sea el número de titulares de dichos negocios minoristas.

Abastecedor: Se entenderá por tal quien adquiera carnes, productos y subproductos comestibles para abastecimiento del comercio minorista, establecimientos industrializadores, restaurantes, instituciones públicas o entidades privadas. Queda también incluido en esta categoría quien actúe como abastecedor de acuerdo a la presente definición y que en forma conjunta realice ventas directas a consumidores finales.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

Consignatario de Carnes: Se entenderá por tal a aquel que comercialice carnes, productos y subproductos en subasta pública y/o ventas particulares por cuenta de terceros, conforme lo establecido en el artículo 232 y siguientes del Código de Comercio, debiendo utilizar exclusivamente locales inscriptos en el Registro como Local de Concentración para desarrollar su actividad.

Consignatario de Carnes mediante Sistemas de Proyección de Imágenes: Se denomina así a quien comercialice carnes, productos y subproductos en subasta pública y/o ventas particulares por cuenta de terceros, en las mismas condiciones que el Consignatario de Carnes, mediante la exhibición de la mercadería por sistemas de proyección de imágenes filmadas en el establecimiento de origen, debiendo utilizar exclusivamente locales inscriptos en el Registro como Local de Ventas por Proyección de Imágenes para desarrollar su actividad.

Consignatario y/o Comisionista de Ganados: Se entenderá por tal q quien actúe, de acuerdo a lo establecido por el artículo 232 siguiente del Código de Comercio, en la compraventa de haciendas en forma directa o en mercados de ganados, locales de remate-ferias u otros establecimientos o locales autorizados.

Exportador: Se entiende como tal a quien realice la venta al exterior de ganados, carnes, productos y subproductos de las especies comprendidas en el artículo 1° de la resolución 906/2000.

Importador: Es aquel operador que realice la introducción al país de ganados, carnes, producto y subproductos de las especies comprendidas en el artículo 1° de la resolución 906/2000.

Matadero – Frigorífico: Es el establecimiento donde se sacrifican animales, que cuenta con cámara frigorífica en el predio en el que funciona y en el que se podrán efectuar o no tareas de

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

elaboración y/o industrialización., la presente definición comprende a los establecimientos considerados como tipo “A”, “B” o “C” según el Decreto N° 4238 de la fecha 19 de julio de 1968 y sus modificatorios. Usuarios: Matarife Abastecedor / Consignatario Directo / Matarife Carnicero (Frigorífico Ciclo I).

Matadero: Es el establecimiento faenador considerado como tipo “C” según el decreto citado en el inciso anterior, que se halle exceptuado de contar con cámara frigorífica. Usuarios: Matarife Abastecedor / Matarife Carnicero.

Matadero Rural: Es el establecimiento faenador con habilitación sanitaria provincial que no cuente con cámara frigorífica, siempre que en el mismo no operen Matarifes Abastecedores y el producto de la faena se destine exclusivamente a abastecer el ejido municipal donde funcione, no pudiendo la faena diaria superar los QUINCE (15) vacunos y/o TREINTA (30) ovinos y/o porcinos y/o caprinos. Usuarios: Matarife Carnicero,

Cámara frigorífica: Se entenderá por tal al local construido con material aislante térmico y demás condiciones exigidas por el Decreto N° 4238 de fecha 19 de julio de 1968, destinado a la conservación de carnes y subproductos por medio de frío. Denominada también ciclo III.

Despostadero: Es el establecimiento o sección del mismo donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res o el fraccionamiento o troceo de carnes. Denominado también ciclo II.

Fabrica de chacinados: Es el establecimiento o sección del mismo donde se elaboran productos sobre la base de carnes y/o sangre, vísceras y otros subproductos aptos para el consumo humano, adicionados o no con sustancias a tal fin. Se incluye en este rubro establecimientos destinado a la elaboración de salazones.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

Fabrica de Carnes y Productos Conservados: Es el establecimiento o sector del mismo donde se somete a las carnes y productos preparados en base a ellas a procedimientos tendientes a evitar que se alteren durante un tiempo prolongado.

Local de Concentración de Carnes: Se entenderá por tal el local destinado a la comercialización mayorista de carnes, productos o subproductos en las modalidades de subasta pública y/o ventas particulares.

Local de Ventas por Proyección de Imágenes: denominase así al local destinado exclusivamente a la comercialización mayorista de carnes, productos y subproductos en las modalidades de subasta pública y/o ventas particulares mediante la exhibición del producto por el sistema de proyección de imágenes filmadas en el establecimiento de origen.

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

BIBLIOGRAFÍA

- Bisang, Santangelo, Anlló, Campi. (2007). IPCVA. Mecanismo de Formación de Precios en los Principales Subcircuitos de la Cadena de Ganados y Carnes Vacunas en la Argentina.
- Caballero, Michelli, Oddi (2007 – 2008). Evaluación de Proyectos.. “Integración del productor en la cadena de la carne”.
- Iglesias et al (2004). La Cadena de la Carne Bovina de la Prov. de La Pampa. Proyecto de Investigación. INTA-UNLPam-UNS-MP.
- Iglesias Daniel et al (2005). Articulaciones en la cadena de la carne bovina de La Provincia de La Pampa. IV Jornadas Interdisciplinarias de estudios Agrarios y Agroindustriales UBA.
- ONCCA (2005) Oficina Nacional de Control Nacional Comercial Agropecuario (www.oncca.gov.ar) - SAGPyA (2005). Informe:“Mercado de la Carne Vacuna en Argentina” .
- Iturrioz G. e Iglesias D..(2006). Los Márgenes Brutos de Comercialización en la Cadena de la Carne Bovina de la Prov. de La Pampa. Cuaderno de CEAgro N° 8
- Paggi D. y Gola F. (2004). “Valor Agregado en la Carne Vacuna”. Trabajo Final de Graduación. Carrera Licenciatura en Administración de Negocios Agropecuarios (Facultad de Agronomía – UNLPam).
- Mezquita Benítez C. (2001). Determinación de Parámetros de Valor Económico en la Cadena de Carne Bovina. Informe Final. (Universidad de la Republica – Facultad de Agronomía – Departamento de Ciencias Sociales)

La Integración Vertical de la Producción Primaria en la Cadena de la Carne Bovina de la
Provincia de La Pampa

Saravia D.. (2007). Organización comercial del abastecimiento y de la distribución del
Mercado Nacional de Carne Bovina. (Facultad de Veterinaria, NLPam)