

II A.L.V.E.C. TITULO : "Cadenas de comercialización de carne de
XXII A.M.V.E.C. cerdo"
III U.N.P.C. AUTOR (ES) : Rosario Pérez Espejo

INSTITUCION (ES) : Instituto de Investigaciones Económicas. UNAM

Resumen

El objetivo de este trabajo es conocer las características cualitativas y cuantitativas del perfil de la cadena de comercialización de la carne de cerdo y de sus principales subproductos y productos industrializados.

Se parte de algunas consideraciones básicas acerca del funcionamiento de la porcicultura en nuestro país y de un perfil hipotético de la cadena de comercialización. Estas consideraciones son:

1° un sector muy importante de la porcicultura mexicana -la de traspatio- no participa en los circuitos comerciales "formales" y su producción, cuando no es para autoconsumo, tiene una incidencia mínima en el abasto de pequeñas localidades; por tal motivo queda fuera del horizonte de este estudio. A esto habría que agregar la dispersión de este tipo de explotaciones y la falta de investigación acerca de sus condiciones básicas de funcionamiento

2° en los circuitos de comercialización formales -nacionales y regionales- participa la porcicultura organizada ya sea tecnificada o semitecnificada. Este último estrato ha sido el más afectado por la crisis y su gradual contracción es patente sobretodo en la zonas Centro y Centro Pacífico del país.

3° la mayoría de las explotaciones presentan una falta de integración de las etapas que conforman la producción porcina -producción, transformación (matanza), desbaratado e industrialización- cuyo resultado es la existencia de procesos comerciales entre cada una de estas etapas. Por lo tanto, la cadena de comercialización comprenderá todas aquellas transacciones previas a la venta de carne, transacciones con cerdo en pie y con canales, que son en la mayoría de los casos numerosas.

Esquema hipotético de la cadena.

Se consideran para su análisis cuatro elementos fundamentales:

- I. circuitos comerciales
- II. agentes económicos
- III. productos
- IV. tipo de transacción

I. Circuitos comerciales: se dividen en nacionales y regionales según los volúmenes manejados y las distancias recorridas. La cadena comprende cinco circuitos nacionales y dos regionales:

I.1. Circuitos nacionales:

- 1) Región Centro (incluye El Bajío, Los Altos de Jalisco y Guadalajara)-Distrito Federal y Área Metropolitana.
- 2) Sonora (zonas productoras de Hermosillo, Navojoa, Cd. Obergón y Huatabampo)-Distrito Federal y A.M.
- 3) Sonora - Monterrey
- 4) Sonora - Guadalajara
- 5) Sonora - ciudades fronterizas del noroeste

I.2 Circuitos regionales:

- 6) Estado de México - D.F. y A.M.
- 7) Mérida - región sureste: Campeche, Quintana Roo, Tabasco

y Yucatán)

II. Agentes económicos;

- 1) Productores y Asociaciones de Productores
- 2) Rastros (municipales, privados y TIF)
- 3) Acopiadores
- 4) Intermediarios ("ganaderos", "coyote", transportista)
- 5) Introdutor (comisionista)
- 6) Obrador
- 7) Mayorista (generalmente en vísceras)
- 8) Empacadoras (fábricas de embutidos)
- 9) Mantequeras
- 10) Frigoríficos
- 11) Comercio al detalle (tiendas de autoservicio, carnicerías y salchichonerías)

III. Productos:

- 1) cerdo en pie
- 2) carne en fresco (canales, cortes y subproductos)
- 3) carne industrializada (jamones, embutidos etc.)

IV. Tipo de transacción

Se pretende conocer las formas de financiamiento de las diversas operaciones comerciales.

Fuentes de información:

Uno de los problemas que enfrenta este tipo de estudio es la falta de investigación previa al respecto. Por otra parte, no existen fuentes de información especializadas que proporcionen información sobre la comercialización de cárnicos. En forma parcial pueden cubrir parte de estos tópicos las Asociaciones de Productores y la SARH. Por ejemplo, los rastros son quizá los agentes más importantes de la cadena y sobre los cuales se tienen mayores problemas de información. En teoría, cuatro secretarías de estado (Secretaría de Salud, SARH, SECOFI y SPP) a través de seis direcciones generales, captan información sobre alguno de los segmentos que componen el universo de rastros en México: rastros municipales, privados, empacadoras TIF y mataderos. En conjunto la información es parcial sin actualizar y poco confiable, sin embargo constituyen la fuente fundamental de información sobre sacrificio y volumen de producción de carne.

Otro ejemplo de este tipo se encuentra en el sector de obradores; su importancia económica y en la formación de precios es incuestionable; baste citar que algunos estudios han demostrado que el precio de la carne de cerdo se incrementa en más de un 100% al pasar del sector de obradores al comercio al detalle. Sin embargo, no existe ninguna dependencia oficial que capte información sobre este tipo de agente.

Los problemas señalados hacen indispensable el trabajo de tipo directo, la investigación de campo para cubrir algunos de los vacíos de información dejados por las fuentes de información formales.