

## LA PORCICULTURA EN MEXICO: CARACTERISTICAS Y RETOS

### I. Aspectos generales de la producción porcina.

Según las cifras oficiales de la SARH<sup>(1)</sup> la porcicultura fue la principal abastecedora de carne de 1975 a 1985 y también, una de las ganaderías más dinámicas durante la década de los setenta y los primeros años de los ochenta.

Hasta fines de los sesenta, la porcicultura fue una actividad rústica, aún cuando la escala de la producción fuera elevada, por lo general complemento de otras actividades agrícolas y fuertemente orientada a una de las etapas del proceso productivo que es la engorda.

La porcicultura como actividad tecnificada, especializada e integrada en sus distintas etapas, incluyendo la producción de alimentos balanceados, la producción de ciclo completo, el despiezado y la transformación, surge a principios de los setenta y, a partir de entonces, vive un proceso de dinamización sólo comparable con el de la avicultura, la otra ganadería conceptualizada como "industrial".

Durante el período de 1972 a 1983 el crecimiento de los inventarios, de la producción de carne y del nivel de tecnificación son impresionantes: la piara se incrementa a una tasa promedio anual de 5%, la producción de carne crece 9.1% y la tasa de extracción, o sea, la posibilidad técnica de sacrificar un determinado número de cerdos, dado un inventario, pasa del 73% al 104%

A pesar del esfuerzo productivo que significan todos estos cambios, la porcicultura sigue siendo una actividad sumamente heterogénea en cuanto a sistemas productivos, niveles de tecnificación, escalas de producción, integración, etc.

Aún cuando la información al respecto es escasa, existe un cierto consenso en considerar que el 30% de la piara se explota en condiciones de tecnificación, (2) otro 30% se cria con sistemas semitecnificados y el 40% forma parte de la porcicultura rural familiar o de traspatio, porcicultura rústica, de muy pequeña escala, pero muy importante como generadora de alimento e ingreso para los sectores más desprotegidos de la población y única forma de ahorro de estos estratos.

Tecnificación en porcicultura significa, entre otras cosas, obtener para el abasto 17 o más cerdos por vientre por año, alcanzar el peso de mercado de un cerdo (95-100 kg) en menos de seis meses, producir cerdos con no más de 19% de grasa, proporcionar no

(1) Boletín mensual de Información Básica del Sector Agropecuario y Forestal, Subsecretaría de Planeación de la SARH

(2) Con base en la información del censo de 1970, no más de un 10% de la piara se manejaba en condiciones de tecnificación en ese año.

más de 3.2 kg de alimento por kilogramo de cerdo producido, disponer de instalaciones especializadas, utilizar razas mejoradas y contar con personal altamente capacitado sobre todo en los aspectos de alimentación, manejo, genética y sanidad.

La porcicultura semitecnificada; aún cuando emplea híbridos y en algunos casos, razas puras, está lejos de obtener los parámetros antes mencionados. En general, problemas vinculados al manejo de los animales impiden lograr las condiciones de alimentación y sanidad que se traduzcan en un mayor número de cerdos para el abasto por vientre por año.

En cuanto a la explotación de cerdos en forma familiar ya hemos mencionado sus principales virtudes, a las cuales podríamos agregar la de funcionar con reducidos costos de producción. Sin embargo, la porcicultura de traspatio también presenta graves inconvenientes, entre ellos los relacionados con la salud humana y con la de otros animales. Erradicar la fiebre porcina clásica (3) y eliminar la cisticercosis pasa, necesariamente, por el mejoramiento de las condiciones de higiene y de educación de la población rural que posee cerdos a nivel familiar.

Existe un conjunto de condiciones que explican los cambios cualitativos y cuantitativos presenciados por la porcicultura mexicana en la década de los setenta. En primer término señalaremos que hay una estrecha asociación entre el desarrollo de las ganaderías "industriales" y la expansión del mercado interno.

A diferencia de lo que sucede en la ganadería de bovinos, en la porcicultura el componente externo no está presente y su dinamización obedece, fundamentalmente, al estímulo del mercado interno, cuyo crecimiento fue resultado de los procesos de industrialización y urbanización que tuvieron lugar durante los años sesenta y setenta.

Para que el aparato productivo en el subsector pecuario respondiera con rapidez al crecimiento de la demanda interna, fue necesario estimular la producción, y este estímulo se dio vía subsidio al sorgo, principal insumo para la elaboración de alimentos balanceados para cerdos.

Además de la política de subsidios puesta en práctica a través de CONASUPO, entidad que absorbía los gastos financieros, de transporte y almacenamiento del sorgo importado, se siguió una política de precios relativos que daba al sorgo ventajas en relación con el maíz.(4)

(3) Mejor conocida como cólera porcino

(4) A pesar del sorprendente crecimiento de la superficie cosechada con sorgo en detrimento de zonas algodonerías en algunas regiones y maiceras en otras, nunca se ha alcanzado la autosuficiencia en la producción de este grano forrajero

Con estas dos estrategias se aseguró el abasto de sorgo, tanto nacional como importado, a las diferentes ganaderías y se garantizó el crecimiento de las mismas logrando que el consumo per capita de carne de cerdo se elevara de 7 kg en 1972 a 19 kg en 1983.

Por último, debe mencionarse que durante ese lapso, la porcicultura estuvo protegida de la competencia externa a través de permisos previos y aranceles a la importación de los principales productos y subproductos porcícolas.

Acorde con la evolución de la economía en su conjunto, cuya crisis se agudiza a fines de 1982, el año de 1983 marca el límite del auge porcícola; en 1984 se estanca la producción y a partir de 1985 empieza a descender, en forma alarmante, tanto los inventarios como la producción de carne.

Los factores que condujeron al crecimiento de la actividad porcícola desaparecen sucesivamente del panorama económico nacional; a partir de 1982, el mercado interno y, en especial, la demanda para los productos cárnicos, empieza a contraerse como resultado del descenso en el poder adquisitivo de los salarios; en 1984 es retirado el subsidio al sorgo y en 1988, se retiran los aranceles y los permisos de importación como parte de la apertura unilateral de la economía cuyo objetivo inicial fue el control de la inflación. Cabe mencionar que esta apertura benefició únicamente a importadores e intermediarios pero no a los consumidores.

El impacto de éstos procesos en la actividad porcícola son catastróficos; de 1983 a 1989 la pira se contrae 25%, según las cifras oficiales, y 42% según la información de los porcicultores<sup>(5)</sup>; la producción de carne se reduce 45% y el consumo per capita 54%. Asociaciones completas de porcicultores desaparecen y el número de miembros de las que sobreviven, se reduce notablemente.<sup>(6)</sup>

## II. Características generales del proceso de comercialización

Por múltiples razones, la cadena de comercialización de la carne de cerdo es una de las más complejas que se presentan dentro de los productos perecederos.

Los hábitos de consumo que prevalecen en nuestro país, aunados a las prácticas de comercio, determinan que para el caso de la mayor parte de los alimentos perecederos los productos que llegan al consumidor sean prácticamente los mismos que generó el productor; el valor agregado al producto inicial es muy bajo.

Hay dos tipos de productos que escapan a esta regla: los cárnicos y los lácteos, con excepción de la leche bronca. En los cárnicos el paso de músculo a carne implica una

<sup>(5)</sup> Comisión Nacional de Porcicultura (CONAPOR)

<sup>(6)</sup> Ver R. Pérez Espejo; "Propuesta metodológica para el seguimiento y vigilancia de la cadena de comercialización de la carne de cerdo", Proyecto SISVAN, FAO-PNUD-SECOFI, 1988.

serie de operaciones técnico-comerciales en las cuales pueden llegar a intervenir diversos agentes económicos.

En sentido estricto la cadena de comercialización de la carne de cerdo se inicia con la primera operación comercial que se realiza una vez que el cerdo en pie ha sido transformado en cerdo en canal y finaliza con la venta al detalle de las distintas piezas y subproductos que se obtienen de los procesos de matanza y desbaratado.

Sin embargo, debido a la falta de integración de la mayor parte de los porcuicultores, antes de esta primera operación con el cerdo en canal, se realizan varias operaciones comerciales con el cerdo en pie. Por ejemplo, es frecuente que se presenten tres transacciones de compra-venta con un cerdo en pie: 1. del porcuicultor al "pepenador" (acopiador); 2. del "pepenador" al intermediario (que puede ser un transportista, "ganadero" o "coyote") y 3. del intermediario al comisionista o introductor.

También hay que considerar que una proporción importante de la carne de cerdo no se consume en fresco sino que se industrializa para su consumo final. Se estima que de una canal de 75 kg formada en un 50% por productos (cortes primarios) y en un 50% por subproductos, las empresas industrializadoras absorben 37 kg; 22 de ellos (el 60%) son productos o cortes primarios (lomo, pierna, etc.) y 15 kg (40%) son subproductos.<sup>(7)</sup>

Como hemos señalado, la porcicultura tuvo un desarrollo impresionante durante el periodo 1972-83; en este lapso la infraestructura para la transformación creció a tasas muy altas, sobre todo en el segmento de empacadoras TIF y rastros privados, lo que en cierta medida permitió modernizar los sistemas de comercialización. A pesar de ello, hoy día la mayor parte del cerdo para el abasto se sigue movilizando en pie con todos los inconvenientes que representa, entre otros, problemas sanitarios e incremento de mermas.

Según las características fenotípicas y genotípicas, los cerdos para el abasto se clasifican en "supremos" y "criollos" (corrientes o estándar). En el primer caso se trata de híbridos o de animales de raza pura que han sido criados en granjas tecnificadas y en el segundo en explotaciones semitecnificadas.

El cerdo supremo es producido y comercializado principalmente por los porcuicultores del noroeste y en menor medida por los productores tecnificados de otras regiones. El cerdo estándar se produce en explotaciones semitecnificadas de la zona centro y se trata de animales que son el resultado de un proceso de mejoramiento genético no controlado, sino más bien de tipo espontáneo, pero cuyas características están todavía lejos de las razas especializadas.

---

(7) Información proporcionada por el Grupo ALFA

El diferencial de precio entre estas dos categorías no es muy grande; el cerdo supremo está un 6-10% por encima del precio del cerdo corriente. Es probable que los precios se fijen no tanto en función de las distintas calidades, sino de la situación de abasto procedente de cada uno de estos estratos en un momento determinado.

Existe una tercera categoría de cerdos para el abasto que son los animales de desecho, o sea, aquellos que fueron seleccionados como reproductores y cuya capacidad en tal sentido se ha agotado. Los cerdos supremos o corrientes tienen un peso al sacrificio entre los 90 y 110 kg; los animales de desecho suelen rebasar los 200 kg.

En el proceso de transformación se obtienen canales, vísceras y subproductos no aptos para el consumo humano que son empleados por distintos tipos de industrias.

La canal porcina, aproximadamente el 70-75% del peso del cerdo en pie, está formada por lo que en rastro se conoce como "capote" y "maleta"; el primero incluye carne, hueso y sería el equivalente a la canal bovina y la segunda cuero, cabeza y grasa.<sup>(8)</sup>

Generalmente las canales porcinas son compradas a los comisionistas por el sector de obradores los cuales se encargan de desbaratarlas.<sup>(9)</sup>

Cuando el rastro funciona sólo como maquiladora, que es el caso de la mayor parte de los rastros municipales en el país, las vísceras que no son aptas para consumo humano y los subproductos como sangre, cierto tipo de hueso, cerdas, etc, quedan en poder del rastro.

De una canal porcina se obtienen dos tipos de corte: los cortes "primarios" y los cortes "secundarios". Con los cortes primarios se obtienen las piezas más importantes: pierna, espaldilla (pulpa), entrecot (chuleta), lomo (cabeza y caña) y tocino. Estas piezas representan aproximadamente el 50-54% del peso de la canal y alrededor de 70% del valor total de la misma. El precio de estas piezas siempre está por encima del precio del cerdo en pie.

La demanda para este tipo de piezas proviene principalmente de las empacadoras y en menor medida de los consumidores urbanos de altos ingresos.

De los cortes secundarios se obtiene el espinazo, codillo (chamorro), pecho (costilla), manitas, etc. El precio de estas piezas es igual o menor al del precio del cerdo en pie y su peso económico es menor al 30% del total de la canal.

---

<sup>(8)</sup> La SARH reporta en su estadística como carne en canal productos que no lo son, como la maleta, pero que en nuestro país tienen una gran importancia dentro del consumo humano.

<sup>(9)</sup> En Ferrería sólo tres comisionistas ("canaleros") de un total 30, venden las canales directamente a carniceros.

El mercado para estas piezas está constituido por los estratos de ingresos medios y bajos, aspecto que debe tomarse en cuenta en un esquema de seguimiento.

La mayor parte de las piezas obtenidas por el obrador son comercializadas "en caliente"; la secuencia más común es que el animal sea sacrificado a mediodía y por la tarde y la noche los despiece el obrador. Durante la noche, y a más tardar en la madrugada, las piezas han sido distribuidas a los diferentes canales: empacadora, tiendas de autoservicio, mercados, carnicerías, etc.

Una forma alternativa de comercializar la carne es "en frío" (carne congelada y semicongelada); esta modalidad es practicada por los porcicultores que están integrados y que realizan bajo un mismo mando los procesos de producción, transformación y desbaratado.<sup>(10)</sup>

La grasa es uno de los productos más importantes que se obtiene en el proceso de desbaratado, representando aproximadamente un 18% del peso de la canal. A pesar de los cambios en los hábitos de consumo, entre ellos la sustitución de las grasas animales por las vegetales, la manteca de cerdo sigue siendo un importante componente en la dieta del mexicano.

La transformación de grasa en manteca se realiza en las mantequeras, las cuales en ocasiones están integradas al obrador o al mismo rastro. Sin embargo, lo más común es que el obrador venda la grasa a las industrias que la procesan.

La manteca se encuentra entre los productos porcícolas cuya importación es cuantiosa y creciente; esto se debe, en parte, al tipo de animal que se está comercializando, ya que existe una notable preferencia por los cerdos magros en perjuicio de la producción de grasa. Por otra parte, los EUA que son un importante productor de cerdos, casi no tienen mercado para subproductos como manteca, cueros y otros, los cuales coloca en el mercado internacional, en especial en la frontera norte de México, a precios muy bajos. Aunque este tipo de importación se trata de justificar argumentando que tiene por objeto cubrir la demanda de la frontera norte, no es raro encontrar manteca importada, legal e ilegalmente, en el centro del país.

La manteca tiene un importante uso industrial y los principales importadores son las empacadoras. De allí que exista un permanente conflicto entre este grupo y los porcicultores en torno a las importaciones de productos porcícolas.

En opinión de algunos especialistas y de personas vinculadas a la producción porcina, el precio de la manteca y los inventarios de la misma influyen fuertemente en la

---

<sup>(10)</sup> Los grupos sonorenses Mayokowi, PISA, AÉRPRO, Porcindustrias Claudia envían alrededor de 4 mil toneladas de carne congelada y semicongelada a distintas plazas del país. Mayokowi y PISA son además exportadores de carne de cerdo a Japón.

fijación del precio del cerdo en pie. Esta sería, en todo caso, una hipótesis que tendría que comprobarse.

La carne de cerdo, a diferencia de la que proviene de otras ganaderías, se industrializa en una proporción alta. Casi 100% de la pierna, espaldilla y tocino y un elevado porcentaje de la cabeza, entrecot y lomo son absorbidos por las empacadoras para su industrialización.

Como ya hemos señalado, las empacadoras absorben 37 kg de una canal de 75 kg con los cuales elaboran una amplia gama de productos, entre los que destacan por su volumen los jamones y el tocino.

El jamón cocido es el único producto porcícola que tiene precio controlado; con esto se pretende ejercer un control indirecto en los demás productos derivados del cerdo, sean estos industrializados o frescos. Una forma que han encontrado las empacadoras para evadir el precio tope ha sido la elaboración de jamones que no son "cocidos" sino ahumados, tipo "york", etc.

De los productos industrializados el que muestra un crecimiento mayor es el de los embutidos, que por regla tienen un precio menor al de otros productos industrializados e incluso al de productos frescos. Le siguen en orden de importancia por su dinamismo la producción de jamones, carnes frías y tocino.

En México aproximadamente el 48% de la carne de cerdo que participa en la comercialización formal es industrializada; esta proporción es baja si se compara con los EUA u otros países desarrollados donde en promedio dos terceras partes o más de la producción de cerdo se industrializa.

Los circuitos de comercialización más importantes se establecen entre estados que en ocasiones están muy distantes entre sí, pero también se debe considerar el caso de circuitos que no rebasan los límites estatales cuando el volumen de la pira local es elevado. Tal es el caso de Veracruz donde existe un inventario porcino considerable pero donde aparentemente toda la producción es consumida localmente.

1. Centro - Distrito Federal, Area Metropolitana y otros edos.

subcircuitos<sup>(11)</sup>

1.1 Jalisco - D.F., A.M. y otros

1.2 La Piedad - D.F., A.M. y otros

1.3 Guanajuato - D.F., A.M. y otros

1.4 Puebla - D.F., Veracruz y Tabasco

---

(11) Las siglas D.F. y A.M. indican Distrito Federal y Area Metropolitana respectivamente.

1.5 Querétaro - D.F. y A.M.

2. Sonora - otras ciudades

subcircuitos

2.1 Sonora - D.F. y A.M.

2.2 Sonora - Guadalajara

2.3 Sonora - Monterrey

2.4 Sonora - ciudades fronterizas (Mexicali, Tijuana, etc.)

2.5 Sonora - costa del Pacífico (Mazatlán, Manzanillo, etc.)

2.6 Sonora - otras ciudades

3. Zonas productoras de Yucatán - Península de Yucatán

Circuitos intraestatales

1. Estado de Veracruz

En la cadena de comercialización de la carne de cerdo intervienen numerosos agentes, entre ellos "pepenadores", transportistas, introductores o comisionistas, obradores, industrializadores de carne y diversos tipos de comerciantes: viscereros, mantequeros, etc.

El sector de obradores es muy numeroso, sin embargo, un pequeño número de ellos controla una proporción muy alta de animales sacrificados. Este sector es muy importante porque su actividad nos permite, aunque sea en forma indirecta, estimar la proporción de carne que se procesa y la que se consume en fresco, y conocer la formación del precio de los distintos cortes.

Se ha estimado que hay un 30% de incremento en el precio entre el obrador y el comercio al detalle en Guadalajara; en la ciudad de México ese incremento llega a ser hasta de un 100%

El procesamiento de cortes y grasa está a cargo de empacadoras y mantequeras; sobre las empacadoras -que son otra de las instancias clave en la comercialización de la carne de cerdo- hay muy poca información, sin embargo, se estima que existen entre 500 y 600 empacadoras en el país. Entre las más importantes se encuentran las empacadoras del Grupo ALFA al cual pertenecen los rastros TIF 58 APROCARSA de Hermosillo y TIF 27 FRIBASA de Pénjamo; asimismo, absorben casi toda la producción de la TIF 31 de Guadalajara (EGOSA) que es industrializada en la empacadora Frigoríficos de Occidente y sale al mercado con la marca VIVA.

El 50% de la materia prima que requieren las empresas del Grupo ALFA es cubierto con el sacrificio que ellas mismas realizan (alrededor de 400 mil cerdos al año); el 50% restante se completa con piezas o canales que compran a distintos proveedores.

Los elevados volúmenes de carne que manejan, su capacidad para negociar importaciones y su vasta infraestructura de refrigeración, les permite tener una participación dominante en el mercado.

Hasta qué punto las procesadoras de carne de cerdo influyen en la determinación del precio del cerdo en pie es un tema que requiere una investigación minuciosa que hasta la fecha no se ha realizado.

La producción de manteca es otra actividad altamente concentrada; se estima que 16 empresas generan alrededor del 90% de la producción de manteca en el país. Como se ha señalado, este es un producto importante y sobre todo conflictivo por la pugna de intereses que se da en torno a las importaciones.

El comercio al detalle no constituye un agente, sino que engloba a multitud de agentes que participan en él; respecto del mismos, existen dependencias como SECOFI, INCO y Coordinación de Coabasto que recaban periódicamente información sobre el comercio al detalle, entre otros, de productos cárnicos.

Las características de las transacciones comerciales realizadas por los distintos agentes: formas de pago, plazos, "castigos", financiamiento, etc. varían considerablemente según la región y el tipo de porcicultura. Pero por encima de estas modalidades, existen estructuras productivo-comerciales específicas que dan lugar a operaciones que se pueden considerar como típicas, por ejemplo:

1. El poricultor no integrado, sea pequeño o mediano, es el eslabón más débil de la cadena y sobre él recae el financiamiento "hacia adelante" (al transportista); usualmente los plazos de pago son de ocho a diez días y cuando son al contado (como paga PARMA a los poricultores de la región de La Piedad) se castiga el precio del cerdo en pie y sólo se compra el animal de mejor calidad.

2. El eslabón fuerte de la cadena es la empacadora, la cual recibe financiamiento por parte de los obradores a los que paga con cinco días de retraso y de los comisionistas a los que paga hasta con diez días de diferencia.

3. Otra operación que implica un financiamiento no formal es la que protagonizan introductores e intermediarios; aquí el primero recibe su pago con seis días de retraso pero además suele suceder que el cheque en cuestión no pueda ser cobrado por falta de fondos. Por lo tanto, además del financiamiento que representan los diferentes plazos de pago, existe este otro tipo de financiamiento informal derivado de la no convertibilidad inmediata de un cheque.

4. Todos los agentes que participan en la cadena se financian entre ellos de una u otra forma, excepto el porcicultor al cual no financia nadie y las empacadoras que no financian a nadie.

5. Al intermediario le corresponde asumir los riesgos y las mermas sufridas en el transporte de animales vivos: éstas se calculan en 4% del peso vivo de un camión del centro del país al D.F. y en 7-8% de Sonora al D.F. Las muertes, en cambio, son absorbidas por los comisionistas quienes además asumen el riesgo por decomisos.

### III. Perspectivas de la porcicultura

En el último año las perspectivas del sector agropecuario se han vuelto impensables fuera del marco de un posible Tratado de Libre Comercio, originalmente con los EUA, más tarde, incluyendo en el mismo a Canadá.

Tanto en los círculos académicos como en los de productores, se ha planteado que a falta de una política agrícola, que en el caso de la porcicultura además es patente, se ha ofrecido una política de comercio exterior plasmada en el Tratado de Libre Comercio.

Consideramos que, justamente, este vacío de política agrícola es una de las mayores desventajas de México en relación con los EUA, país donde la agricultura está normada hasta en su más ínfimos detalles y donde el presupuesto del Departamento de Agricultura representa casi dos veces el valor de la producción agrícola de ese país.

Veamos, para empezar, cuál es la dimensión de la porcicultura mexicana en comparación con la del vecino país del norte.

#### 1. Comparación de la porcicultura mexicana con la norteamericana.

Las estimaciones de la CONAPOR indican que el inventario porcícola mexicano asciende a 11.2 millones de cabezas, monto que representa la cuarta parte del inventario norteamericano (43 M cbz.); la producción de carne de cerdo en México es de 767 mil toneladas cifra que representa sólo la décima parte de la producción en los EUA (7.1 M ton.)

Poseer la cuarta parte del inventario que tienen los norteamericanos, pero producir sólo la décima parte de lo que producen ellos, revela que la porcicultura mexicana promedio es mucho menos productiva que la norteamericana, ya que de cada cerdo se obtiene menor cantidad de carne en México que en los EUA.

El sacrificio de cerdos estimado en México fue de 10.7 millones de cabezas en 1989, en tanto que las cifras oficiales norteamericanas muestran que el volumen de sacrificio en ese país fue de 88.6 millones de cabezas, o sea, más de ocho veces mayor que en México.

La tasa de extracción, que como hemos señalado sintetiza una serie de elementos técnicos es de 95% en México y de 160% en los EUA. Esta diferencia pone de manifiesto que la porcicultura promedio norteamericana tiene una ventaja tecnológica considerable en relación con la mexicana, resultado de mejores razas en explotación, mejores insumos para la alimentación y mejores condiciones sanitarias en la producción.

En cuanto a este último punto, cabe mencionar que a corto plazo, la porcicultura mexicana no puede participar en el mercado norteamericano, por la presencia en nuestro país de la fiebre porcina clásica, (cólera porcino), enfermedad erradicada en los EUA.

Otro de los grandes indicadores es el realtivo al consumo per capita, mismo que en los EUA es de 30 kg, monto relativamente bajo si se compara con los 60 kg que se consumen en algunos países de Europa o en la URSS, pero tres veces mayor al consumo per capita mexicano (8.9 kg)

Por último, señalemos que los EUA son el segundo productor de carne de cerdo en el mundo después de China, pero son el también el primer importador mundial de este producto; con un monto que equivale al 67% de la producción total mexicana.

## **2. Competitividad**

Un primer elemento que salta a la vista en un posible Acuerdo de Libre Comercio con los Estados Unidos, es la falta de competitividad de nuestra ganadería, derivada principalmente de lo siguiente:

1. En los Estados Unidos, la creación de la infraestructura para el desarrollo agropecuario se inicia desde el siglo pasado, y se legitima en 1917 con el Food Act, acuerdo que considera asunto de seguridad nacional a la producción del campo. Ello se traduce en una infraestructura hidráulica, de transporte, caminos, almacenamiento, etc. fuertemente subsidiada y cuyo nivel de desarrollo es incomparablemente mayor al logrado hasta la fecha en nuestro país.

2. Las actividades agropecuarias norteamericanas gozan de diversos apoyos financieros y sus precios, generalmente menores a los nuestros, no reflejan el verdadero nivel de los costos, puesto que componentes importantes de éstos en materia de almacenamiento, transporte y, particularmente, exportación vía CCC, por citar algunos, son cubiertos con subsidios del gobierno.

3. Las tasas de interés para el productor norteamericano son considerablemente más reducidas que las aplicables al productor mexicano, incluyendo al de bajos ingresos.

En el caso de la porcicultura, se deben agregar otros obstáculos particulares que limitan su competitividad e incluso impiden su participación en el mercado norteamericano.

4. Para el poricultor mexicano es imposible obtener insumos como sorgo, maíz, pasta de soya y otros, en cantidad, calidad y precio similares a los que están a disposición del poricultor norteamericano. El sorgo, principal insumo de la porcicultura es entre 30% y 40% más caro en el Bajío y Jalisco, principales regiones porícolas mexicanas, que en el Cinturón de Maíz (Corn Belt)<sup>(12)</sup> de los EUA.

5. La oferta nacional de sorgo es insuficiente y errática, por lo tanto se hace necesario contar con mayores inventarios que incrementan considerablemente los costos financieros.

6. Debido a hábitos de consumo, los Estados Unidos pueden ofertar subproductos como vísceras, pieles, grasa, etc. a precios muy bajos por su reducida demanda. La entrada legal e ilegal de estos productos a nuestro país, donde la estructura de consumo les concede un valor mucho mayor, distorsiona el mercado interno de productos porícolas.

7. Por último, los problemas de tipo sanitario, en especial la presencia de la fiebre porcina clásica en la mayor parte de las zonas productoras del país, impiden a corto plazo participar en el mercado norteamericano. En este caso se trata de un rezago sanitario, ya que la última vez que se realizó una campaña contra esta enfermedad, sin poder erradicarla, fue en 1980. No es sino hasta el presente año que se inicia la siguiente. Problemas sanitarios como éste, son utilizados por los EUA como barreras no arancelarias.

La menor competitividad de la porcicultura mexicana en relación con la norteamericana se pone de manifiesto en los precios del cerdo en pie, los cuales han sido mayores en México en seis de los últimos 10 años.

Las diferencias en los precios del cerdo en pie en México y los EUA se explican, mayormente, por tres factores:

- 1) un mayor costo del alimento para cerdos en nuestro país,
- 2) subsidios a los insumos en los EUA, que se traducen en menores costos de producción y
- 3) el mayor costo financiero que se tiene en México por concepto de inventarios de granos causados por una oferta errática.

Veamos cada uno de estos factores:

---

(12) Región que incluye, entre otros, los estados de Minnesota, Iowa, Illinois, Ohio, y donde se localiza la mayor producción de granos y cerdos en los EUA

## 1) Costos

Tanto en México como en los EUA, la modalidad productiva más representativa es la producción de ciclo completo donde se integran la cría con la engorda; este tipo de explotaciones aglutinan el 70% de la piara en México y el 80% en los EUA.

En ambos países, el costo más alto en la producción de un cerdo es el de alimentación, representando en los EUA el 68% en granjas de ciclo completo y entre un 70 y un 80% en México. Por diferencias en los precios de los insumos alimenticios el costo promedio en México fue aproximadamente 36% más alto que en los EUA.

El porcicultor mexicano además de pagar más caro el sorgo que el porcicultor norteamericano, está limitado al empleo de este grano como insumo único para la alimentación, no obstante que con el maíz y con el trigo forrajeros se obtienen mejores conversiones alimenticias y a menor costo.

Por otra parte, México ha sido tradicionalmente deficitario en la producción de sorgo, soya y pasta de soya que son los insumos más importantes para la alimentación de cerdos. En los últimos cinco años, nuestro país ha importado el 25% de la producción nacional de sorgo, el 144% de la producción de soya grano y el 29% de la producción de pasta de soya; el año pasado se importó el 50% de la producción de sorgo. Esta situación coloca a la porcicultura mexicana en una situación de dependencia de los insumos producidos en el exterior.

## 2) Subsidios

Otro aspecto que influye en una menor competitividad del sector porcícola mexicano respecto al de los EUA, es el nivel de subsidios utilizado en cada una de estos países.

La información oficial publicada por el Departamento de Agricultura de los EUA (USDA), reconoce que por cada tonelada de cerdo producida, el porcicultor recibió en 1987, 115 dólares por concepto de diversos subsidios indirectos, o sea, subsidios que reducen los costos de producción. En 1988, el porcentaje de subsidio llamado Equivalente de Subsidio al Productor fue de 7%.

A los subsidios directos a la producción de cerdo, deben sumarse los que recibe el porcicultor indirectamente al comprar insumos subsidiados. En México los subsidios al sorgo fueron eliminados completamente en 1989 y cuando estos existieron eran pagados mayormente por el porcicultor y no por el Gobierno, como sucede en los EUA.

### 3) Inventarios

Los EUA son los principales productores de granos en el mundo; ello asegura al porcicultor norteamericano abastecimiento seguro y regular de granos forrajeros permitiendo un manejo racional de inventarios.

En México la producción de granos forrajeros es deficitaria y su comercialización ineficiente, situaciones que obligan al porcicultor a contar con mayores inventarios. Mientras en los EUA se manejan inventarios para 15 días, en México es necesario disponer de inventarios para 70-80 días con el consiguiente incremento en los costos financieros.

Un problema adicional que se presenta en el intercambio comercial de productos porcinos entre México y los EUA, reside en las diferentes estructuras de consumo y de mercado de estos países. Las elevadas importaciones mexicanas de manteca y vísceras se originan en un diferencial de precios debido a que la demanda norteamericana para estos productos es muy reducida y por lo tanto sus precios son muy bajos.

La entrada legal e ilegal de subproductos porcícolas, no sólo a la franja fronteriza que tiene un régimen arancelario especial, sino al resto del país, ocasiona serios problemas a la comercialización interna del cerdo en pie y es motivo de múltiples conflictos entre los diferentes agentes que participan en la cadena de comercialización del cerdo: productores, industriales y obradores.

### IV. Marco jurídico<sup>(13)</sup>

El carácter prioritario y estratégico del sector agropecuario ha quedado manifiesto en diversos foros de incuestionable importancia. En el reciente Acuerdo de Libre Comercio firmado entre Canadá y los EUA los productos agropecuarios quedaron sujetos a una desregulación gradual, en la medida en que cada país vaya desmantelando los esquemas de subsidio y protección que otorga al sector agropecuario. Asimismo, en el Protocolo de Adhesión de México al GATT, suscrito en 1986, se negoció y se aceptó (incluso por los EUA) excluir al sector agropecuario por razones de carácter estratégico y de sentido social.

Los argumentos que se esgrimen para dar un tratamiento de excepción al sector agropecuario varían de un país a otro, y casi siempre dependen de las características que presenta este sector en cada país, del rol que se le asigna en el proceso de desarrollo y del peso específico político-económico de los productores primarios.

A partir de 1983, la política macroeconómica mexicana dejó de considerar al sector agropecuario como una prioridad, por lo que éste, que durante décadas financió a otras

(13) Tomado del documento "Posición de la ganadería porcina ante el Tratado de Libre Comercio con Canadá y los EUA", elaborado por la CONAPOR.

actividades productivas, ahora requiere apoyos y estímulos especiales para superar su rezago.

A la situación de deterioro manifestada por el sector, debe sumarse el hecho de que en diciembre de 1987, dentro de la estrategia del Pacto de Solidaridad Económica, orientada fundamentalmente a controlar la inflación, se opta por una apertura unilateral de la economía mexicana, que lesionó severamente al productor agropecuario, y en especial al porcicultor, y que sólo benefició a importadores e intermediarios.

Conforme a lo dispuesto por el artículo 133 de la Constitución Política Mexicana, tanto el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros (GATT) como los Códigos de Conducta suscritos por México y aprobados por este Senado, han adquirido jerarquía jurídica de ley suprema y conforman el marco jurídico para el Tratado de Libre Comercio entre México, Canadá y los EUA.

Al adherirse México al GATT, nuestro país solicitó y obtuvo de las Partes Contratantes del GATT, una reserva jurídica para manejar con gran flexibilidad su sector agrícola, reservándose el derecho de seguir utilizando restricciones cuantitativas y de sustituirlas por protección arancelaria, en la medida que fueran compatibles con su política agrícola, sus objetivos de producción, el mantenimiento del régimen de tenencia de la tierra y la protección del ingreso y de las oportunidades de trabajo de los productores agrícolas.

Para el comercio de productos del sector agropecuario, la comunidad internacional ha aceptado que rijan reglas diferentes a las que rigen el comercio de mercancías. Lo artículos XI y XVI del GATT, incorporan un régimen de excepción para el comercio de los productos agropecuarios.

Canadá y EUA al negociar el sector agrícola, convinieron en incorporar al Tratado de Libre Comercio, los resultados que se obtuvieran al concluir las negociaciones comerciales multilaterales de la Ronda de Uruguay, ya que no era posible asumir compromisos por parte de EUA respecto a la eliminación de subsidios a los productos agropecuarios, en tanto la Comunidad Europea no se comprometiera en el mismo sentido.

Como se sabe, hasta la fecha no ha habido arreglo entre EUA y Europa sobre los subsidios agrícolas, y por lo tanto, el comercio de estos productos continúa sujeto a restricciones y subsidios en prácticamente todo el mundo.

Los EUA cuentan con un amplio marco jurídico para las actividades agropecuarias plasmado en el documento Food, Agriculture, Conservation and Trade Act of 1990, conocido como "Farm Bill", que aglutina todas las políticas e instrumentos de apoyo al sector, los lineamientos de planeación y desarrollo rural, así como los aspectos de financiamiento, comercialización interna y comercio exterior, subsidios, transporte y almacenamiento para los cultivos más importantes.

El Farm Bill, autorizado por el Gobierno Norteamericano en octubre de 1990, rebasa la legislación internacional en materia de comercio, y establece lo que para EUA es una práctica desleal, independientemente de lo que señala y se ha signado en los acuerdos multinacionales como el GATT.

En 1981, los EUA emitieron el Acuerdo para la Agricultura y la Alimentación, que sentó las bases para los excedentes alimentarios de la década de los ochenta. A pesar de su costo y sus efectos distorsionadores en el mercado internacional, este Acuerdo es ratificado por el Farm Bill de 1990

En contraste, en nuestro país no existe un ordenamiento jurídico de mediano o largo plazo que norme la política del sector agrícola, la cual se reduce a medidas de muy corto plazo ejemplificadas por una política de precios que se fijan poco antes de la cosecha, y en ocasiones, durante la siembra, lo que genera una gran incertidumbre entre los productores.

Puede sintetizarse que mientras en los EUA existe un marco jurídico para el desarrollo agrícola que contempla el largo plazo, en México existe un marco de improvisación que opera en forma coyuntural y aleatoria.

## V. Conclusiones

1. El futuro de la porcicultura, como el de otras actividades agropecuarias, está determinado, en gran medida, por los resultados que se obtengan de las negociaciones dentro del marco del Tratado de Libre Comercio con Canadá y los EUA.

2. En nuestro país no se han realizado estudios de tipo econométrico que cuantifiquen los efectos de la liberalización comercial -eliminación de aranceles, de barreras no arancelarias y permisos previos-, en los agregados como producción, importación, exportación, consumo, para el caso de la carne de cerdo. Sin embargo, estudios de este tipo efectuados en los EUA y Canadá para la porcicultura, indican que la liberalización comercial tendrá por efecto un aumento en los flujos comerciales, un incremento en los precios del producto y una disminución en el consumo. Adicionalmente, se espera una mayor concentración en la producción y la eliminación de productores pequeños.

3. En el caso de la porcicultura mexicana, la posibilidad de participar en el mercado de los EUA y Canadá es todavía remota, debido a la presencia de la Fiebre Porcina Clásica en la mayor parte del territorio mexicano y la renuencia de los EUA a reconocer zonas libres de esta enfermedad como lo es actualmente el estado de Sonora.

4. En los pronósticos de erradicación de la Fiebre Porcina Clásica, es conveniente tomar en consideración que a los Estados Unidos, país más rico del planeta y con un sector agrícola fuertemente organizado, les llevó 17 años erradicar la Fiebre Porcina Clásica de su territorio. En México, apenas en 1991 se ha reactivado la campaña contra

esta enfermedad después de casi 10 años en los cuales no se atendió este problema con la debida responsabilidad.

5. En el poco probable caso de que Sonora fuera reconocida libre de la enfermedad, la participación de México en el mercado internacional se reduciría a un muy pequeño grupo de porcicultores altamente organizado, capitalizado y tecnificado. Los beneficios que se obtengan del intercambio comercial con otros países estará concentrado en muy pocos productores.

6. En el reverso de la medalla, una gran parte de la porcicultura estará expuesta a la competencia desleal de los productos norteamericanos y canadienses, en los cuales existe un gran subsidio.

7. En el caso de la porcicultura, los negociadores mexicanos deberán llevar a la mesa de negociaciones la posición de los porcicultores que ha quedado clara en los documentos entregados a la COECE (Coordinadora de Organismos Empresariales de Comercio Exterior), en los cuales se solicita no renunciar al esquema de protección de nos da el GATT y no entregar el mercado a los intereses de productos porcícolas a los intereses de los EUA o Canadá.