

VII.- LA CADENA DE LA CARNE PORCINA EN LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

Brassesco Raúl F.¹⁴

1. Introducción

La provincia de Entre Ríos es la cuarta provincia de importancia en la cadena porcina, con un 4,4% de las existencias y el 2% de la faena nacional (Cuadro 71).

El valor bruto de la producción primaria alcanzó los 36 millones de pesos corrientes en 2009, mientras que el valor bruto de la industria frigorífica superó los 136 millones, totalizando para los dos eslabones de la cadena (Producción primaria más industria de 1º transformación) \$173 millones.

Entre Ríos es también una provincia sojera y maicera, produce 1.089.300 Ton/año de Maíz, que permite abastecer holgadamente la producción de carne de cerdo.

Cuadro 71: Existencias y Faena total de E. Ríos y su relación con las principales provincias.

	Existencias (%)	Faena (%)
Buenos Aires	26,8	60
Santa Fe	20,1	22
Córdoba	24,5	10
Entre Ríos	4,4	2
País	3.437.003	3.442.760

Fuente: En base a MAGyP, Anuario Porcino 2010

De acuerdo a datos del ONCCA (2009) observamos en el cuadro 72 la cantidad de actores de la cadena porcina entrerriana

Cuadro 72: Principales actores de la cadena porcina (2009)

ACTORES	Cantidad
Matadero Frigorífico	17
Matadero Municipal	2
Productores de Ciclo Completo (Registrados)	72
Matarife abastecedor	28
Fábrica de Chacinados	39
Cámaras Frigoríficas (uso terceros)	8
Cámaras Frigoríficas (uso propio)	19
Carnicerías	310
EAPs con ganado porcino (CNA 08)	3.034

Fuente: Elaboración propia, en base a ONCCA y Ministerio de la Producción de Entre Ríos

En base a los datos de los movimientos de porcinos dentro de la provincia, (entradas y salidas), así como de las cabezas faenadas dentro de Entre Ríos (SENASA 2009), se calculó el Valor Bruto de la Producción Primaria (Cuadro 73).

Las toneladas de carne producidas durante el año 2009 por el sector primario se estimaron en 14 mil, lo que implica \$42 millones (pesos corrientes). Esto es generado principalmente por las salidas de animales con destino a faena y otros establecimientos de cría/invernada (\$24,5 millones) y en segundo lugar los destinados a faena dentro de la provincia (\$17,5 millones).

Los flujos de animales que entraron al territorio provincial (sin destino a faena) para continuar su ciclo de cría/invernada implicaron escasamente \$0,2 millones.

¹⁴ Jefe AER INTA Victoria. Parte de este trabajo forma parte de la Tesis de la Maestría de Gerenciamiento de Empresas Agroalimentarias de la UNR. (2012). *"Identificación de una herramienta de organización y comercialización, que coordine a pequeños y medianos productores e industriales, para desarrollar la producción porcina entrerriana"*

Cuadro 73: Valor Bruto de la Producción Primaria de Entre Ríos (2009)

Producción de carne = salidas + faena interna - entradas (sin destino a faena)		
	Ton Carne en Pie	\$ Corrientes (millones)
Producción total de carne en pie Total.	13.928	41,8
Movimientos de salida	8.151	24,5
Cría e internada	187	0,6
Faena mercado interno	7.963	23,9
Faena interna	5.823	17,5
Movimientos de entrada		
Cría internada y reproducción	45	0,2

Fuente: Elaboración propia, en base a SENASA

En base a los datos de los movimientos de porcinos dentro de la provincia (entradas y salidas), así como de las cabezas faenadas dentro de Entre Ríos (SENASA 2009), se calculó el Valor Bruto de la Producción de la industria frigorífica porcina, estimada en \$137 millones (Cuadro 74).

El 53% de las toneladas de carne al gancho es originada por la faena de animales provenientes de Santa Fe.

Cuadro 74: Valor Bruto de la Producción de la industria Frigorífica (2009)

Producción Industrial = Faena Cab. Prov + Faena Cab. Extra Prov		
	Ton Carne al Gancho	\$ Corrientes (millones)
Producción Industrial	10.641,5	136,7
Faena animales provinciales	5.684,8	73,1
Faena animales otras provincias	4.956,7	63,6

Fuente: Elaboración propia, en base a SENASA

2. Características generales de la cadena provincial.

El esquema general de la cadena porcina de Entre Ríos podemos apreciarlo en el cuadro 75 y gráfico 59, con los principales actores por departamento y el diagrama de flujo de productos y actores involucrados.

En el esquema se puede apreciar las diferentes interrelaciones entre los diferentes sectores que componen la cadena porcina provincial. En virtud de la gran informalidad del sector es muy difícil determinar los volúmenes comercializados y el autoconsumo, como así sus respectivos valores.

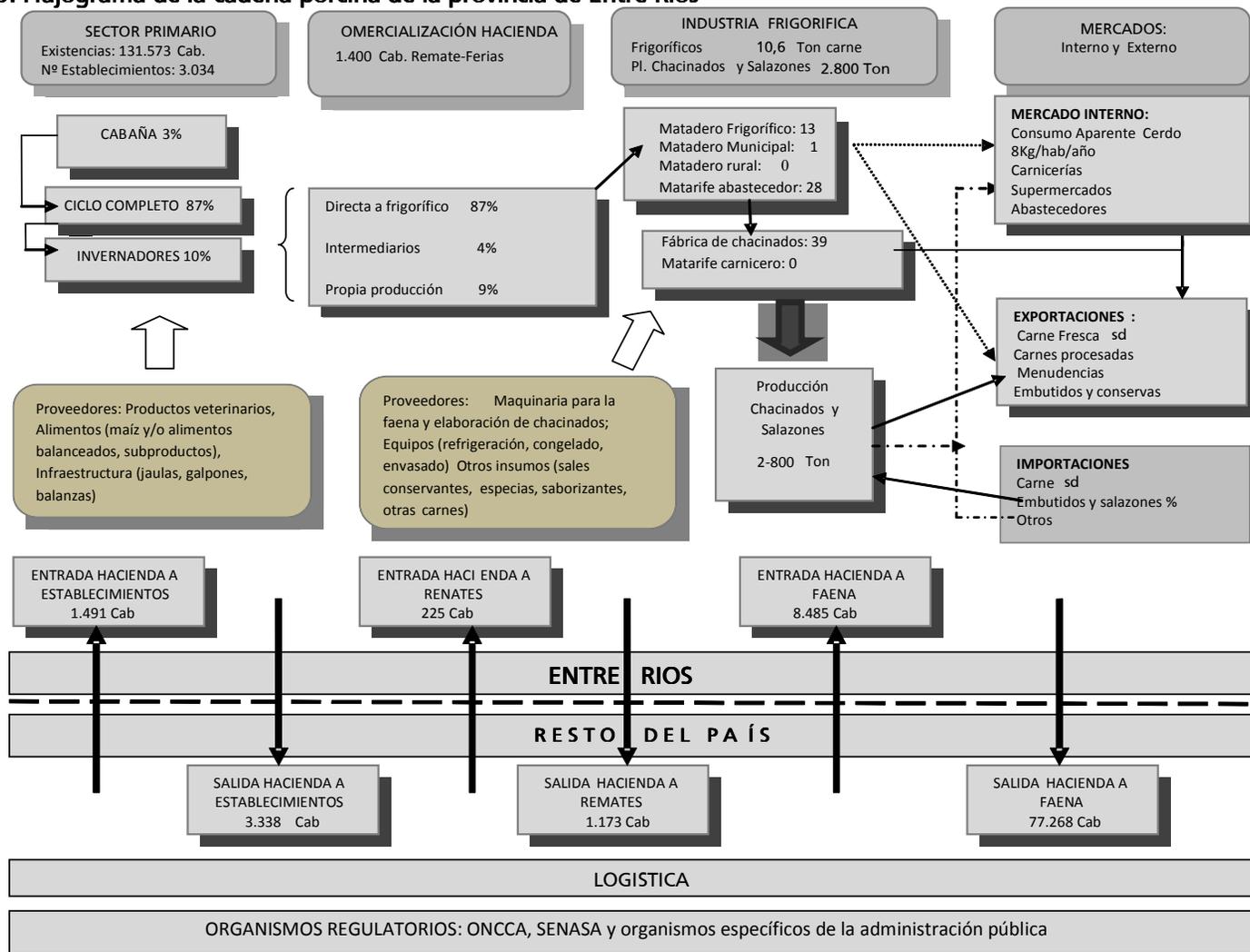
Cuadro 75 : Distribución de actores de la cadena porcina por departamentos

DEPTOS.	ESTABLECIMIENTOS					
	PRODUCTORES (*)	CHACINADORES		FRIGORIFICO	FRIGORIFICO	Granjas de Multiplicación Genética
		Tipo (A)	Tipo (B)	Tránsito Provincial	Tránsito Federal	
Paraná	56	8	2	2	1	2
Colón	5	3	-	3	1	
Uruguay	4	5	-			1
La Paz	16	1	-			
Diamante	7	1	-			
Gauleguay	1	4	-	1		
Tala	1	-	-			
Villaguay	16	1	-			
Victoria	2	-	-			
San Salvador	1	-	-			
Nogoyá	6	-	-	1		
Federación	2	5	1			
Gauleguaychú	1	3	2			
Concordia	0	2	1	3		
TOTAL	118	33	6	10	2	3

(*) Granjas Porcinas Inscriptas 2011 en Entre Ríos.
Tipo "A" o "Industriales" y Tipo "B" o "Artesanales"

Fuente: Ministerio de la Producción–Gobierno de Entre Ríos. 2011.

Gráfico 59: Flujograma de la cadena porcina de la provincia de Entre Ríos

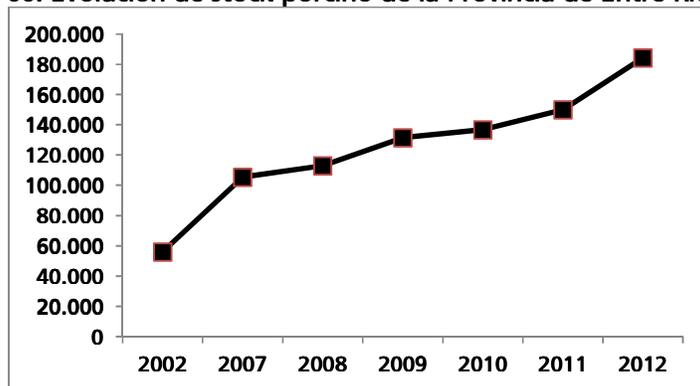


Fuente: elaboración propia en base a datos de SENASA y ONCC

3.- Características y Dinámica de la Producción Primaria Provincial

Entre Ríos representa el 4,41 % de las existencias porcinas nacionales, de acuerdo a datos del SENASA (2012), con **184.359** animales en **3.219** establecimientos con porcinos. Como se puede observar en el siguiente gráfico, el stock porcino muestra una tendencia positiva de crecimiento en los últimos 10 años.

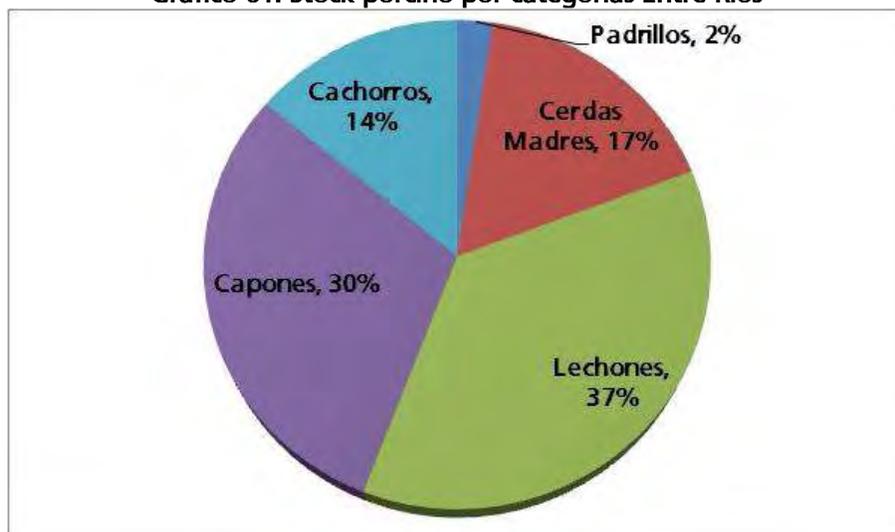
Gráfico 60: Evolución de stock porcino de la Provincia de Entre Ríos. (Cab.)



Fuente: Elaboración propia, en base a datos SENASA

Las categorías de lechones y capones comprenden el 67% de las existencias porcinas.

Gráfico 61: Stock porcino por categorías Entre Ríos



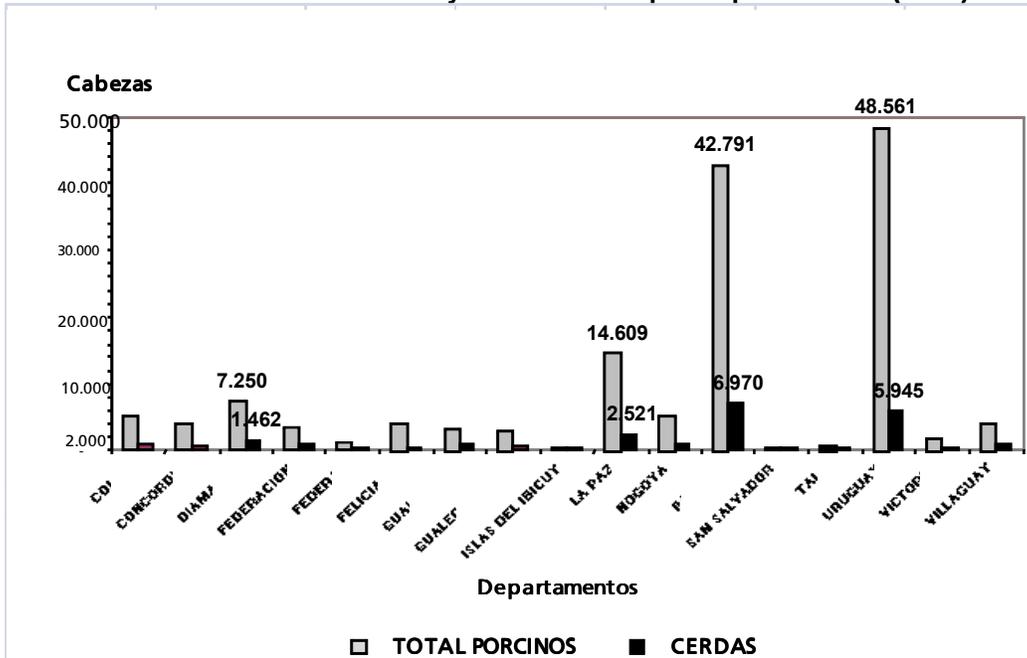
Fuente: Elaboración propia, en base a datos SENASA, 2011.

En los gráficos 62 y 63 podemos observar la distribución por departamentos del rodeo porcino y cantidad de cerdas madres de Entre Ríos.

El 61 % del stock total y 50 % del stock de Cerdas, se encuentran en los Departamentos de Paraná y Uruguay, de acuerdo a datos de SENASA (2011).

Si bien es cierto que el Departamento Uruguay tiene un 12 % más del total del stock porcino que Paraná, tiene un 15 % menos del stock de cerdas, lo cual refleja la mayor eficiencia o productividad del mismo.

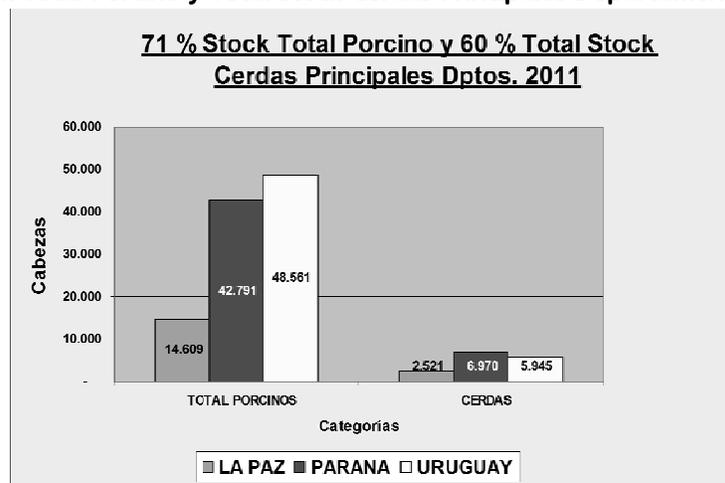
Gráfico 62: Stock Porcino total y cerdas madres por Departamento. (2011)



Fuente: Elaboración propia en base a datos SENASA. (2011)

Si se consideran los cuatro principales departamentos en cuanto a las existencias, como una aproximación a la eficiencia por departamento, se realizó el cociente entre la cantidad total de porcinos y la cantidad de cerdas, obteniéndose los siguientes índices: Uruguay **8,2**; Paraná **6,14**; La Paz **5,79** y Diamante **4,96**.

Gráfico 63: Stock Total Porcino y Total Stock Cerdas Principales Departamentos (2011).



Fuente: SENASA. Elaboración propia

Granjas de Multiplicación genética

En la provincia existen tres granjas de multiplicación genética (GMG), que dependen de un núcleo genético central del programa respectivo, que puede o no estar en el país, siendo una parte del programa que se dedican a multiplicar animales. Las mismas trabajan con las razas tradicionales: Landrace Tradicional, Landrace Belga, Yorkshire, Pietraín y Duroc Jersey. Con los cruzamientos realizados entre las razas, en general buscan resaltar aptitudes maternas en la madre comercial y aptitudes carniceras en los padres terminales carniceros

comerciales¹⁵. El mercado local se abastece de los programas de genéticas porcinas locales y también cabañas (trabajan con razas puras y no cruzamientos).

Estratificación de productores

Tomando en cuenta los datos de la estratificación de productores porcinos que realiza el SENASA (2010) para la provincia de Entre Ríos, se puede apreciar (Cuadro 76) que el 90% de los establecimientos tiene menos de 10 madres (sin poder diferenciar los comerciales de los de autoconsumo) y comprenden el 19% del rodeo porcino provincial. En cambio, el estrato de 101-500 cab., comprende el 41% del rodeo provincial y el 30% de las cerdas madres.

Cuadro 76: Estratificación según cantidad de Establecimientos y Cabezas.(2010)

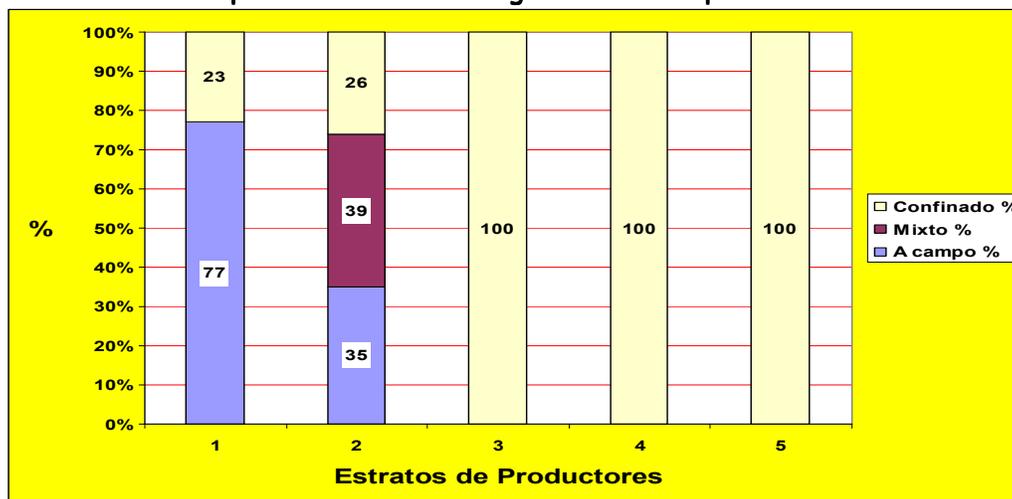
Estratos Establec.	Nº Establec.	Madres (Cab.)	Total Cab.
1 < 10 Cab.	90%	28%	19%
2 11 a 50	8%	20%	19%
3 51 a 100	1%	9%	9%
4 101 a 500	1%	30%	41%
5 > 500	0,03%	13%	11%
Total	3.219	26.109	136.793

Fuente: SENASA. Marzo 2010 - Elaboración propia

En el gráfico 64 se muestran los diferentes sistemas de producción de cerdos, de acuerdo al estrato de productor analizado. El confinamiento se da en el 100% de los 3 estratos de mayor dimensión y menos del 25% en los dos primeros. El sistema mixto se encuentra solamente en el estrato de 11-50 cabezas (39% del estrato).

El sistema a campo predomina en las pequeñas explotaciones, con cerca del 80% de los productores. Existen muchos productores de cerdo, que realizan esta actividad en forma extensiva, con baja aplicación de tecnología de insumos y de procesos; algunos de ellos son tamberos – queseros que utilizan el suero para la alimentación del cerdo¹⁶.

Gráfico 64: Sistema de producción utilizado según estratos de productores



Fuente y datos: Elaboración propia en base a Entrevistas

¹⁵ Dr. Mario Fischer, Dtor. GMG Trembecki – Crespo. Entrevista personal Julio 2011

¹⁶ En general producen lechones de hasta 20 kg y animales pesados que van de 100 a 200 kg, que comercializan en el mercado local, a carnicerías, supermercados y particulares de ciudades vecinas, además del autoconsumo de lechones (7 lechones/año de 16 kg c/u) y animales más pesados (1,5 capones/año de 120 kg) para la fabricación de chacinados caseros. Encuesta a productores Grupo PROFAM – Dpto. Victoria E. R.

Destino de la Producción Porcina de la Provincia de Entre Ríos

Según información disponible en SENASA, durante el año 2009 se movilizaron en Entre Ríos un total de 145.598 porcinos, de los cuales el 45% permanecieron dentro de la misma y un 55% se destinaron a otras provincias.

El 96% de los animales que salen de Entre Ríos tienen como destino la faena y el 4% se dirigen a otros establecimientos; en cambio de los animales que entran disminuye esta proporción a 83% y 15% respectivamente.

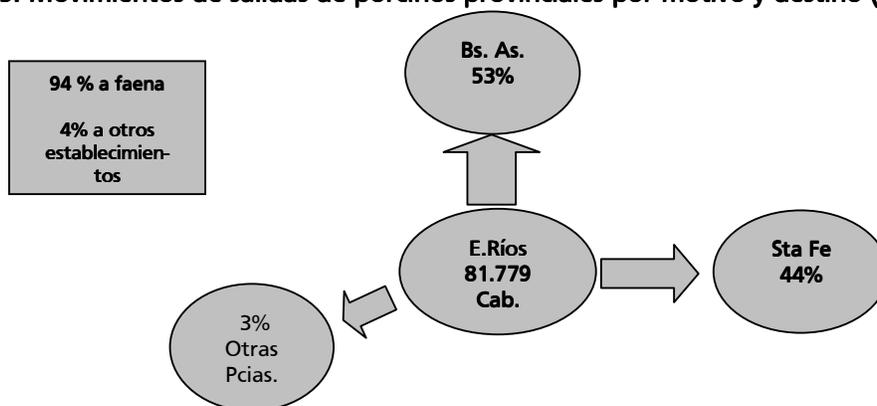
Cuadro 77: Destino de los animales movilizados en Entre Ríos. 2009

Pcia de E. Ríos	SALIDAS	ENTRADAS
A Faena	95%	83%
A Establecimientos	4%	15%
A Remates-Ferias	1%	2%
Total Cabezas	81.779	10.261

Fuente: elaboración propia en base a datos extraídos de SENASA 2009

Del total de salidas desde la provincia, el principal destino es Bs.As., que concentra el 53%, seguida por Sta. Fe, y en menor proporción otras provincias, como se muestra en gráfico 65.

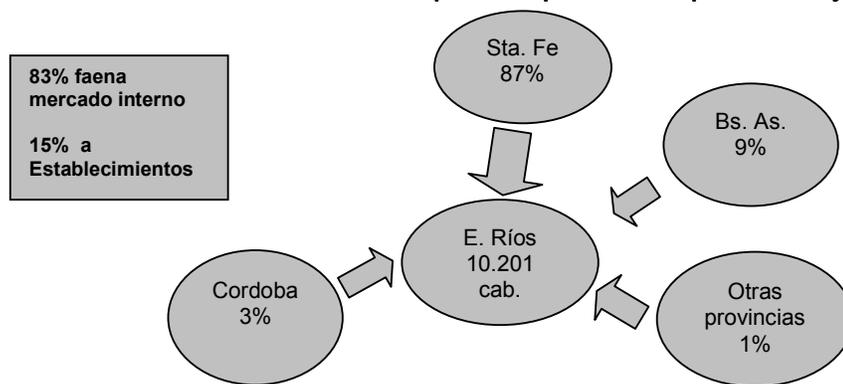
Gráfico 65: Movimientos de salidas de porcinos provinciales por motivo y destino (%).



Fuente: elaboración propia en base a datos de SENASA 2009.

A Entre Ríos ingresan animales, principalmente de la provincia de Sta. Fe (87%) y el destino del total de los animales ingresados es faena en un 83%.

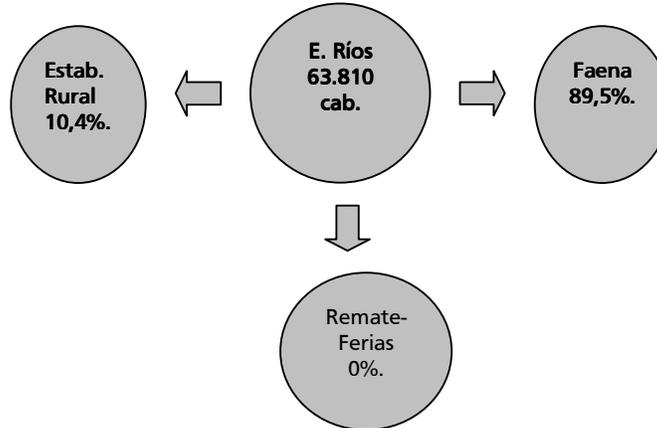
Gráfico 66: Movimientos de Entradas de porcinos provinciales por motivo y destino (%).



Fuente: elaboración propia en base a datos de SENASA 2009.

Los movimientos dentro de la provincia de Entre Ríos se realizan en su mayoría con destino a faena.

Gráfico 67: Movimientos dentro de la provincia según destino de los animales (%).



Fuente: elaboración propia en base a datos de SENASA 2009.

Con respecto a la venta de la producción de los productores primarios, los primeros 3 estratos venden tanto capones como lechones, en diferentes proporciones:

- El 92% del estrato 1 vende lechones y solamente el 15% capones.
- En el estrato 2, el 70% vende lechones y el 57% vende capones.
- En el estrato 3, solamente el 20% venden lechones, el 50% vende cachorros y el 100% venden capones.
- En el estrato 4-5, el 100% venden capones.

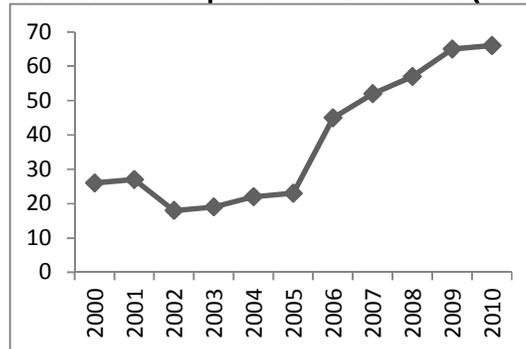
Los estratos mayores (3, 4 y 5) generalmente venden su producción a frigoríficos, mientras que en el estrato 1 la mayoría venden en su propia explotación y a comerciantes, particulares y hacen su propio chacinado.

Prácticamente todos los estratos de productores utilizan el grano de maíz como alimentación y los que no lo hacen generalmente es por falta de superficie, sobre todo en los estratos pequeños.

4 La industria frigorífica provincial

Entre Ríos cuenta con 17 frigoríficos y 2 mataderos municipales, la antigüedad promedio de la industria frigorífica es de 16 años y el 100% es de capital nacional. Solamente 2 plantas cuentan con transito federal.

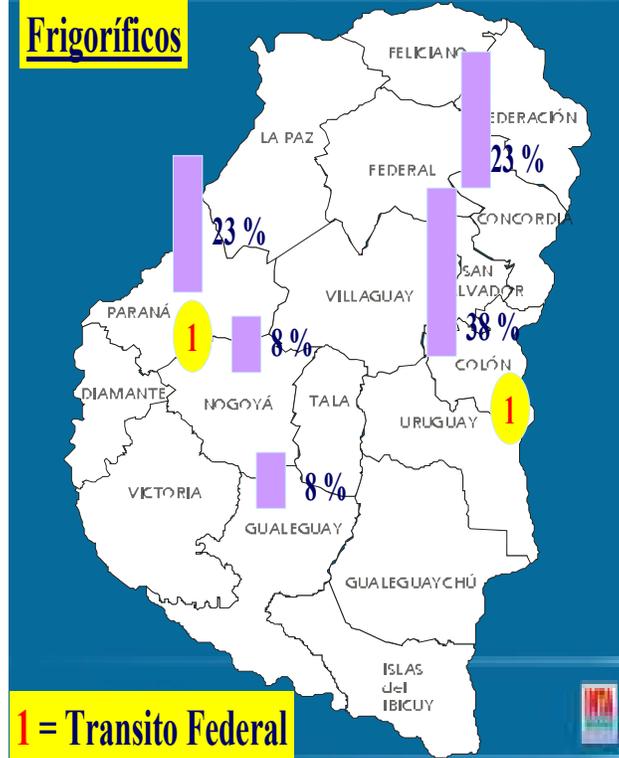
Gráfico 68: Evolución Faena porcina en Entre Ríos (En miles de cab.)



Fuente: Elab. en base a ONCCA 2009 y Minagri 2010.

En el gráfico 68 observamos una dinámica creciente de la faena porcina en los últimos 10 años en la provincia. La distribución espacial de las plantas frigoríficas porcinas dentro de la provincia se muestra en el gráfico 69, prevaleciendo los departamentos de Colón, Paraná y Concordia.

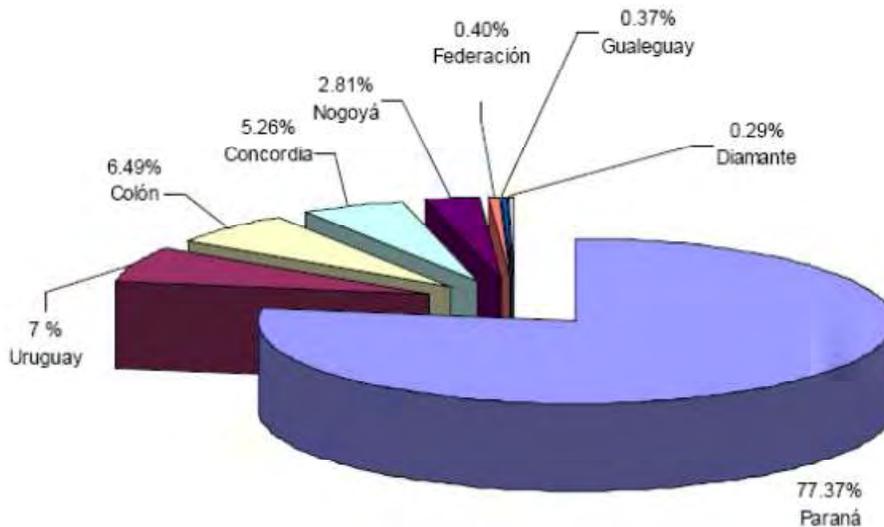
Gráfico 69: Distribución espacial Frigoríficos de Entre Ríos



Fuente: Gobierno E. Ríos – Elaboración propia

En cambio si analizamos la faena por departamento, encontramos que Paraná cubre el 77% de la misma.

Gráfico 70: Faena por Departamentos de la provincia de Entre Ríos. 2009.



Fuente: Elaboración propia, en base a Dirección Gral. De Ganadería y Agricultura. Entre Ríos 2009.

El 50% de los establecimientos se integra verticalmente con la producción primaria y solamente el 17% con la industria del chacinado. El 50% faena también bovinos, y el 33% también ovinos.

El tiempo promedio de trabajo mensual es de 13 días, lo cual habla del tiempo ocioso que mantiene la industria. Solamente la mitad de los frigoríficos faena para terceros.

Respecto a la mano de obra de la industria frigorífica, el promedio de empleados por establecimiento es de 21 personas.

El 100% de los frigoríficos compran sin tipificar por magro.

En cuanto al origen de la materia prima para la faena (animales en pie), es importante la integración vertical hacia atrás, ya que la mitad es de origen propio.

Cuadro 78: Origen de la Materia Prima Principal y formas de abastecimiento utilizadas.

Origen Materia Prima		%	Localización o radio de compra (en km)
Producción Propia		50%	E. R. - 50 km
Compra Directa	Comisionista	17%	E. R. - 200 km
	Productor	33%	E. R. - 73 km

Fuente: Elab. propia en base a entrevistas

El 100% de los frigoríficos procesa medias reses, solamente el 17% cortes congelados y el 50% de cortes enfriados, siendo su principal destino el mercado interno (Entre Ríos).

El 100% de los frigoríficos compran sin tipificar por magro.

Cuadro 79: Destino de la producción por tipo de producto y área geográfica(2010)

Tipo Producto Elaborado	Mercado Interno	E. Ríos	Otras Prov.	Otros Países
Medias Reses	83%	83%	17%	17%
Cortes s/hueso enfriado	33%	17%		
Cortes c/hueso enfriado	17%	17%		
Productos termoprocesados	17%	17%		
Menudencias y vísceras	17%	17%		

Fuente: Elaboración propia en base a entrevistas

Cuadro 80: Tipo de producto y cliente del mercado interno (2010)

Tipos de productos	Carnicerías	Supermercados	Matarife/Abast.	Elaboración Propia
Medias Reses	67%	17%	33%	17%
Cortes s/hueso enfriados	33%			
Cortes c/hueso enfriados	17%			
Menudencias y vísceras			17%	17%

Fuente: Elaboración Propia, en base a entrevistas

En cuanto al tipo de tecnología utilizada en el proceso de faena, podemos observarla en el cuadro 81, donde predomina el equipamiento tradicional.

Cuadro 81: Tecnología utilizada.

ETAPAS	Tecnología
Sacrificio	Aturdimiento 100%
Sangrado	Vertical 100
Escaldado	Inmersión 100%
Pelado	A mano 33%; A máquina 67%
Flameado y Chamuscado	Tipo soplete 100 %
Eviscerado	Manual 100%

Corte de la Canal	Mecánico (Sierra) 100%
Sellado e Identificación	Manual 100%
Cámara de frío	Temperatura 2 ° C. Tiempo 24 hrs.
Trazabilidad	Por lote 100%

Fuente: Elaboración Propia, en base a entrevistas

5. Características de la industria de Chacinados Provincial.

En la provincia de Entre Ríos podemos diferenciar a las plantas de chacinados en dos tipos:

Los chacinadores Tipo "A" o Industriales

Los chacinadores Tipo "B" o Artesanales

Predominan las plantas de chacinados de tipo artesanal

En el siguiente grafico podemos observar la distribución, según los departamentos de la provincia (Inscriptos en la Dirección de Fiscalización de Alimentos del Gobierno Provincial).

Gráfico 71: Distribución espacial de los Chacinadores a nivel provincial



Fuente: Gobierno Entre Ríos – 2010

En la ciudad de Crespo se ha identificado un Clúster (Clúster en etapa 2 de evolución¹⁷), Esto es atribuido a la información secundaria existente, la página Web del municipio, el conocimiento de los productores que viven y desarrollan sus actividades comerciales, sociales, económicas y culturales en la ciudad de Crespo y al propio conocimiento adquirido.

Este clúster porcino, único en la provincia, tiene una vinculación muy fuerte con la presencia de la industria avícola de huevos, cuyo stock de ponedoras es el 50% del stock total del país

¹⁷ Según International Organization for Knowledge Economy and Enterprise Development (2004)

situado en 40 km alrededor de la ciudad de Crespo y donde la presencia de un Clúster Avícola hace que los mismos proveedores de insumos y servicios sean los mismos que para la producción de cerdo.

Los chacinadores Tipo "A" o Industriales, tienen en promedio una antigüedad de 14 años. El 94% del capital es nacional y es considerada una empresa familiar. Solamente el 11% de los entrevistados tienen tránsito federal

El 41% de los chacinadores Tipo "A" están integrados con la cría de cerdos, el 12% con frigoríficos y el 47% tienen distribución propia y comercializan directamente al público. Solamente el 12% elabora para terceros.

En el cuadro 82 podemos observar el listado productos elaborados, cantidades promedio vendidas (kg/año), destino de la producción y productos elaborados por los chacinadores.

Cuadro 82: Productos elaborados por los establecimientos Chacinadores de Entre Ríos

PRODUCTOS ELABORADOS	Kg vendidos ton/Año	% sobre la venta total	Principal Provincia donde comercializan sus productos	% del Total de Productores que elaboran el producto identificado
EMBUTIDOS FRESCOS				
Chorizo Criollo Parrillero	21.140	3,35%	Entre Ríos	94%
Longaniza Parrillera	2.650	0,42%	Entre Ríos	12%
Salchichas Frescas	1.181	0,19%	Entre Ríos	53%
EMBUTIDOS SECOS				
Salamín Picado Fino	14.821	2,35%	Entre Ríos	35%
Salamín Picado Grueso	23.286	3,69%	Entre Ríos	94%
Salamín Tipo Suizo	1.175	0,19%	Entre Ríos	6%
Salame de Milán	17.831	2,83%	Entre Ríos	24%
Longaniza Española	1.076	0,17%	Entre Ríos	6%
Longaniza Napolitana	705	0,11%	Entre Ríos	6%
Longaniza Húngara Ahumada	575	0,09%	Entre Ríos	6%
Crespón	397	0,06%	Entre Ríos	6%
EMBUTIDOS COCIDOS				
Salchichón c/Jamón	18.150	2,88%	Entre Ríos	18%
Salchichón Primavera	20.266	3,21%	Entre Ríos	18%
Mortadela	36.317	5,76%	Entre Ríos	18%
Salchichas Tipo Viena	7050	1,12%	Entre Ríos	6%
Morcilla Parrillera	11.200	1,78%	Entre Ríos	88%
Chorizo Blanco	2.513	0,40%	Entre Ríos	6%
Morcilla Fiambre	1.200	0,19%	Entre Ríos	6%
NO EMBUTIDO COCIDOS				
Matambre	1.355	0,21%	Entre Ríos	12%
Arrollado de Cerdo	5.400	0,86%	Entre Ríos	6%
Cima Rellena	1.158	0,18%	Entre Ríos	6%
Queso de Cerdo	5.448	0,86%	Entre Ríos	47%
Lechón arrollado	865	0,14%	Entre Ríos	24%
Fiambre cocido de pata de cerdo	138.000	21,87%	Entre Ríos	6%
Fiambre cocido de paleta de cerdo	144.600	22,92%	Entre Ríos	12%
PRODUCTOS ELABORADOS				
Milanesas	2.927	0,46%	Entre Ríos	6%
Hamburguesas	379	0,06%	Entre Ríos	6%
Grasa	3167	0,50%	Entre Ríos	6%
SALAZONES SECAS				
Jamón Crudo	6.758	1,07%	Entre Ríos	29%

Bondiola	4.305	0,68%	Entre Ríos	71%
Bondiola Serrana	350	0,06%	Entre Ríos	6%
Panceta Salada	7.151	1,13%	Entre Ríos	47%
Panceta Ahumada	4.293	0,68%	Entre Ríos	17%
Lomo Canadiense ahumado	2.350	0,37%	Entre Ríos	6%
Tocino salado	2.997	0,48%	Entre Ríos	18%
SALAZONES COCIDAS				
Jamón Cocido	23.375	3,71%	Entre Ríos	12%
Paleta Cerdo Cocida	85.000	13,47%	Entre Ríos	12%
Panceta Ahumada	7.050	1,12%	Entre Ríos	6%
Lomo Cerdo Ahumado	2.350	0,38%	Entre Ríos	6%

Fuente: elaboración Propia, en base a datos de las entrevistas

La cantidad de empleados promedio de cada chacinador es de **6 personas/empresa**.
El 100% de lo producido se destina al mercado interno.

Los canales de distribución dependen del tipo de producto, predominando en general la distribución minorista y locales propios de distribución.

Cuadro 83: Principales canales de comercialización y tipos de productos comercializados:

PRODUCTOS	Carnicerías Almacenes Rotiserías Fiambrierías	Supermercados	Distribución Mayorista	Grandes Cadenas Supermercados	Directamente al consumidor (Local Propio)
Medias Reses enfriadas	11%	6%	11%		22%
Cortes frescos	17%	6%	6%	6%	22%
Embutidos Frescos	61%	28%	11%	6%	58%
Embutidos Secos	61%	33%	17%		61%
Embutidos Cocidos	44%	28%	17%		56%
No Embutidos Cocidos	17%	17%	6%		22%
Salazones Secas	44%	28%	6%		50%
Salazones Cocidas	6%	6%	6%		6%
Otros, huesos, cueros, etc.	6%				

Fuente: elaboración Propia, en base a datos de las entrevistas

En el caso de los "Embutidos Secos", el 61% de los chacinadores venden sus productos en locales propios, un 17% de ellos también lo hacen a través de la Distribución Mayorista, un 33% de ellos lo hacen en Supermercados y un 61% de ellos, también lo hacen en Carnicerías, Almacenes, Rotiserías y Fiambrierías.

Con respecto al control de calidad en sus fábricas, solamente el 24% tiene implementado un sistema de calidad de industrialización. Solamente el 35% de los entrevistados ofrece capacitaciones a sus empleados.

Los chacinadores Tipo "B" o Artesanales, tienen un promedio de antigüedad de las empresas de 9 años. El capital es 100% nacional y el total de las empresas son familiares. El 75% de las firmas tienen habilitación para tránsito provincial.

Cuadro 84: Productos elaborados, cantidades promedio vendidas (kg/año) y destino de la producción. En %.

	Ventas Kg/Año	% sobre La venta total	Principal destino Provincial	% del Total de Productores que elaboran el producto
EMBUTIDOS FRESCOS				
Chorizo Criollo Parrillero	2.640	11,07%	Entre Ríos	75%
EMBUTIDOS SECOS				
Salamin Picado Fino	1.800	7,55%	Entre Ríos	25%
Salamin Picado Grueso	10.800	45,28%	Entre Ríos	75%
EMBUTIDOS COCIDOS				
Morcilla Parrillera	2.180	9,14%	Entre Ríos	50%
Chorizo Blanco	285	1,20%	Entre Ríos	25%
NO EMBUTIDO COCIDOS				
Queso de Cerdo	5.448	22,84%	Entre Ríos	47%
SALAZONES SECAS				
Jamón Crudo	205	0,85%	Entre Ríos	25%
Bondiola	240	1,00%	Entre Ríos	50%
Panceta Salada	260	1,07%	Entre Ríos	25%

Fuente: elaboración propia, en base a datos de las entrevistas

El 75% de las firmas están integradas con la distribución y venta minorista. Solamente el 25% está integrado con la producción

Emplean en promedio, dos empleados permanentes por empresa. El 100 % de la producción de chacinados va al mercado interno.

Cuadro 85: Principales canales de comercialización y tipos de productos comercializados:

PRODUCTOS	Carnicerías Almacenes Rotiserías Fiambrerías	Supermercados	Directamente al consumidor (Local Propio)
Embutidos Frescos			25%
Embutidos Secos	50%	25%	75%
Embutidos Cocidos			50%
No Embutidos Cocidos			25%
Salazones Secas	50%	25%	75%

Fuente: elaboración propia, en base a datos de las entrevistas

En el caso de los "Embutidos Secos", el 75% de los chacinadores venden sus productos en locales propios, un 25% de ellos lo hacen también en Supermercados y un 50% de ellos, también lo hacen en Carnicerías, Almacenes, Rotiserías y Fiambrerías.

Las principales exigencias de los clientes son precio y calidad. Los principales obstáculos para cumplirlos son los precios de la materia prima y costos de producción.

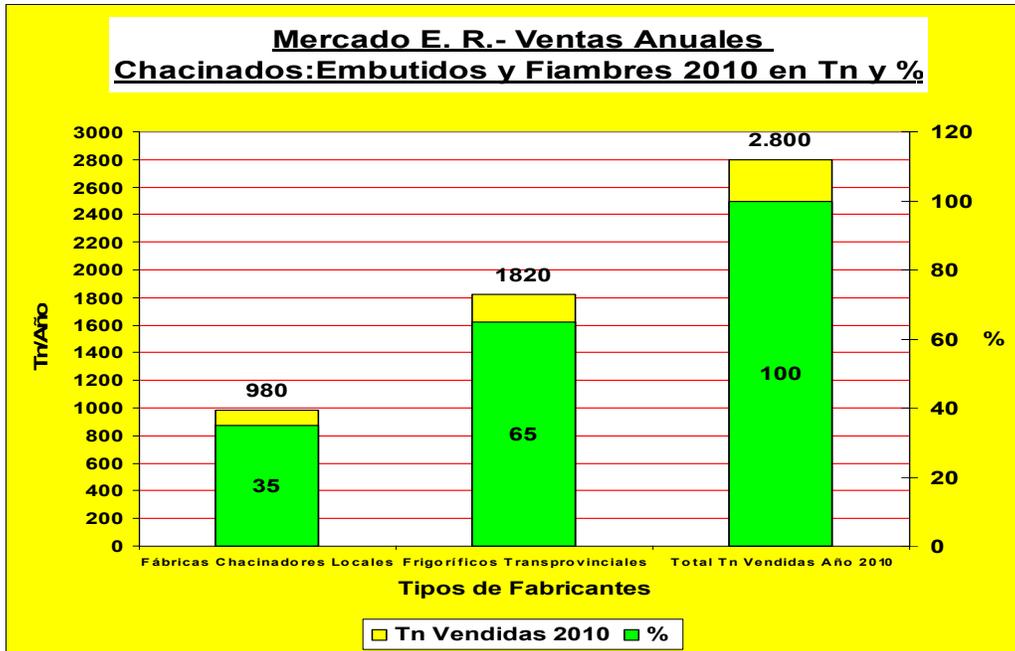
Los principales problemas, externos a la empresa, son la competencia desleal, informalidad y las industrias no habilitadas. Las principales fortalezas que manifiestan los entrevistados son

la trayectoria, precio y calidad.

La gran oportunidad es la expansión de las ventas en el mercado interno. Además consideran que para aumentar el consumo y mejorar el funcionamiento de la cadena debería disminuirse la presión impositiva, ya que impide nuevos emprendimientos.

Como se muestra en el gráfico 72, los chacinadores provinciales participan del 35% del mercado local estimado para la provincia de Entre Ríos, si tenemos en cuenta el mercado informal que existe, queda todavía un 65% del mercado local, al cual se puede aspirar a captar con la producción de chacinados provinciales.

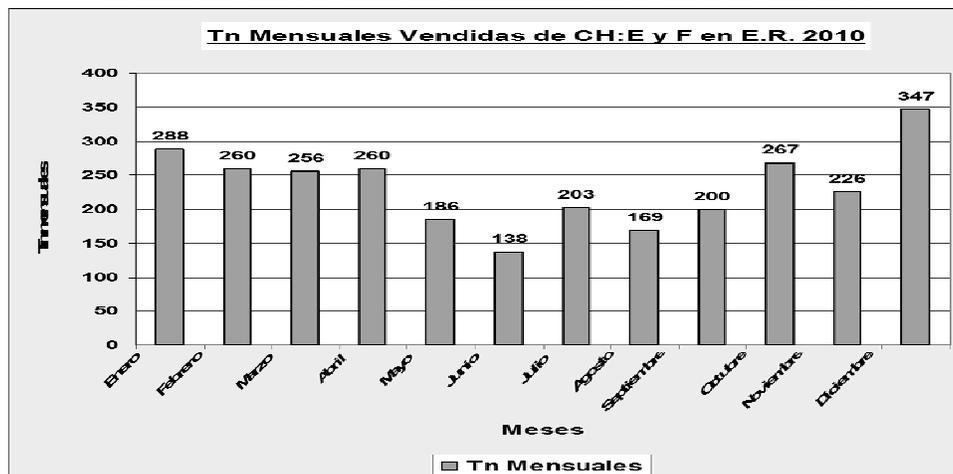
Gráfico 72: Mercado Entre Ríos - Ventas Anuales Chacinados Año 2010 en Ton y %



Fuente: Elaboración propia en base a datos de entrevistas

Las ventas mensuales de chacinados en la provincia de Entre Ríos presentan una marcada estacionalidad, principalmente durante el verano (Gráfico 73).

Gráfico 73: Ton ventas de Chacinados en Entre Ríos Año 2010



Fuente: Datos y elaboración propios

6. Puntos críticos de la cadena a nivel provincial.

Podemos sintetizar los puntos críticos de la cadena porcina de la provincia de Entre Ríos en la siguiente matriz FODA.

FORTALEZAS

- Excelentes condiciones agroecológicas para la producción de granos de maíz, sorgo y soja
- Disponibilidad de superficie y condiciones agroecológicas propicias para la crianza de cerdos respetando el bienestar animal y el cuidado del medio ambiente
- Conocimientos sobre esta producción, por parte de productor, desde los inicios mismos de la inmigración en nuestro país
- Capacidad instalada de plantas de faena y procesamiento capaz de abastecer el consumo interno
- Disponibilidad de genética y tecnología de alto nivel (Sanidad libre de PRRS y PPC)
- Creciente incorporación de tecnología e intención de mayores inversiones en el sector (nuevos jugadores provenientes de otras ramas productivas)
- Existencia de un sistema de información de precios
- Existencia de antecedentes de integraciones horizontales y verticales.
- Existencia de grupos de profesionales especialistas en producción porcina
- Sector generador de valor agregado por la eficiente transformación del grano en carne, y actividad generadora de empleo para las PYMES con el consiguiente arraigo rural en la zona.
- Trayectoria, calidad y precios de los chacinadores locales para competir con los productos foráneos

DEBILIDADES

- Distorsión de precios en la comercialización de carne fresca de cerdo en góndola (Diferencias de hasta 300 % entre el precio kg vivo y el precio al público)
- Falta de "institucionalidad" del sector, poco desarrollo de la cadena. Frágil vinculación producción primaria-industria; distorsión de las herramientas de comercialización. Debilidad en la negociación con la gran distribución (híper y supermercados).
- Falta de aplicación y control del sistema de tipificación por magro
- Competencia desleal por evasión fiscal y sanitaria. Mercado informal de chacinados
- Dificultades en el acceso al crédito para pequeños productores, chacinadores y frigoríficos (desconocimiento, por parte de los actores de la cadena, de las fuentes de financiamiento disponibles para el sector)
- Heterogeneidad respecto a la adopción de tecnología frigorífica (tecnología de punta en las principales plantas y gran atraso en sectores como el desposte)
- Escala de faena de las plantas por debajo de sus potencialidades (capacidad ociosa)
- Falta de un mercado de referencia
- Ausencia de tipificación de calidad de productos terminados (chacinados)
- Falta mano de obra calificada para el sector industrial, chacinador y frigorífico y también para la producción primaria
- Escaso tratamiento de efluentes; desaprovechamiento de reciclado de los mismos para la generación de energías alternativas, Ej.: Biodigestores

OPORTUNIDADES

- Demanda interna desabastecida por la producción local, provisión de frigoríficos de otras provincias, Santa Fe y Buenos Aires
- Capacidad ociosa de las plantas procesadoras, por importación de carnes para abastecer el mercado interno

- La existencia de un sistema objetivo de evaluación de calidad de reses (Tipificación por magro), genera confianza de mercados externos, siempre y cuando se generalice su uso
- Potencialidad de desarrollo del mercado interno de carne fresca y chacinados
- Posibilidades de desarrollar y diferenciar productos destinados al mercado interno y externo
- Permanentes apariciones de gripe aviar (Reemplazo por carne de cerdo, Ej.: Japón 2011)

AMENAZAS

- Importaciones de países con políticas proteccionistas y/o asimetrías macro-micro económicas (Europa - Brasil)
- Importaciones latentes de carne fresca proveniente de EEUU y permanentes de Brasil
- Reducción del consumo (como variable macro) y desocupación (crisis mundial 2009) (Pandemia Gripe "A", Gripe Porcina, 2009). Actualmente crisis económica en Grecia (PIIGS) y EE.UU.
- Presencia de sustitutos con buen desempeño como la carne aviar y bajo consumo interno de carne fresca de cerdo (comparándolo con la vacuna y la aviar)
- Fluctuación permanente de precios del principal insumo en la alimentación (maíz) y distorsiones en el mercado de futuros, por otros usos tales como el bioetanol.
- Medidas "Para-arancelarias" de la CEE u otros bloques de países.