

24835

VALOR DEL NOVILLO DESDE EL POTRERO AL MESÓN DE LA CARNICERÍA

Marisol González Y.
Ingeniera Agrónoma, M. Phil.
mgonzale@platina.inia.cl

INIA La Platina

El largo proceso de producción de carne bovina –entre uno y medio a dos años, sin considerar el período de gestación–, implica una importante acumulación de costos que, sumada a la competencia con carnes como las de pollo y cerdo y con las carnes importadas, explican que la rentabilidad del productor nacional sea considerablemente inferior a la que obtienen otros componentes de la cadena de comercialización que participan en un corto período y cuyos costos y riesgos son bastante menores.



Novillos en engorda en el predio de Roberto Pesce, San Sebastián, V Región.

La carne bovina, a diferencia de otros alimentos, tiene un largo proceso de producción, que dura varios meses hasta alcanzar como meta final la mesa del consumidor. La cadena productiva de un novillo se inicia con la gestación, de alrededor de 270 a 290 días. Continúa con el período de amamantamiento, que se prolon-

ga por aproximadamente seis meses. El ternero destetado, con un peso cercano a los 180 kilos, constituye el primer eslabón en la cadena de comercialización, pues es un producto vendible y que se transa permanentemente en las ferias ganaderas de nuestro país. El proceso prosigue con la recría o etapa de crecimiento, en el predio de origen de los animales o en el de otro agricultor que se hace cargo del novillo. La recría, dependiendo de las condiciones en que se efectúe, tiene una duración variable: en las razas de carne termina cuando el novillo alcanza un peso vivo de 300 kilos, entre los 12 y los 14 meses de edad, y en las razas de doble propósito, a los 350 kilos, entre los 18 y 20 meses. Aquí se puede establecer el segundo eslabón en la cadena de comercialización, pues, aun-

Cuadro 2

Etapas de la comercialización del ciclo productivo de un novillo

Etapa	Edad (meses)	Peso (kg)	Precios de compra y venta (\$ con IVA)		Margen bruto (%)
			\$/kg	Total	
Ternero	6	180	649 ⁽¹⁾	116.820	-
Novillo de recría	12 - 18	300	611 ⁽¹⁾	183.300	56,9
Novillo gordo	18 - 24	420	632 ⁽²⁾	265.641	44,8

⁽¹⁾Feria Tattersall, Puerto Varas (precios de abril, 1999).

⁽²⁾Feria Tattersall, Santiago (precios de abril, 1999).



que el mismo criancero puede realizar la siguiente etapa, es frecuente que estos novillos sean vendidos a otros agricultores que se especializan en la etapa final o engorda propiamente tal hasta alcanzar el peso de mercado.

La engorda exige altos requerimientos nutricionales y puede llevarse a efecto mediante distintos regímenes productivos, que van desde un sistema extensivo, sobre la base de praderas naturales y engorda de temporada en primavera y verano en las mismas praderas, hasta un sistema intensivo en condiciones de confinamiento y alimentación con raciones balanceadas, que incluyen concentrados en su formulación. Esta fase dura entre tres y seis meses. En las razas de carne el proceso se completa cuando el novillo alcanza, aproximadamente, 420 kilos de peso vivo destarado (sin contenido ruminal), a los 18 a 20 meses de edad, y en las de doble propósito, 520 kilos a los 24 meses.

En el cuadro 1 (página 11), se aprecia el valor agregado que va adquiriendo el novillo en cada una de las diversas etapas necesarias para completar el proceso primario de producción de carne, y que finaliza con el novillo gordo en el predio del agricultor. Este valor agregado se produce principalmente por el aumento de peso logrado, debido a que es frecuente que el precio del kilo de animal vaya disminuyendo a medida que crece y engorda. Es fundamental que el agricultor siempre realice un proceso productivo muy eficiente en la conversión de alimento en ganancia de peso, para compensar las pérdidas de valor unitario que ocurren en cada etapa. Los márgenes brutos sólo indican la diferencia entre el precio de compra y el de venta, pues no incluyen los costos del proceso mismo, y que pueden ser bastante altos.

Como se ha visto, el ciclo completo es largo, y por lo general tiene una dura-

Cuadro 2	
Valor de un novillo Hereford de 420 kilos de peso vivo destarado, en diferentes eslabones de la cadena de comercialización (precios con IVA, en pesos de abril, 1999)	
Valor puesto predio (tiempo de permanencia en el predio: 2 a 2,5 años)	
Peso vivo potrero (kg)	456
Valor en feria	265.641
Gastos de comercialización	17.777
Flete	9.808
3% comisión	7.969
Valor novillo en predio con IVA	247.864
Porcentaje valor final	60,32
Valor en feria* (tiempo de permanencia en feria: 1 día)	
Peso vivo feria (kg)	420
Precio kg remate	632,48
Valor novillo en feria con IVA**	265.641
Porcentaje valor final	64,64
Margen bruto (% con relación al valor en el predio)	7,17
Valor en vara (tiempo permanencia en matadero: 3 días)	
Rendimiento vara fría 56% (kg)	235,18
Precio carne vara con IVA**	1.239
Valor novillo en vara	291.338
Porcentaje valor final	70,90
Margen bruto (% con relación al valor en feria)	9,67
Valor a público (tiempo de permanencia en carnicería: menos de 1 semana)	
Corte pierna	235.474
Corte paleta	175.458
Precio total con IVA	410.932
Porcentaje valor final	100
Margen bruto (% con relación al valor en vara)	41,04

* Feria Tattersall ** ODEPA

ción de 18 a 24 meses desde que nace el ternero, además de los 280 días promedio correspondientes a la gestación. El costo de la ganancia de kilos es muy variable y propio de cada sistema productivo. Es una actividad que exige inmovilizar el capital por un largo período, lo cual tiene una repercusión financiera que debe agregarse al costo de producción. A ello se debe que la carne bovina sea un producto caro de producir y, por la fuerte competencia que tiene con otras carnes más baratas, como las de pollo y cerdo, presenta una rentabilidad generalmente baja. Una vez completada la engorda, se inicia el proceso de industrialización para transformar el novillo terminado en

carne despostada, accesible al consumidor en la carnicería y, cada vez en mayor volumen, en el ámbito de los supermercados.

El novillo gordo es vendido por el agricultor a través de diversas modalidades. Se puede comercializar puesto en el predio; enviarlo a la feria para remate, o directamente a faenamiento para vender la carne en vara. En el precio del novillo influyen diversos factores, como la calidad del animal, dada por la raza, presentación y grado de gordura; la edad, que determina la categoría según la norma chilena de tipificación de carne, y el "llenado" o contenido del aparato digestivo. Este último factor hace que por lo general el ganado se transe «destarado» o con un período de ayuno cercano a las 12 horas, castigándose fuertemente el precio de los animales que vienen llenos. Existen fluctuaciones estacionales en el precio determinadas por la escasez o abundancia de oferta. En los últimos años, se ha producido una fuerte influencia de la competencia con la carne importada y otras carnes como pollo y cerdo, que contribuyen a determinar el precio de la carne bovina, fijándole un techo a la producción nacional.

La carne en vara se comercializa en mitades, cada una compuesta por dos cuartos. El cuarto «paleta» corresponde al tren delantero, y el cuarto «pierna» al tren posterior. Esta es la forma de división de la media canal al momento del desposte, proceso por el cual se obtienen los distintos cortes que se comercializan a nivel del público.

La paleta posee cortes de menor valor comercial, menor contenido de pulpa y mayor de huesos. Representa alrededor del 43 por ciento del valor del animal. Este solo hecho respalda el proceso de selección genética del ganado en pie, donde se pone énfasis en el desarrollo del tren posterior del animal.

Cuadro 3	
Margen bruto de la cadena de comercialización de la carne de vacuno	
Componente	
Precio total a público con IVA (\$)	410.932
Precio total a productor con IVA (\$)	247.864
Margen bruto	163.068
Porcentaje (%)	65,79