

CARNE BOVINA: INDICADORES DE FORMACIÓN DE PRECIOS A MAYO DE 2018

FADA. Mayo 2018.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

INTRODUCCIÓN



Con el objetivo de contribuir a la transparencia y reducir la desinformación sobre cómo se conforman los precios de la carne bovina, FADA comenzó a elaborar indicadores de formación de precios. Desde el enfoque de cadenas de valor, el objetivo es mostrar cómo se conforman estos precios, a través de los eslabones que la componen, desde la producción primaria hasta el producto final a disposición del consumidor.

Se busca identificar la participación de cada uno de los eslabones, de los costos y de los impuestos, con el fin de tener una clara imagen de por qué la carne vale lo que vale, y de identificar dónde pueden estar los principales problemas de la cadena.

Estos indicadores son publicados por FADA de manera semestral, para disponer de información actualizada y analizar la evolución de las distintas variables. Este informe es la tercera publicación que se realiza, con datos correspondientes a febrero de 2018, el primero fue publicado en abril de 2017 con datos de febrero de 2017. El informe se publica con cierto rezago por el tiempo que se requiere para recabar la información de las distintas fuentes.

Para poder construir estos datos, FADA cuenta con la colaboración de productores, así como de feedlots, frigoríficos, supermercados y carnicerías. Además de estas fuentes primarias, se hace uso de informes y estadísticas publicadas por INDEC, IPCVA, Revista Márgenes Agropecuarios, Asociación de Frigoríficos e Industriales de la Carne, Cámara Argentina de Feedlot, Precios Claros, Rosgan y Asociación de Supermercados Unidos, entre otros.

RESUMEN DE DATOS RELEVANTES DE LA CADENA DE CARNE BOVINA

- ◆ La carne en febrero tuvo un precio promedio de \$127,38 por kilogramo, de ese precio el ternero explica el 38% del precio final (\$48,47), el feedlot el 19,4% (\$23,34), el frigorífico el 9,7% (\$12,36), la carnicería el 14,5% (\$18,47) y los impuestos el 19,4% (\$24,75).
- ◆ El precio se multiplica por 2,62 desde el ternero hasta la venta de la carne al mostrador.
- ◆ Los costos laborales son importantes en la carnicería, explicando el 10,05% del precio final. El costo de transporte representa en promedio el 1% de los costos totales (\$0,76/kg. para animales en pie y \$1,25/kg. para flete refrigerado).
- ◆ Del precio final de la carne, el 79,8% son costos de la cadena, 19,4% impuestos y 0,7% ganancias.
- ◆ El productor ganadero debe vender 3 kilogramos de animal en pie para comprar un kilogramo de carne en la carnicería.
- ◆ Cuando se analiza la participación de los alimentos del feedlot en los costos totales tras el incremento del precio de los granos, éstos pasaron a representar del 14,5% al 17,3% de los costos de la etapa de engorde (incluido el ternero). Sobre el precio final que pagan los consumidores pasó de incidir del 4,3% al 5%.

INDICADOR DE PRECIO DE LA CARNE BOVINA: PRECIO PAGADO POR EL CONSUMIDOR FINAL

En base al relevamiento de precios realizado por el IPCVA y teniendo en cuenta todos los cortes de carne de una media res, el consumidor pagó en febrero, un precio promedio ponderado de \$127,38 el kg de carne bovina en el comercio – un 6,7% más respecto agosto de 2017. El precio de los cortes osciló entre \$71,35 para el kg de osobuco y \$205,77 el lomo. Si se compara el precio de la carne a valores de febrero de 2017, el incremento fue del 21,2% en el último año.

PRECIOS PERCIBIDOS POR CADA ESLABÓN Y SU FORMACIÓN

Al igual que la aclaración para el sector lácteo, la cadena de la carne bovina está caracterizada por una alta heterogeneidad en los eslabones que la conforman: cría y recría, engorde del animal (feedlot) y la etapa industrial representada por el frigorífico y, finalmente, la posterior distribución al comercio para el consumo directo. Cada uno de estos eslabones presenta disímiles estructuras de costos y escalas productivas, incluso entre establecimientos pertenecientes al mismo eslabón.

Por ello, a través de la metodología utilizada en este indicador, se busca una aproximación a la realidad promedio de cada uno de sus etapas, reconociendo que pueden variar extensamente de un establecimiento a otro, de una provincia a otra, entre categorías y entre distintos niveles de calidad.

Los precios de cada uno de los eslabones se expresan de dos formas: la primera, son los precios tal cual salen del eslabón y que representan a su vez, el costo del siguiente. La segunda, se expresan dichos valores equivalente al precio del kilogramo de carne en el mostrador. Para esta segunda forma de expresar los valores, se requieren conversiones matemáticas que permiten que estos sean comparables entre sí. De lo contrario, no se puede comparar un kilo de novillo en pie, con un kilo de res, con un kilo de un corte de carne en la carnicería.

La formación de precios de la cadena se inicia con la cría de terneros, que engordados en campo a “pasto” pueden alcanzar hasta los 200 kg., dependiendo de la disponibilidad del alimento por zonas pudiendo a llegar a un peso inferior, en torno a los 150 kg. Esta es la etapa más cara de toda la cadena cárnica, ya que requiere de aproximadamente una vaca y media para obtener un ternero por año. El ternero nace con 35 kg luego de 9 meses de gestación (cría), y se necesitan entre 8 y 10 meses para que el ternero alcance un peso de 200 kg (destete y recría) para comenzar el engorde.

La primera diferencia de precios surge desde el momento en el que se adquiere la hacienda para engorde, es decir, en el primer eslabón de la cadena, que para el mes de febrero se pagó por un ternero de 200 kg un precio promedio mensual de \$41,67 por kg de animal vivo, equivalente a \$48,47 el kg al consumidor final.

En la siguiente etapa, se consideró un proceso de engorde a corral siendo el feedlot quien adquiere el ternero, lo engorda en 123 días y lo transforma en un novillo de 350 kg con destino al mercado interno. El precio promedio de venta al frigorífico fue de \$36,64 por kilo de animal vivo.

El costo al que la industria compra el animal presenta factores que influyen en el precio de venta por kilogramo, es decir, el costo de comprar un novillo difiere si es directa al feedlot o por intermedio de ferias de remate pagando una comisión. Adicionalmente, dependen también los costos de flete y la distancia del campo al frigorífico.

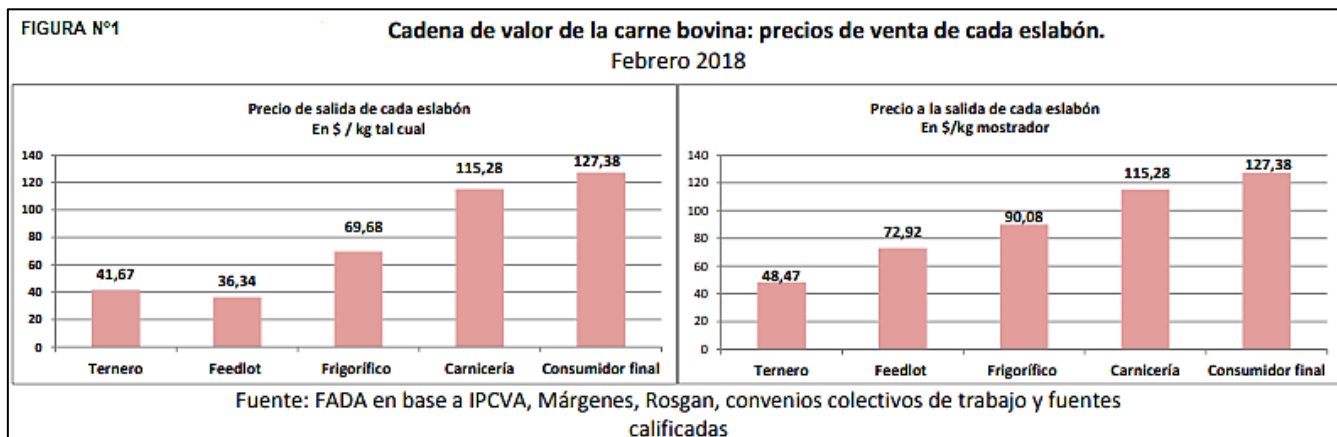
En esta tercera etapa, el frigorífico es el encargado de la faena y distribución de la carne. Aunque, una forma común de comercialización es que el “matarife” contrate el servicio de faena al frigorífico y sea el matarife quien comercializa la carne a las carnicerías.

De los 350 kg que tiene el novillo a la salida del campo, pierde en el traslado, 20 kg (6%) por deposición y orina. Del peso que efectivamente llega al frigorífico, tras la faena, el rendimiento del animal en carne es de entre 57,9% y 59% (se obtiene una media res de 195 kg), el resto es sangre, cueros y achuras que el frigorífico recupera y comercializa. Como aquí se analiza la composición del precio de la carne, y estos “recuperos” no son carne, se imputan desde el ternero en adelante, por lo que desde allí sólo se considera la porción del valor que es carne.

El precio de venta a la salida del frigorífico en febrero fue \$69,68 el kilo de carne al gancho, un 5,5 % superior respecto agosto de 2017.

Finalmente, la carnicería, fijó un precio promedio de \$115,28 el kg para febrero, respecto a \$108 seis meses atrás (+6,7%). El IVA representa el 10,5%, por lo que el consumidor final pagó en promedio \$127,38 el kilo de carne.

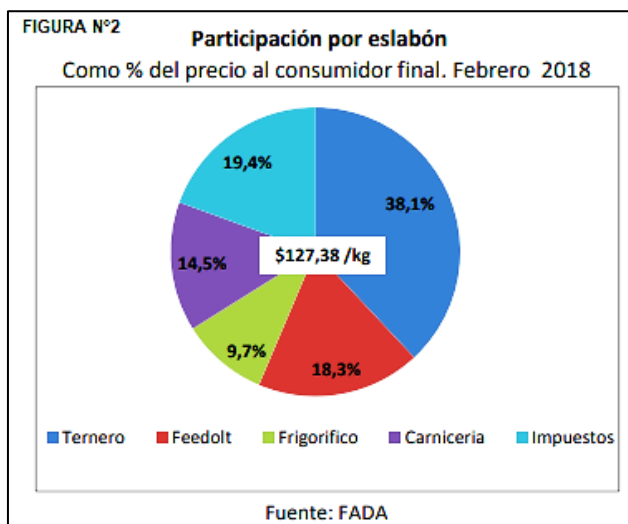
La segunda forma de mostrar la formación de los precios es expresándolos en términos del precio del kilo al consumidor o al mostrador, como se detalla en la Figura 10 (Der) aplicándole las conversiones correspondientes (feedlot-frigorífico 59%, y frigorífico-carnicería 76%).



Además, en la segunda figura, se muestra la formación de los precios expresados en pesos por kilo al mostrador que permite dilucidar cómo se van entrelazando los precios de cada eslabón con sus respectivos costos y márgenes. De esta forma, en el precio final del kilogramo de carne en mostrador, el ternero aporta \$48,47, el novillo aporta \$72,92 y la media res \$90,08, todos expresados en kilos de carne al mostrador. El precio de venta de carnicería y el pagado finalmente por el consumidor coinciden en ambas formas de mostrar el precio.

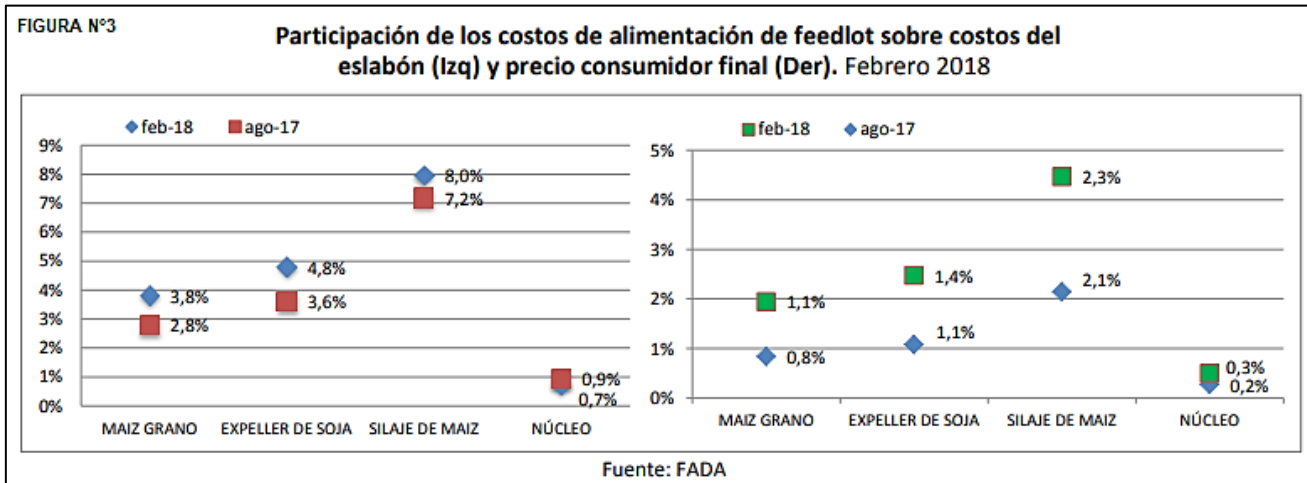
Para explicarlo mejor, un kilogramo de novillo, rinde 590 gramos de media res, el resto es cuero, sangre y vísceras. Un kilogramo de res, rinde 760 de los cortes de carne que se venden, el resto es merma por oreo, grasa y hueso. Así, del kilogramo en pie del novillo, sólo salen 448 gramos de carne. Por lo que se necesitan 2,23 kilogramos de novillo en pie para obtener un kilogramo de carne. Al mismo tiempo, tanto los subproductos de la faena, como los restos en la carnicería, tienen valor y se comercializan. Por tanto, descontando estos “recuperos”, se necesitan 2,004 kilogramos de novillo para obtener un kilogramo de carne. Así, si bien el precio del novillo es de \$36,34, su aporte al precio del kilogramo de carne es de \$72,92.

En cuanto a los impuestos, su peso en la cadena es del 19,4% del precio de la carne pagado por el consumidor.



En resumen, si se analiza la cadena completa, el 79,8% (\$101,7) del precio que pagan los consumidores son costos, 19,4% (\$24,75) impuestos y ganancias 0,7% (\$0,92).

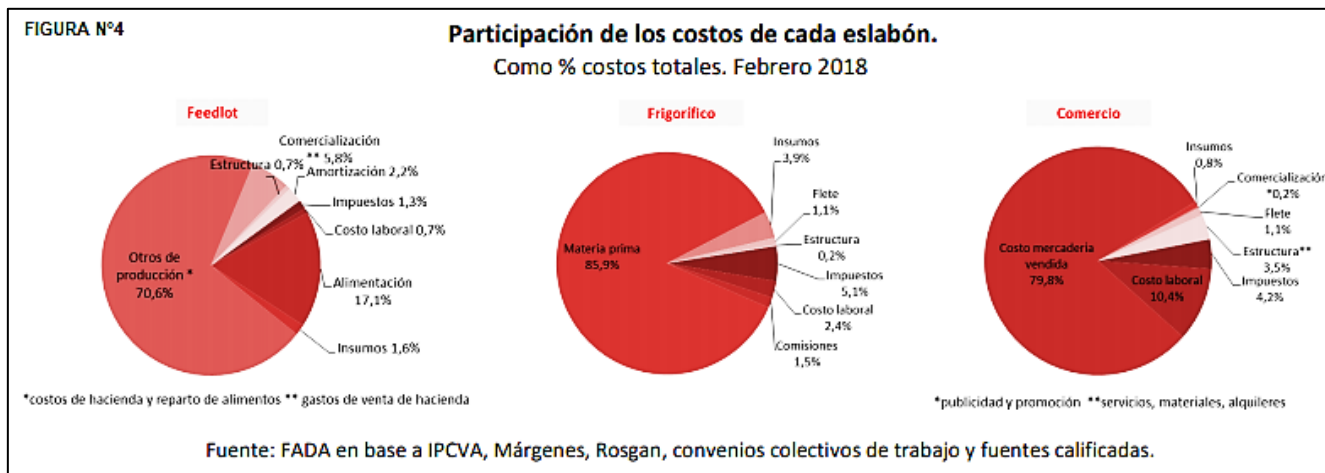
Nuevamente, en febrero, el eslabón de feedlot presenta una pérdida mayor que en ediciones anteriores a este informe. Respecto agosto de 2017, la etapa de engorde a corral pasó a tener una pérdida de \$-1,21 por kilo de animal en pie, bajo el modelo de análisis, no se logró cubrir los costos antes de impuestos, alcanzando una pérdida de \$400 pesos por cabeza. La principal causa fue el fuerte incremento de costos en la alimentación (+24% en promedio respecto agosto). Los granos (maíz y soja), que forman parte de la ración diaria que consumen los animales, sufrió un incremento promedio del 40% producto de la sequía.



Cuando se analiza la participación de los alimentos del feedlot en los costos totales tras el incremento del precio de los granos, éstos pasaron a representar del 14,5% al 17,3% de los costos del feedlot. Sobre el precio que pagan los consumidores pasó de incidir del 4,3 al 5%.

Por lo tanto, el aumento de la rentabilidad de la cadena frente agosto 2017 (ganancia de 0,5%) estuvo impulsado por una mejor situación de los frigoríficos, ya que las carnicerías se mantuvieron en los niveles de hace seis meses atrás.

Respecto a los costos de la cadena, en la Figura N°4 se detallan cada uno de los eslabones. Como es de esperar, los costos de producción y materia prima son los de mayor peso, seguido por los impuestos que en promedio representa el 4% de los costos totales para los tres eslabones. Los costos laborales son superiores en la carnicería (10,4%) mientras el costo de transporte representa en promedio el 1,1% de los costos totales (\$0,76/kg. para animales en pie y \$1,25/kg. para flete refrigerado).



CONSIDERACIONES DEL INDICADOR DE PRECIO PARA CARNE BOVINA

Es importante destacar que en la construcción de dicho indicador, el precio de venta con el que sale el producto (animal en pie o res) de un eslabón, es tomado como costo para el siguiente.

Hay consideraciones que se tienen en cuenta al momento de expresar los resultados del trabajo, ya que se pretende mostrar la realidad promedio de la producción primaria, industrial y comercial que conforman la cadena de la carne vacuna. Con ese objetivo, se sabe que no existe un único mercado de ganado, de carne, ni de subproductos. Existe heterogeneidad en las tecnologías y escalas de producción a lo largo de la cadena. Los márgenes netos

percibidos dependerán de la eficiencia con la que se produzca en cada uno de los eslabones, entendiendo también que existen disparidades regionales. Todo lo anterior justifica la existencia de múltiples formaciones de precios para la carne.

En el informe se expresan los precios a la salida de cada eslabón de dos formas: la primera, son los precios de venta tal cual, mientras que la segunda expresa los precios a la salida de cada eslabón como precio equivalente del kilo al mostrador, es decir, al precio que paga el consumidor final.

En el eslabón de la cadena comprendida por el feedlot, se supone la compra de ternero con un peso aproximado de 200 kg y la venta de un novillo de 350 kg. Se considera que dichos pesos responden a un promedio de la producción a corral, dado que la principal herramienta de ganancias surge de la estrategia en el engorde del animal. Además, el feedlot promedio que se utilizó está compuesto por 500 cabezas por unidad productiva, 1350 cabezas al año con un incremento del peso en torno a 1,2 kg por día y 123 días de engorde.

Respecto al frigorífico, se consideró una faena mensual de 9000 cabezas con un rendimiento (pie/gancho) que va del 57,5% al 59%, recupero de subproductos del 8% (cueros, achuras, hueso y grasa) y un desbaste del 6%. Finalmente el peso promedio por res es de 195 kilos.

En la compra de la carne, la carnicería tiene un rendimiento del 76% sobre la res al momento del desposte; sin embargo existe un “recupero” por la venta de huesos y grasa.

En el proceso de construcción del indicador se utilizaron puntos de control de los precios de fuentes oficiales como los precios promedios de Rosgan para la compra de terneros y novillos, y el Instituto de la Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) para el precio promedio ponderado del kilo de carne en góndola.

[Volver a: Carne y subproductos bovinos](#)