



¿Cómo se compone el precio de la carne bovina?

Mayo 2020 |

Lic. Natalia Ariño – Lic. David Miazso

www.fundacionfada.org

Índice

Resumen.....	2
1. Coyuntura económica	3
1.1. Producción.....	3
1.2. Exportación	4
1.3. Mercado interno	6
2. Composición del precio	6
2.1. Precio pagado por el consumidor final	6
2.2. Precios percibidos por cada eslabón y su composición	7
2.3. Costos	12
3. Consideraciones metodológicas del indicador de la carne bovina	15

Resumen

Con el objetivo de contribuir a la transparencia y a reducir la desinformación sobre cómo se conforman los precios de alimentos básicos de la canasta alimentaria, FADA elabora de manera semestral indicadores de la composición de los precios de la carne bovina, leche y pan.

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 los alimentos valen lo que valen, y de identificar dónde pueden estar los principales problemas de cada cadena.

Estos indicadores son publicados de manera semestral, para disponer de información actualizada y analizar la evolución de las distintas variables. Este informe corresponde a datos de marzo de 2020.

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 de trigo, ganaderos y tamberos, así como feedlots, frigoríficos, industrias lácteas y molinos harineros, y supermercados, carnicerías y panaderías. Además de estas fuentes primarias, se hace uso de informes y estadísticas publicadas por INDEC, IPCVA, CNV, Revista Márgenes Agropecuarios, Asociación de Frigoríficos e Industriales de la Carne, Cámara Argentina de Feedlot, Precios Claros, Rosgan y Ministerio de Agricultura de la Nación.

Resumen de datos relevantes de la cadena:

Carne

- La carne en marzo tuvo un precio promedio de \$324,56 por kilogramo¹, de ese precio el ternero explica el 24,7% (\$80,06), el feedlot el 26,2% (\$85,30), el frigorífico el 7,3% (\$23,62), la carnicería el 12,9% (\$41,79) y los impuestos el 28,9% (\$93,79).
- La cadena presenta un resultado global positivo de 6,5% (\$21,11) por kilo al mostrador. El feedlot continúa presentando pérdida de -\$1,43 por kilo de novillo en pie. Del precio final de la carne, el 64,6% son costos de la cadena y 28,9% impuestos y 6,5% resultados,
- Las exportaciones de carne durante 2019 alcanzaron un récord histórico, enviando al mercado externo el 27% de la producción.
- En el primer trimestre de 2020, las exportaciones aumentaron en torno a un 15% respecto mismo periodo de 2019.
- En los últimos seis meses hubo una recomposición del 20% en precio del ternero de USD 1,37 a USD 1,64 en marzo. En el caso del novillo el aumento fue de un 9% pasando de USD 1,32 en septiembre de 2019 a USD 1,44 en marzo.

¹ Elaborado en base a precios por cortes publicado por el IPCVA en marzo de 2020.

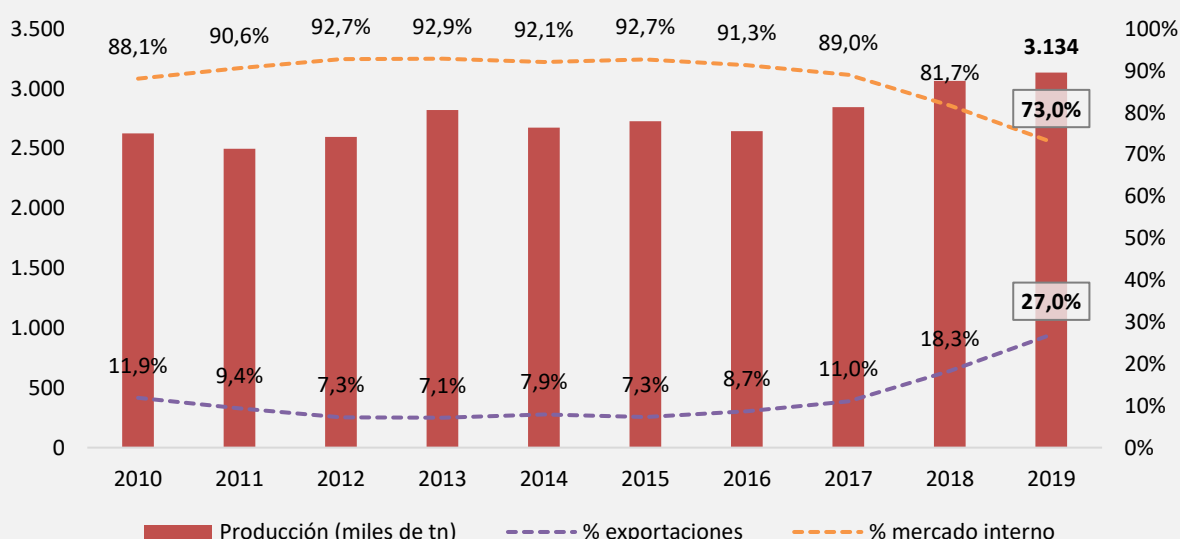
1. Coyuntura económica

1.1. Producción

En 2019, la producción de carne bovina aumentó un 2,2% respecto al año anterior con 3,1 millones de toneladas de res con hueso, alcanzando el volumen más alto de los últimos diez años, con 13,9 millones de cabezas faenadas.

En el primer trimestre de 2020, en base a MAGyP², la producción y la faena de animales se muestran en crecimiento respecto al mismo periodo de 2019, en torno al 1,3% y 2,4%, respectivamente. En los primeros tres meses de este año, se destaca la caída en la participación de hembras con destino a faena, pasando de 48,3% en el primer trimestre de 2019 a 46,6% en 2020. Una de las razones por las que se liquidó menos vientres, es por la recomposición del precio del ternero y el novillito durante la primera parte del año.

Figura Nº 1. Producción, consumo interno y exportaciones de carne bovina
Periodo 2010-2019. En miles de tn y % de la producción.



Fuente: FADA en base MAGyP

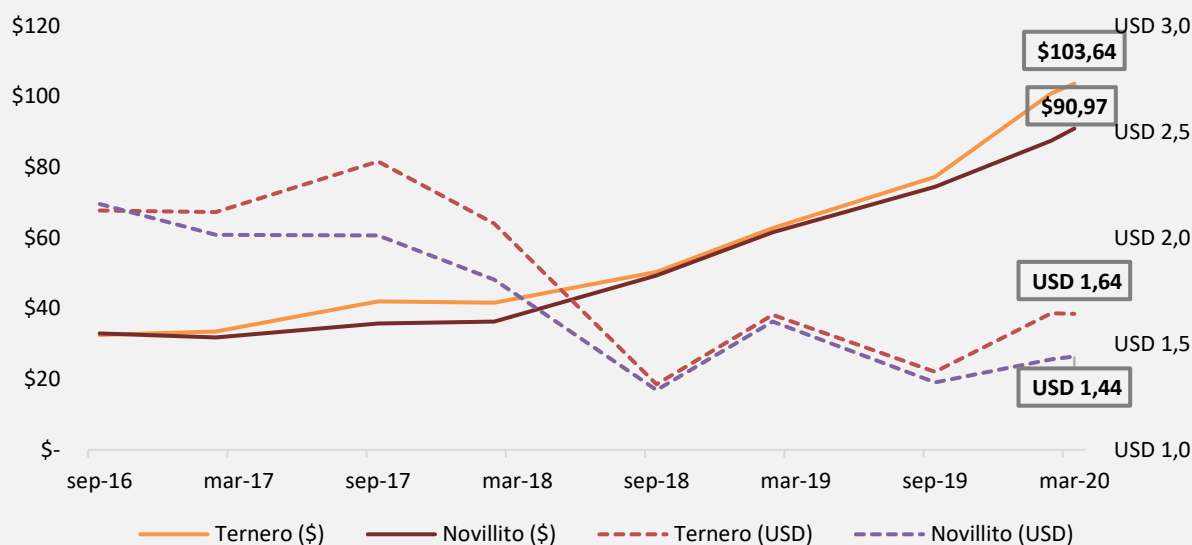
El precio del ternero en marzo fue de USD 1,64 frente a USD 1,37 en septiembre de 2019, es decir, un 20% más, aun cuando el tipo de cambio aumentó un 12% para el mismo periodo. En el caso del novillito, el aumento fue de un 9% pasando de USD 1,32 en septiembre de 2019 a USD 1,44 en marzo. Este recupero del valor en dólares, se da luego de que la devaluación en agosto de 2019 redujera el precio en dólares de manera sustancial.

Sin embargo, si se lo compara con la inflación de los últimos seis meses (septiembre 2019-marzo 2020), la recomposición del precio del novillito fue al mismo ritmo de la inflación, mientras que el ternero estuvo por encima.

² Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación.

Figura N°2. Precio de ternero y novillito

Septiembre 2016 - marzo 2020. En pesos y dólares por kilo de animal en pie



Fuente: FADA en base a Rosgan y BCRA

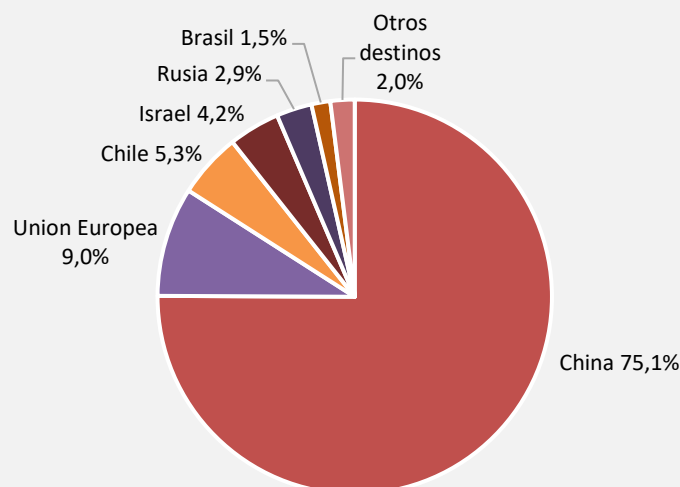
1.2. Exportación

A lo largo de 2019, de los 3,1 millones de toneladas producidas, se destinó al mercado externo el 27% de la producción (845.877 toneladas de res con hueso), por un valor de 3.108 millones de dólares, marcando un nuevo récord histórico de los últimos 30 años.

Si se tiene en cuenta las toneladas exportadas de carne fría y congelada, éstas aumentaron un 51,5% respecto 2018 y fue China el principal motor del cambio, duplicando el volumen de compra en 2018 y pasando de 211 mil a 427 mil toneladas durante 2019. Rusia, por el contrario, redujo sus compras en un 61%.

En 2019, el principal socio de la Argentina continuó siendo China, comprando el 75% de carne exportada y, en segundo lugar, se ubica la Unión Europea con una participación del 9%, destacándose del bloque Alemania.

Figura N°3. Destinos de exportaciones de carne bovina
Año 2019. Como % del volumen de exportaciones de carne



Fuente: FADA en base a MAGyP

Según datos de IPCVA, durante el primer trimestre de 2020, se exportó alrededor de 172.460 toneladas de res con hueso³, un 15% más que el mismo periodo de 2019, por lo que ingresaron al país un total aproximado de 197,8 millones de dólares. Durante los tres primeros meses del año, se destinó el 24% de la producción a exportación.

Los resultados anteriores se dieron en el contexto de la pandemia, que afectó y continúa haciéndolo a los principales países compradores de carne bovina argentina. En este sentido, China mantuvo firme las compras incrementando de enero a marzo de 2020 un 17,7% respecto al primer trimestre de 2019⁴, aunque bajaron respecto al último trimestre. De igual manera aumentaron significativamente las compras por parte de Rusia, Estados Unidos y Chile mientras que se mantuvo variable la compra de Países Bajos y una caída de Alemania e Italia por 5% y 26,7% respectivamente.

En las últimas semanas se han verificado tres tendencias. Por un lado, una caída abrupta de las exportaciones a Europa, en especial de los cortes de mayor valor, entre ellos cuota Hilton. Este tipo de carne enfriada que se exporta a Europa se utiliza principalmente en restaurantes y hoteles, actividad que está prácticamente paralizada en Europa. Por otro lado, China lleva varias semanas con recuperación de la demanda, luego de la caída de enero y febrero cuando tuvo su pico de Covid-19. La última tendencia, es una caída de los precios de exportación, producto de la caída de demanda y la baja de precios de gran parte de los productos agropecuarios.

Si bien el escenario no es claro, para el resto del año se puede esperar una demanda retraída con impactos negativos en los precios. Si bien en algunos países del hemisferio norte la situación puede comenzar a normalizarse en los próximos meses, la caída de la actividad económica, el aumento del desempleo y la pérdida de poder adquisitivo serán consecuencias que perdurarán. En este contexto, dentro de la oferta de carnes, la carne bovina es tal vez la que más puede sufrir, ya que es la carne más costosa, por lo que ante caídas del ingreso es sustituida por carnes

³ Carne fría, congelada y procesada.

⁴ Teniendo en cuenta el peso producto.

más económicas como el pollo o el cerdo. Esta reacción de los consumidores es esperable a nivel mundial y a nivel Argentina.

En este contexto, será clave para Argentina mantener un tipo de cambio real competitivo, que permita amortiguar la caída de precios a nivel internacional y seguir traccionando la producción de hacienda y carne. De lo contrario, el precio de la carne estará acorralado por la caída de precios a nivel internacional, la caída del poder adquisitivo y el consumo en el mercado interno.

1.3. Mercado interno

En 2019, el mercado interno absorbió el 73% de la producción de carne, con un consumo per cápita un 9,5% inferior a 2018, pasando de 56,73 kilos en 2018 a 51,33kg en 2019 y continua en caída en los primeros meses del 2020, promediando los 50 kg por habitante.

En base a datos del INDEC, la variación interanual de la inflación (marzo 2019-marzo 2020) fue del 47%, mientras que “carnes y derivados” acompañó el ritmo con un 44% de aumento. Además, si se tiene en cuenta únicamente la carne bovina, su precio aumentó en promedio, un 41% en el mismo periodo, mientras que el precio del kilo de pollo avanzó un 29,4% y el cerdo 52,9%⁵. Por su lado, los salarios tuvieron una variación promedio del 37% (marzo 2019-febrero 2020) por debajo de la inflación del periodo.

De esta manera, la caída del consumo interno de carne bovina puede explicarse en gran parte por la caída del poder de compra de la población y también por el cambio de consumo en el tipo de carne, orientando la compra a pollo o cerdo que exhiben un precio menor por kilo. Si ponemos como ejemplo la relación asado/pollo es 2,96, es decir que, por cada kilo de asado se puede comprar casi 3 kilos de pollo⁶. Este tipo de sustitución es la que realizan los consumidores en momentos de pérdida de poder adquisitivo, como la que se ha visto en 2018 y 2019 y se verá en 2020.

En términos de los impactos de la cuarentena en el mercado interno, al comienzo se dio un aumento del consumo producto del intento de las personas por aprovisionarse. Luego comenzó a normalizarse la demanda en términos de volumen, pero con cambios en la composición. Básicamente, disminuyó la demanda de cortes de parrilla como el asado y las achuras y aumentó la demanda de cortes para horno y cacerola.

En términos de la oferta, en las primeras semanas de la cuarentena se dieron algunos problemas logísticos por las restricciones de circulación, pero actualmente la cadena está operando con una oferta firme.

2. Composición del precio

2.1. 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 marzo, un precio promedio ponderado de**

⁵ Datos de IPCVA.

⁶ Dato de IPCVA.

\$ 324,56 el kg de carne bovina en el comercio – un 41,2% más respecto marzo de 2019. El precio de los cortes osciló entre \$196 para el kg de osobuco y \$483 el lomo.

2.2. Precios percibidos por cada eslabón y su composición

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), 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 mostrar una aproximación a la realidad promedio de cada una de sus etapas, reconociendo que pueden variar extensamente de un establecimiento a otro, de una provincia a otra, entre categorías y entre distintitas calidades de carne.

En este informe, se expresan los precios de cada eslabón de dos formas: la primera, son los precios como salen del eslabón y que representan a su vez, el costo del siguiente. La segunda, se expresan dichos valores equivalente al precio del kg de carne en el mostrador. Es decir que, para el segundo caso, se requieren conversiones matemáticas que permiten que éstos 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.

El análisis sobre cómo se compone el precio final de la carne bovina comienza con la cría de terneros. En esta etapa, se considera una cría en un 95% de campo natural y 5% de pasturas para obtener un ternero de 190 kg, por lo que el peso del costo de oportunidad de la tierra será el que defina el resultado de la producción de ternero, analizando como principal producto de la etapa.

Esta es una de las etapas más caras 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 175 kg. (destete). Algunos criadores venden el ternero al destete para ser engordados y otros hacen una etapa de recría para venderlo más pesado, pudiendo llegar hasta los 250 kg o más.

En el mes de marzo **se pagó por el ternero un precio promedio de \$103,64 el kg. de animal vivo**, equivalente a \$106,92 el kg. de carne al mostrador.

En la siguiente etapa, se considera un proceso de engorde a corral siendo el feedlot quien adquiere el ternero, lo engorda en 176 días y se obtiene un novillo con un peso neto de salida de 380 kg. con destino al mercado interno. **El precio promedio de venta del novillo al frigorífico fue de \$90,97 por kilo de animal vivo.**

Aquí cabe aclarar que el modelo que se utiliza es el de un animal destinado al mercado interno, correspondiente con un animal liviano. Por el contrario, los animales de exportación, y en general los animales que se faenan en países que son grandes productores de carne bovina, son animales más pesados. Esto es importante cuando se analizan los costos de la cadena, porque

una de las etapas más caras es obtener el ternero en la cría. Así, mientras menos kilogramos se le agreguen a ese ternero, mayor participación tendrá el costo de la cría en los costos totales de la cadena.

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.

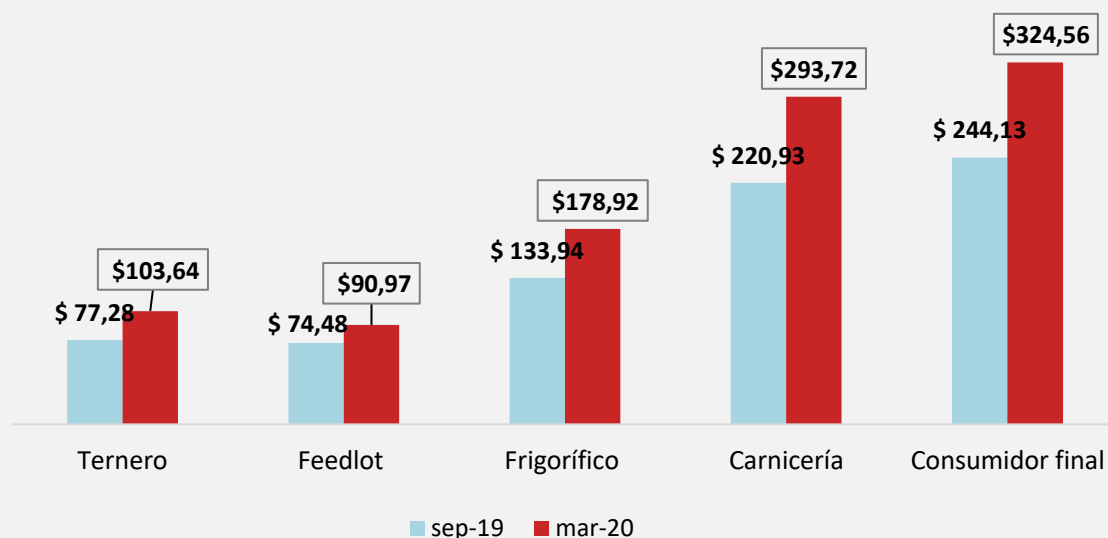
En esta tercera etapa, en el modelo que se desarrolla en este estudio, el frigorífico es el encargado de la faena y distribución de la carne. Aunque, una forma común de comercialización es que el “matarife” contrate el servicio de faena al frigorífico y sea el matarife quien comercializa la carne a las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

De los 400 kg que tiene el novillo a la salida del campo, pierde en el traslado, 20 kg (5%) por deposición y orina. Del peso que efectivamente llega al frigorífico, tras la faena, el rendimiento del animal en carne es entre un 57,5% y 59% (se obtiene una res de 221 kg⁷), el resto es sangre, cueros y achuras que el frigorífico recupera y comercializa.

En este estudio, como se busca mostrar la composición del precio de la carne al consumidor final, y no del animal completo, estos “recuperos” se llevan hacia atrás en la cadena y se sustraen del valor del novillo y del ternero. De esta forma, sólo se imputa el valor que luego será carne, y no el valor que se convertirá en distintos tipos de recuperos a lo largo de la cadena.

El precio de venta a la salida del frigorífico en marzo fue \$178,92 el kilo de carne al gancho, un 34% superior respecto septiembre de 2019, y un 54% más respecto un año atrás.

Figura N°4. Precios de venta a la salida de cada eslabón
Septiembre 2019 y marzo 2020



Fuente: FADA en base a IPCVA, Revista Márgenes Agropecuarios, Rosgan y fuentes calificadas

⁷ Peso de res promedio de categoría novillo.

Finalmente, la **carnicería, tuvo un precio de \$293,72 el kg para marzo**, mientras que seis meses atrás fue de \$220,93. El IVA representa el 10,5%, por lo que **el consumidor final pagó en promedio \$324,56 el kilo de carne**

Del gráfico anterior se muestra que, durante los últimos seis meses (septiembre 2019-marzo 2020), el **ternero aumentó un 34% su precio**, el **novillo un 21,6%**, la **res 33,5%** y la **carnicería un 32,9%**.

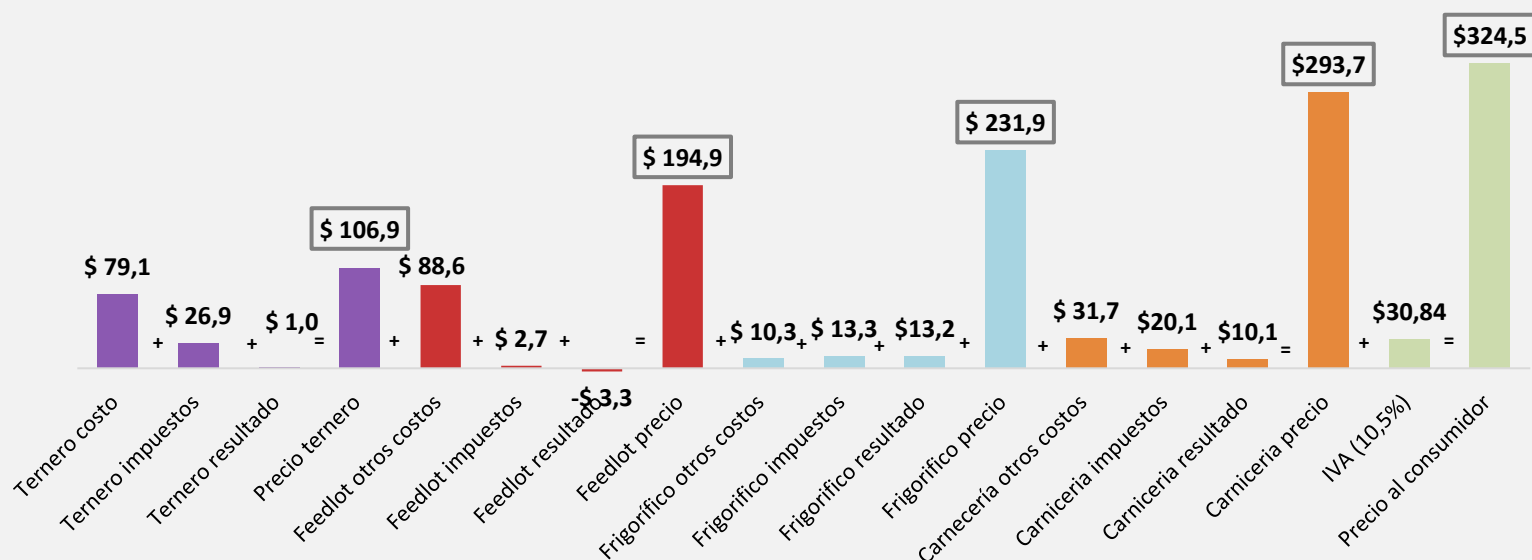
La segunda forma de mostrar cómo se compone el precio de la carne, es expresando todos los costos, precios, impuestos y resultados económicos de cada etapa como **“pesos por kilo de carne al consumidor o mostrador”**, para unificar la unidad de medida y realizar el análisis de la cadena en su conjunto.

Para eso, se aplica las conversiones en cada etapa, que se detallan a continuación: **cria-feedlot: 187%**, **feedlot-frigorífico: 58%**, y **frigorífico-carnicería 76%**.

En la siguiente figura se muestra la conformación de los precios equivalente 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 \$106,9**, **el novillo acumula \$194,9** y **la res \$231,9**, **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.

Si bien el precio de la carne se forma por una interacción entre la oferta y la demanda, tanto interna como externa, se explica el precio de una manera secuencial para una presentación más simple de qué conceptos lo conforman.

Figura N°5. Conformación del precio de la carne
En \$/ kg al mostrador. Marzo 2020

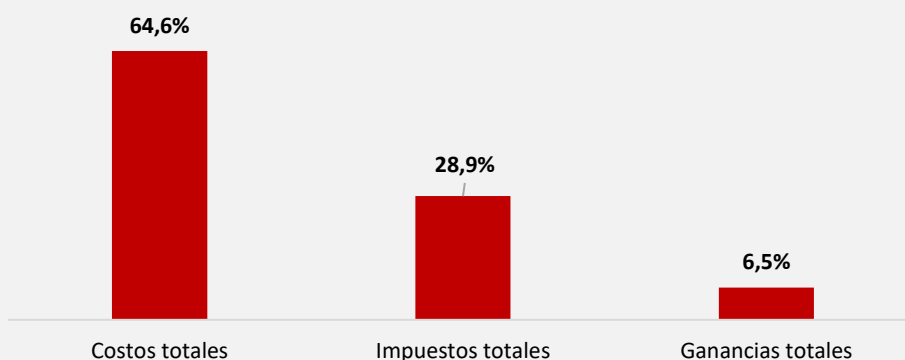


Fuente: FADA en base a IPCVA, Revista Márgenes Agropecuarios, Rosgan y fuentes calificadas.

Para explicarlo mejor, un kilogramo de novillo, rinde 580 gramos de res, el resto es cuero, sangre y vísceras. Un kilogramo de res, rinde 760 gramos 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 441 gramos de carne. Por lo que se necesitan 2,27 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” en términos de valor, se necesitan 2,14 kilogramos de novillo para obtener un kilogramo de carne. Así, **si bien el precio del novillo es de \$90,97, su aporte al precio del kilogramo de carne es de \$194,9.**

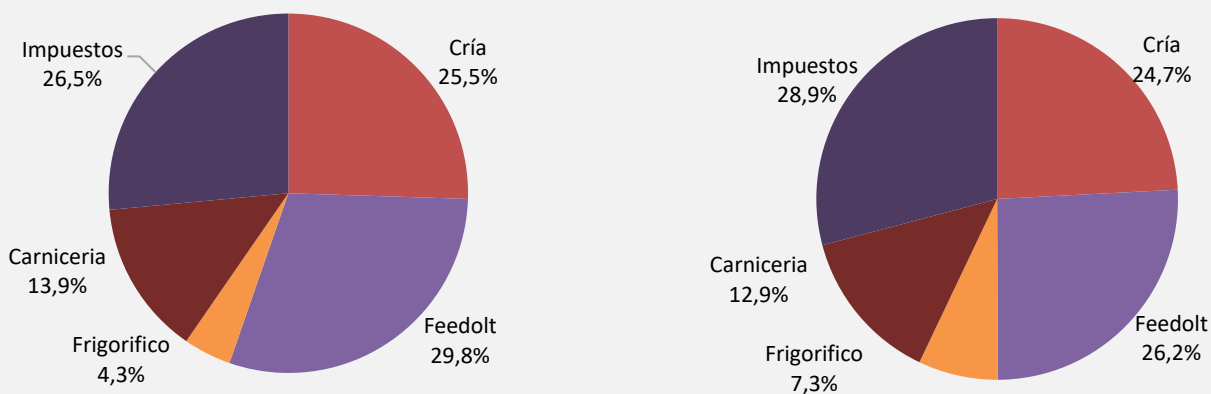
Del precio de la carne (\$324,56), los costos totales de la cadena representaron \$209,66, teniendo en cuenta todos los costos de las etapas: cría, feedlot, frigorífico y carnicería. **Los impuestos sumaron \$93,79 y el resultado global de la cadena alcanzó los \$21,11 por kilo de carne,** distribuido significativamente en frigorífico y carnicería, y en menor medida en cría. La etapa del engorde a corral continuó presentando pérdidas.

Figura N° 6. Costos, impuestos y resultados totales de la cadena bovina
Marzo 2020. En % del precio del kilo al mostrador



Fuente: FADA

Figura N°7. Participación de cada eslabón
Septiembre 2019 (izq) y marzo 2020 (der). En % del kg al mostrador



Fuente: FADA

En marzo, el Estado fue el actor más importante de la cadena, ya que, en términos de participación, pasó a representar el 28,9% del precio de la carne al mostrador. En segundo lugar, se encuentra el feedlot con el 26,2%, luego la cría con el 24,7%, comercio con el 12,9% y finalmente el frigorífico con el 7,3%. La etapa industrial fue otro de los eslabones que mostró una variación significativa, impulsado en parte por un aumento en el resultado económico de la actividad y, por otro lado, por la caída del valor de los subproductos en marzo, disminuyendo la posibilidad de recuperar una parte de los costos.⁸

En el caso de los últimos dos eslabones, es importante destacar que su participación en términos comparativos es menor, porque estos actores de la cadena tienen la posibilidad de realizar “recuperos” a su estructura de costos por los subproductos del animal⁹ que tienen un precio de mercado, y que si bien son ganancias de la cadena, quienes pueden capitalizarlas son los frigoríficos y carnicería a través de su venta.

Otra manera de mostrar cómo se compone el precio de la carne es a través de la incidencia que tienen los costos, impuestos y el resultado que cada etapa sobre el precio final, como se muestra a continuación:

Figura N°8. Composición del precio de la carne
Marzo 2020. En % del precio de carne al mostrador

Composición del precio	Marzo 2020
Cría costo	24,4%
Cría impuestos	8,3%
Cría resultado	0,3%
Cría precio	32,9%
Feedlot otros costos	27,3%
Feedlot impuestos	0,8%
Feedlot resultado	-1,0%
Feedlot precio	60,1%
Frigorífico otros costos	3,2%
Frigorífico impuestos	4,1%
Frigorífico resultado	4,1%
Frigorífico precio	71,4%
Carnicería otros costos	9,8%
Carnicería impuestos	6,2%
Carnicería resultado	3,1%
Carnicería precio	90,5%
IVA (10,5%)	9,5%
Precio al consumidor	100%

Fuente: FADA

⁸ Para determinar la participación de cada etapa en el precio final, se tiene en cuenta los costos y resultados económicos de cada eslabón.

⁹ Cueros, sangre, achuras, huesos, grasa, etc.

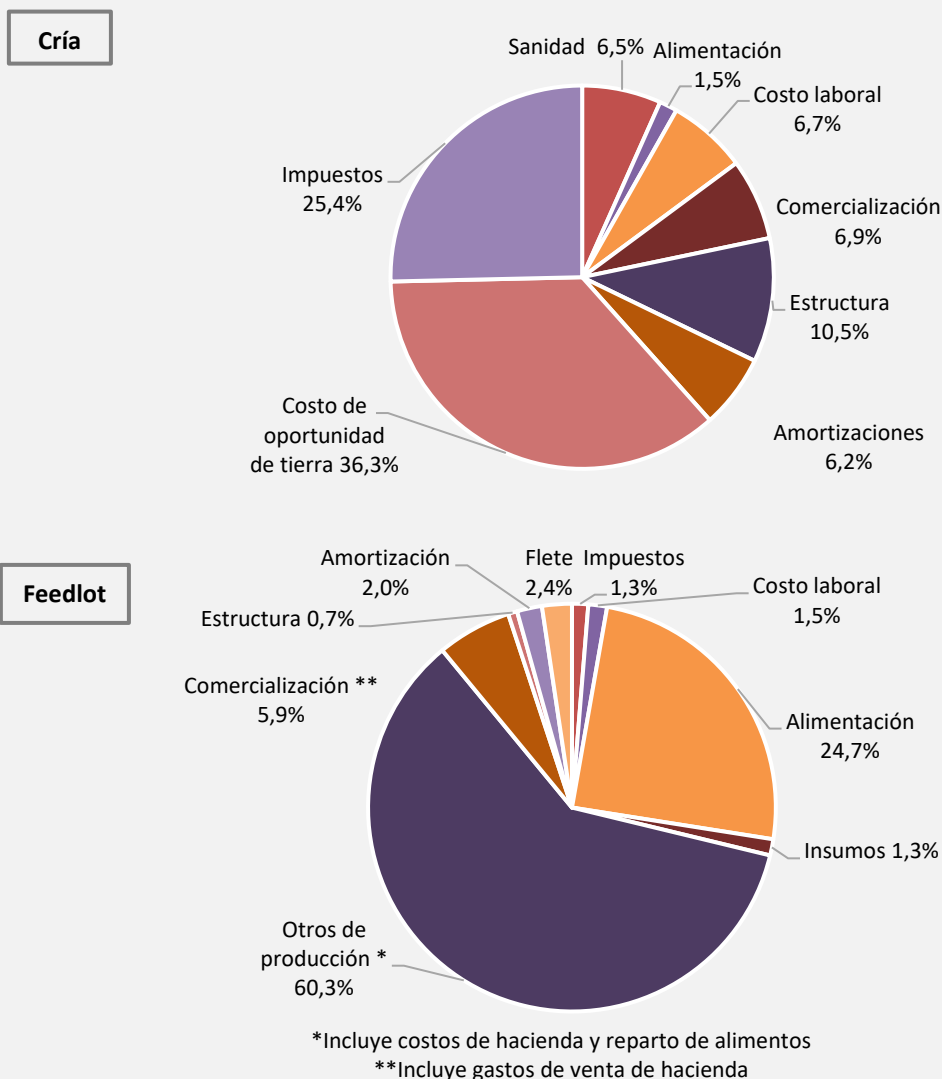
2.3. Costos

Se desglosan a continuación los costos de cada uno de los eslabones respecto a los costos totales de cada actividad. En general, sobresalen los costos de materias primas y de producción como los de mayor peso.

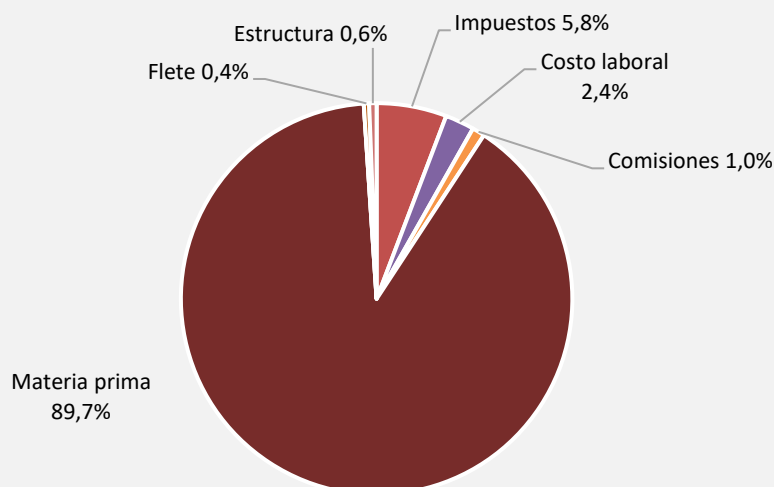
En el caso de la cría, se presenta la particularidad de que el mayor costo que incurre el criador, es el costo de la tierra donde lleva a cabo la actividad y que necesariamente debe ser computado a su estructura de costos y márgenes para determinar el resultado real de la actividad, totalizando 36,3% del total, en segundo lugar, los impuestos continúan siendo los más importantes aumentando su participación respecto septiembre de 2019 y participando con el 25,4%.

En modelos de cría donde se lleva a cabo casi su totalidad a campo, este es un costo que hace la diferencia: si no se contempla, la actividad en **marzo hubiera obtenido una ganancia de \$27 por kg de ternero vendido, en cambio al incluir el costo de la tierra, el resultado es de \$0,95.**

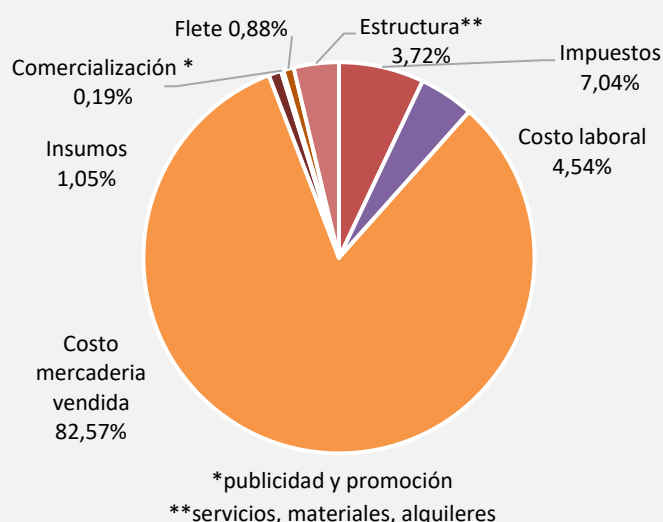
Figura N°9. Participación de los costos
Marzo 2020. Como % costos totales de cada etapa



Frigorífico



Carnicería



*publicidad y promoción
**servicios, materiales, alquileres

Fuente: FADA en base a IPCVA, Revista Márgenes Agropecuarios, Rosgan, convenios colectivos de trabajo y fuentes calificadas

En feedlot, los costos más importantes son los insumos para la ración de los alimentos, entre ellos maíz, expeler de soja, silaje de maíz, núcleo proteico, que junto con el costo de la hacienda y el costo de reparto representan el 85% del total de costos.

En el mes de marzo, el costo de los insumos vario un 15% respecto septiembre 2019, aun cuando el precio del maíz y el expeler de soja cayó en promedio un 9% durante el mes de marzo respecto febrero. Sin embargo, en los últimos seis meses, el maíz fue un 22% más caro en marzo.

Para el mismo mes, los costos del feedlot (costos operativos más amortizaciones) alcanzaron los \$91,22 por kilo de animal en pie que, incluyendo impuestos, la actividad tuvo un costo total de \$92,40 por kilo de novillo.

El frigorífico, tiene como principal y más importante costo, la carne y en menor medida los impuestos y costo laboral. En el caso del frigorífico, en marzo disminuyeron los recuperos por subproductos pasando del 5% del precio neto de venta en septiembre de 2019 a 3,35% en marzo

de este año, impactando negativamente en la estructura de costos y disminuyendo los recuperos por la venta de cueros, entre otros.

Con respecto a la carnicería, además de ser el costo de la res lo más importante (82,57%), le siguen los impuestos (7,04%), el costo laboral (4,54%) y costo de estructura de los locales (3,72%).

3. Consideraciones metodológicas del indicador de la 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 composiciones 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.

Para el modelo de cría se utiliza el modelo de la Cuenca del Salado publicado trimestralmente por el MAGyP. Se eligió dicho modelo, por ser representativo en el stock de cabezas producidas en el país y porque los parámetros técnicos se aproximan al promedio de los demás modelos regionales publicados. El modelo de cría tiene en cuenta la cría en 450 hectáreas, donde el 95% se lleva a cabo a campo y el 5% con pasturas. Los resultados para este eslabón están expresados en \$/kg de ternero vendido. El modelo supone la venta de un ternero de 175 kg, ajustándolo a un ternero de salida en 190kg y se ajusta los costos por la proporcional diferencia de precios de salida.

En el eslabón de la cadena comprendida por el feedlot, a partir de marzo de 2020 se modificaron los pesos de entrada y salida del feedlot.

Se supone la compra de ternero con un peso aproximado de 190 kg y la venta de un novillito de 380kg netos con destino al mercado interno. Dicho peso se corresponde con el peso promedio nacional de la res para la categoría novillito, que comprende 221 kg al gancho. Además, el feedlot promedio que se utilizó está compuesto por 500 cabezas por unidad productiva, 1037 cabezas al año con un incremento del peso en torno a 1,2 kg por día y 176 días de engorde.

Respecto al frigorífico, se consideró una faena mensual de 5000 cabezas con un rendimiento (pie/gancho) del 58%, recupero de subproductos del 5% y un desbaste del 5%. Finalmente, el peso promedio por res es de 221 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.

Si usted forma parte de alguno de los eslabones de la cadena láctea, pan o carne bovina y está interesado en contactarse con nosotros y colaborar con datos, puede comunicarse por los siguientes medios:

Natalia Ariño

Lic. en Economía – Área de investigación FADA –

Sede Rio Cuarto: San Martín 2593, Río Cuarto, Córdoba.

E-mail: narinio@fundacionfada.org

Tel: (0358) 4210341 – Cel: (0358) 154247941

David Miazzo

Lic. en Economía – Economista Jefe de FADA –

Sede Buenos Aires: Alicia Moreau de Justo 1150. Piso 3. Of 306 A, Buenos Aires

E-mail: davidmiazzo@fundacionfada.org

Tel: (011) 5279 4746 – Cel: (0358) 154 295 485



www.fundacionfada.org

info@fundacionfada.org



Sede Central Río Cuarto (Córdoba)
San Martín 2593
(0358) 421 0341 -  358 411 4563

Sede Buenos Aires
Alicia Moreau de Justo 1150 - Piso 3 Of. 306 A
(011) 5279 4746