

FADA

FUNDACIÓN AGROPECUARIA
PARA EL DESARROLLO
DE ARGENTINA



Indicadores de formación de precios: pan, leche, queso cremoso y carne bovina

-Mayo 2018-

Índice

Resumen.....	3
Indicador de precio del pan	6
Consideraciones metodológicas del indicador de la cadena del trigo-pan.....	9
Indicador de precio de leche y queso cremoso	11
Leche	11
Queso cremoso	15
Consideraciones del indicador de la cadena láctea	18
Indicador de precio de la carne bovina.....	19
Precio pagado por el consumidor final	19
Precios percibidos por cada eslabón y su formación.....	19
Consideraciones del indicador de precio para carne bovina	23

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 comenzó a elaborar indicadores para [pan](#), [leche](#), [queso cremoso](#) y [carne bovina](#).

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 es la tercera publicación que se realiza, con datos correspondientes a febrero de 2018, el primero fue publicado en abril de 2017 con datos de febrero de 2017.

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, Asociación de Supermercados Unidos y Subsecretaría de Lechería del Ministerio de Agroindustria.

Resumen de datos relevantes de cada cadena:

Pan

- El pan francés en febrero tuvo un precio¹ de \$38,41 por kilogramo, de ese precio el trigo representa el 9,3% del precio final (\$3,58), el molino el 3,3% (\$1,27), la panadería el 64,6% (\$24,80) y los impuestos el 22,9% (\$8,76).
- Los fletes de toda la cadena representan el 2,62% del precio al consumidor y la mano de obra el 48,5%. Si se analiza por eslabón, el flete del trigo representa el 12,6% del precio del trigo y el de la harina el 7,6% del precio de la harina.
- Del precio final pagado por el consumidor, el 66% son costos, el 22,8% impuestos y el 11,2% ganancias.
- El precio se multiplica por 8,93 desde que el trigo sale del campo hasta que se transforma en pan y se vende al público.
- El productor agrícola debe vender 10,78 kg. de trigo (precio del trigo menos impuestos pagados por el productor) para adquirir 1 kg. de pan en la panadería. La relación cae respecto agosto 2017, ya que el aumento del trigo fue mayor al del pan.

¹ Precio promedio ponderado nacional, de acuerdo a lo publicado para cada región del país por INDEC en el IPC de febrero de 2018.

Leche

- La leche en febrero tuvo un precio promedio² de \$21,01 por litro, de ese precio el tambo explica el 26,5% del precio final (\$5,56), la industria el 32,1% (\$6,76), el comercio el 16,6% (\$3,49) y los impuestos el 24,8% (\$5,21).
- En febrero el precio se multiplicó por 3,65 desde que la leche sale del campo hasta que se vende al público.
- La cadena de la leche presenta un resultado negativo de -0,81 \$/litro. El tambo y supermercado siguen con pérdidas, 0,73 \$/litro y 0,16 \$/litro, respectivamente. La situación de la actividad tampera empeoró pasando de una pérdida de \$0,02 en agosto de 2017 a \$0,73 en febrero.
- El principal costo que aumentó fue el de alimentación tras el efecto sequía que hizo incrementar los costos en un promedio de 41% respecto agosto 2017. Los costos de alimentación representan un 30,7% sobre los costos totales del tambo y un 10,6% sobre el precio que pagan los consumidores, en agosto de 2017 representaba un 8,3%.
- El 8,9% del precio de la leche que paga el consumidor son fletes. Y el costo laboral acumulado en la cadena representa el 23%.
- Del precio final pagado por el consumidor, el 79% son costos, el 24,8% impuestos y el -3,8% de pérdida.
- El productor tambero debe vender 3,65 litros de leche para comprar un sachet en el supermercado.

Queso

- El queso cremoso en febrero tuvo un precio³ de \$146,8 por kilogramo, de ese precio el tambo explica el 29,1% del precio final (\$42,79), la industria el 16,4% (\$24,66), el comercio el 26,6% (\$36,68) y los impuestos el 30,04% (\$42,68).
- El precio del queso se multiplica por 3,31 desde que la leche sale del campo, se transforma en queso, se comercializa y llega a manos del público.
- La cadena del queso presenta un resultado negativo de \$ 0,78 por kilo de queso cremoso. Como en el caso de la leche, el tambero sigue perdiendo, pero los otros dos eslabones ganan. Por el incremento de los costos para la alimentación, se arrastra a lo largo de la cadena el resultado negativo del eslabón primario.
- Del precio al consumidor final, el 71,5% son costos, 29,1% impuestos y -0,5% ganancias.

Carne

- La carne en febrero tuvo un precio⁴ promedio de \$127,38 por kilogramo, de ese precio el ternero explica el 38% del precio final (\$48,47), el feedlot el 19,4% (\$23,34), el frigorífico el 9,7% (\$12,36), la carnicería el 14,5% (\$18,47) y los impuestos el 19,4% (\$24,75).
- El precio se multiplica por 2,62 desde el ternero hasta la venta de la carne al mostrador.

² Precio promedio de una leche de primera marca y una de segunda, en base al sistema Precios Claros. Relevado por FADA para las ciudades de Buenos Aires, Córdoba y Mendoza.

³ Precio relevado por INDEC en el IPC de Febrero de 2018. Sólo se publica para Gran Buenos Aires.

⁴ Elaborado en base a precios por cortes elaborados por el IPCVA de febrero de 2018.

- Los costos laborales son importantes en la carnicería, explicando el 10,05% del precio final. El costo de transporte representa en promedio el 1% de los costos totales (\$0,76/kg. para animales en pie y \$1,25/kg. para flete refrigerado).
- Del precio final de la carne, el 79,8% son costos de la cadena, 19,4% impuestos y 0,7% ganancias.
- El productor ganadero debe vender 3 kilogramos de animal en pie para comprar un kilogramo de carne en la carnicería.
- Cuando se analiza la participación de los alimentos del feedlot en los costos totales tras el incremento del precio de los granos, éstos pasaron a representar del 14,5% al 17,3% de los costos de la etapa de engorde (incluido el ternero). Sobre el precio final que pagan los consumidores pasó de incidir del 4,3% al 5%.

Indicador de precio del pan

En el caso del pan, se realizan las estimaciones para el caso del pan francés. Se utiliza como precio final, el promedio ponderado de precios que utiliza el INDEC en el IPC nacional, que contiene el precio de todas las regiones contempladas por el instituto: GBA, pampeana, cuyana, patagónica, noroeste y noreste.

En febrero de 2018, el consumidor final pagó un precio promedio ponderado de \$38,41 el kg. Si se compara entre regiones, el precio máximo se relevó en la Patagonia (\$42,98/kg) mientras que el más bajo fue en la región cuyana, con un valor de \$29,94.

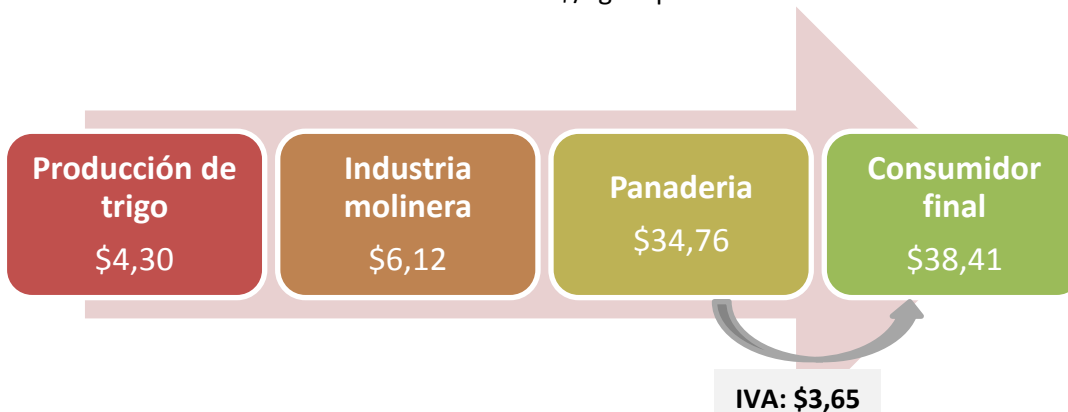
Analizando la conformación del precio, de este precio final la producción de trigo, aportó \$4,30 por cada kilogramo de pan en el mostrador. La industria molinera agregó \$1,82, por lo que la harina participa con \$6,12 por kilogramo de pan. La panadería, es la que más valor agrega, sumando \$28,64. Así, el precio en el último eslabón de la cadena asciende a \$34,76 que incluyendo el IVA (10,5%), totaliza \$38,41.

Si bien el kilogramo de trigo valía en febrero \$3,56⁵, su participación es de \$4,30, ya que se necesita 1,31 kg. de trigo para obtener un kilogramo de harina (rinde de 76%) y, a su vez, de cada kilogramo de harina se obtiene 1,09 kg de pan (por el agregado de agua). Más abajo, en las consideraciones se amplía este punto.

Desde el precio que recibe el productor agrícola hasta la comercialización del kilo de pan en el mostrador, su precio aumentó 8,93 veces. Lo cual demuestra también que el productor de trigo debe vender 10,78 kilogramos de trigo para adquirir 1 kilogramo de pan en el comercio.

La panadería es el eslabón donde se produce el mayor salto de valor en la cadena de trigo-pan. Esto es lógico por dos razones: la primera, es que se realizan dos actividades, producción y venta por menor, es decir que hay dos eslabones fusionados; la segunda, es que tiene escalas sustancialmente menores a los eslabones anteriores, por lo que tiene costos unitarios mayores. Con respecto a la escala, algo similar ocurre en los casos de los otros productos considerados en el presente informe.

Figura 1. Formación de precios en la cadena de valor del trigo-pan
Febrero 2018. En \$/kg de pan francés



Fuente: FADA en base a Índice FADA, IPC-INDEC, escalas salariales y fuentes calificadas

⁵ El precio promedio de trigo en febrero fue de \$3.563 por tonelada.

Si se toma como punto de comparación el precio de febrero de 2018, respecto el mes de agosto de 2017, el pan subió un 8,5%. En el caso de la harina, aumentó un 21,2% y el trigo un 28% para el mismo periodo.

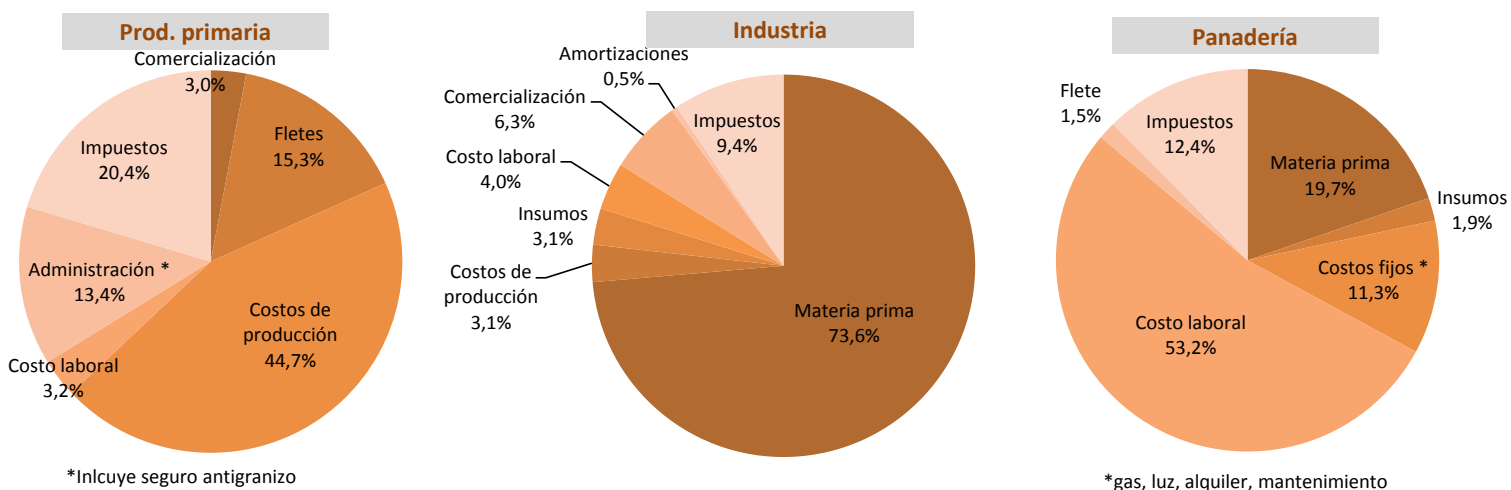
El efecto inflación se trasladó a la estructura de costos, en mayor medida, aumentando los de la cadena en torno al 17% en los últimos seis meses acompañado por una devaluación para el mismo periodo de un 14% pasando de un dólar de 17,70 a 20,15 en febrero.

Dicho incremento, se visualiza fundamentalmente en dos aspectos a lo largo de la cadena: respecto agosto, el costo de transporte que pagó la panadería aumentó un 21% y un porcentaje similar la harina. Si se compara un año atrás, el flete pasó a costar un 33,2% más.

En el resto de los eslabones, producción de trigo e industria, la variación de los costos totales fue, en promedio, de 11% y 16%, respectivamente.

En la figura 2 se detalla la participación de los costos de cada uno de los eslabones sobre sus

Figura 2. Participación de los costos de cada eslabón
Como % de sus costos totales. Febrero 2018



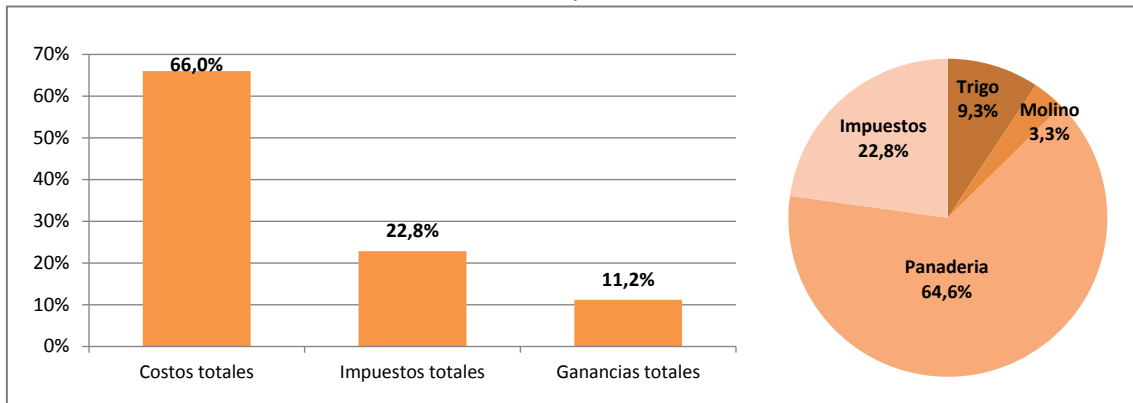
Fuente: FADA en base a Índice FADA, IPC, escalas salariales y fuentes calificadas

costos totales. En casi todos los casos, los costos de producción predominan, seguido por los impuestos, como en el caso de la producción de trigo e industrial (20,4% y 9,4%). Cuando se analiza la participación de los costos en panadería, el costo en personal es el mayor, producto de una actividad que requiere de la presencia de panaderos constantemente y la realización de un trabajo artesanal.

Si analizamos la cadena en conjunto, el 66% del precio que paga el consumidor en la góndola son los costos totales en que incurre la cadena, desde la producción de trigo hasta la venta del producto en el comercio, en total \$25,36 por kg. El Estado, se queda con el 22,8% (\$8,76) y las ganancias que percibe la cadena son el 11,2% (\$4,29).

Figura 3. Participación en la cadena trigo-pan. Principales componentes (Izq) y participación de los eslabones (Der)

Febrero 2018 como % precio del consumidor



Fuente: FADA en base a Índice FADA, IPC-INDEC y fuentes calificadas

El eslabón de mayor ganancia es la panadería (8,6% del precio al consumidor, cayó en un 2,2% por el incremento de sus costos respecto agosto), sin embargo, es también la que enfrenta mayores costos en su actividad (72% del precio final, incluyendo la materia prima) y es al mismo tiempo el principal participante en la conformación del precio del pan, explicando el 64,6% del precio⁶. Luego, se posiciona el Estado con el 22,8%, seguido por el productor agrícola y, finalmente, el molino harinero.

Al analizar con mayor profundidad los costos totales de la cadena, una porción importante queda en poder del transporte y salarios. En el caso del primero, los encargados de pagar flete son los nodos extremos de la cadena: el productor de trigo paga el flete del campo al molino (1,41%) y el comercio paga el transporte desde la industria a la panadería (1,21%), en total representan el 2,62% del precio al consumidor, equivalente a \$1,01 por kilogramo de pan.

⁶ La panadería explica la mayor parte ya que combina dos procesos: producción y comercialización. Tiene un uso intensivo de mano de obra, costos de servicios y costos de alquiler. Adicionalmente, las escalas de producción lo largo de las cadenas son distintas, mientras el trigo y harina se realizan a gran escala, la panadería es menor.

Figura 4. Costo laboral y flete de la cadena
Como % del precio al consumidor. Febrero y agosto 2017; febrero 2018

	feb-17	ago-17	feb-18
Mano de Obra	% precio del consumidor final		
Trigo	0,3%	0,3%	0,3%
Molino	0,7%	0,7%	0,7%
Panadería	32,5%	44,2%	47,4%
Total	33,5%	45,2%	48,5%

	feb-17	ago-17	feb-18
Fletes	% precio de cada eslabón		
Campo-molino	15%	14,3%	12,6%
Molino-panadería	7,0%	8,4%	7,6%
Total	22%	22,7%	20,2%

Fuente: FADA en base a índice FADA, IPC-INDEC, escalas salariales y fuentes calificadas

Sin embargo, si se analiza por eslabones, el flete del trigo representa el 12,6% de su precio, y el de la harina el 7,6% del precio de la bolsa de harina. Respecto a la caída de la participación del flete en el campo, éste se debe a que el aumento del precio del trigo fue mayor que el aumento en el flete, lo mismo sucede con el flete que se paga sobre la bolsa de harina (el precio de la bolsa de 50 kg aumentó más que el transporte). Así, la participación de los fletes es importante en los dos primeros eslabones, pero pierde participación relativa hacia el final de la cadena, por el salto de precio que se da en el último eslabón.

Por su lado, la mano de obra, representa el 48,5% del precio final, acumulado en gran parte en el sector panadero. Así, por cada kilogramo de pan que un consumidor compra, se están pagando \$19 de salarios.

Consideraciones metodológicas del indicador de la cadena del trigo-pan

Para hacer el análisis de la formación de precios a lo largo de la cadena, es indispensable tener en cuenta los rendimientos que existen entre los eslabones para arribar a conclusiones válidas y, además, permita la comparabilidad entre sí.

A tal fin, los precios finales de cada eslabón son expresados en pesos por kilogramos de pan, sin embargo la producción de trigo comúnmente se expresa en toneladas y la harina de trigo en bolsa de 50 kg. a la salida del molino. Además, se debe tener en consideración lo siguiente:

- En la molienda, el trigo tiene un rendimiento del 76%, es decir que por cada 1.000 kg. de trigo se obtiene 760 kg. de harina de trigo.
- En panadería, el rendimiento es del 109% lo que implica que con 1 kg. de harina se produce 1,09 kg. de pan. Esto se explica principalmente por un mayor contenido de agua.

En la construcción del indicador de precio se utiliza el Índice FADA para el eslabón agrícola. Para el sector industrial se trabaja con datos de un molino promedio, con capacidad diaria de

producción de 310 toneladas de harina de trigo en bolsas de 50 kg., se considera que mensualmente se producen 112.500 bolsas de harina.

Por otra parte, en panadería, se considera una producción de 500 kg. de pan diarios, consumiendo 10 bolsas de harinas al día y una producción de pan mensual de 16.500kg.

Indicador de precio de leche y queso cremoso

Leche

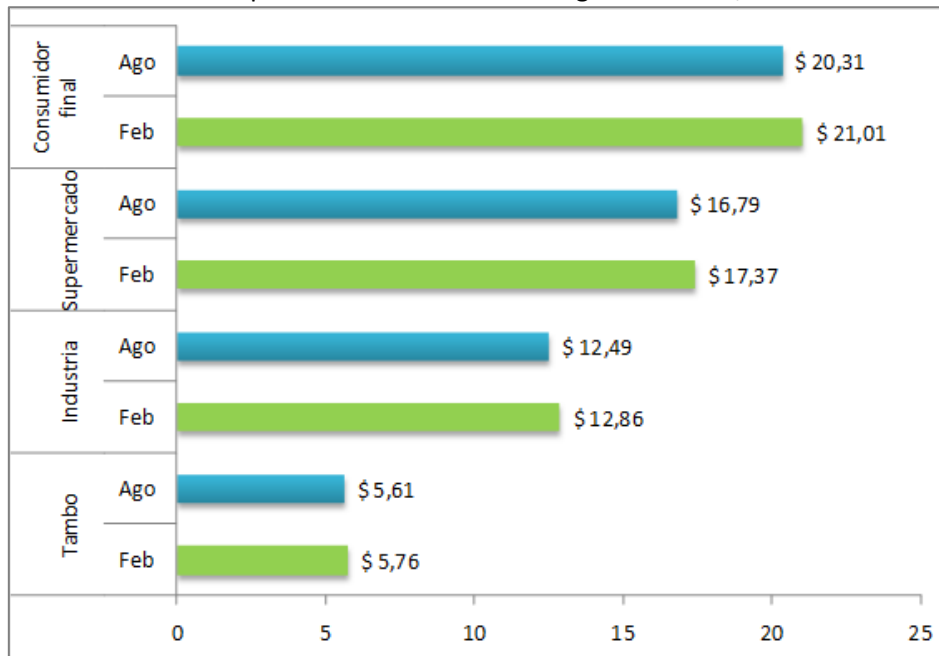
El sector lácteo argentino continúa con importantes dificultades. De los problemas que arrastra el sector tambero desde hace dos años tras las inundaciones, se adicionó el incremento de los costos, principalmente para la alimentación animal producto de la sequía y un precio planchado, que ponen en riesgo muchas producciones tamberas.

Lo anterior incentiva una disminución en la producción bajo una situación de bajos precios percibidos por el productor tambero que no logran equiparar el total de los costos que insume dicha actividad.

Según datos de la Subsecretaría de Lechería⁷ del Ministerio de Agroindustria, el productor tambero vendió su producción a \$5,76 por litro de leche en el mes de febrero⁸ y logró un incremento de su precio del 2,7% frente agosto de 2017, sin embargo, éste precio no solo que no alcanza a cubrir los costos totales, sino que tampoco se consigue cubrir los costos operativos que insume la actividad, obteniendo una pérdida de \$-0,25 antes de impuestos y amortizaciones.

Pero una vez que a los costos operativos (\$6,01) se incluye el pago de impuestos (0,19 \$/lt) y amortizaciones (0,27 \$/lt), el margen neto es negativo (\$-0,73)

Figura N°5. Precios pagados por eslabón.
Comparación febrero 2018 vs. agosto 2017. \$/lt



Fuente: FADA en base a Sub de Lechería, Precios Claros, revista Márgenes, CNV y fuentes calificadas.

⁷ Este precio surge en base a todas las compras de leche cruda realizadas a través de LUME (Liquidación Única Mensual Electrónica), es decir, se corresponde con el precio del panel circuito formal publicado por la Subsecretaría de Lechería.

⁸ El precio informado por la industria para el mes de agosto, que contempla a 18 empresas, fue de \$5,67.

Los precios que perciben los productores tamberos son heterogéneos y varían según la región, la cantidad, calidad y las condiciones de negociación que se tenga con la industria, ya que existe un amplio abanico dependiendo si se entrega a Pymes o a industrias más grandes. De acuerdo al Ministerio de Agroindustria, en la provincia de Buenos Aires se pagó, en promedio, \$5,90 por litro (1528 tambos), mientras los resultados arrojan que en provincia de La Pampa se pagó \$5,60 en promedio.

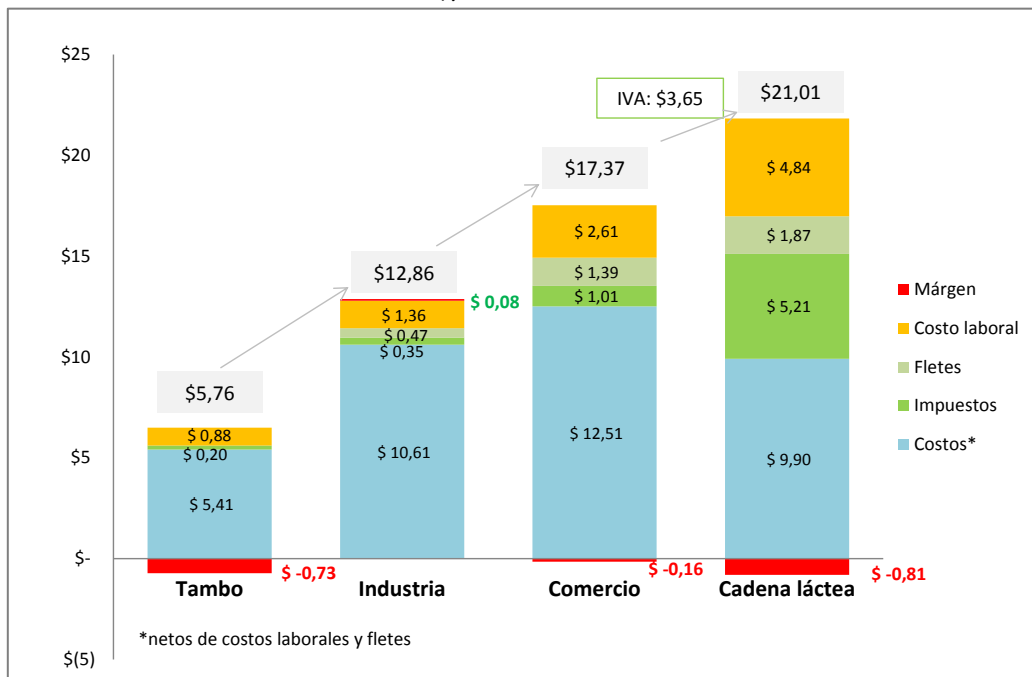
Para darle un respiro a la presión negativa que vive del sector primario lácteo, se redujo la retención al IVA que realiza la industria a los productores tamberos del 6% al 1%. Esto es un alivio financiero.

En el caso de la industria y supermercado, se considera la leche entera en sachet, y se toma un promedio simple de una primera y segunda marca. La industria compra la leche a \$5,76, tiene otros costos por \$6,68 (se desagregan en Figura N°7) e impuestos por \$0,35 \$/litro. Con un margen positivo de \$0,08, el precio del sachet de leche a la salida de la planta ascendió a \$12,86, un 3% más respecto al mes de agosto de 2017 y un 20% más interanual.

Luego, el comercio adquiere la mercadería al precio que vende la industria láctea, se suman \$3,65 de costos de estructura, transporte y costo laborales, paga impuestos por \$1,01 y obtiene una pérdida de \$0,16. Finalmente, fija su precio en \$17,37 + IVA el sachet de leche de 1 litro. Al sumar la alícuota de 21% de IVA, equivalente a \$3,65, se alcanza un precio final al público de \$21,01.

La ley de IVA exceptúa la leche del pago de este impuesto, por lo que la alícuota debería ser nula. Sin embargo, el tipo de leche que exceptúa ya no se encuentra disponible en el mercado (pasteurizada) y actualmente se produce y consume ultra pasteurizada, pero el objetivo de la ley es que la leche más básica que se comercialice no pague IVA, por ser una bien de primera necesidad.

Figura 6. Formación del precio de la leche en cada uno de los eslabones
En \$/lt. Febrero 2018



Fuente: FADA en base a Márgenes, IPC, fuentes calificadas, CNV, Precios Claros

Respecto al relevamiento de precios del sachet de un litro de leche entera, se tuvo en cuenta una primera y una segunda marca, en 203 puntos de venta de las ciudades de Córdoba, Mendoza y Buenos Aires, a través del sistema Precios Claros. En este sistema, las grandes cadenas de supermercados deben informar de manera diaria los precios para todas sus sucursales, de un importante número de productos, entre ellos la leche.

Al analizar el precio en el comercio, resalta que los comercios con formatos de cercanía (market, mini o express) venden la leche de primer marca a un precio menor respecto a los supermercados e hipermercados. Esta es una nueva situación, ya que si se lo compara con agosto de 2017, los precios de las tiendas de cercanía eran superiores, tanto en la primera como en la segunda marca bajo análisis.

También se presenta una particularidad, como en el caso de Ciudad de Córdoba, donde una misma cadena de supermercado, en menos de 2 km de diferencia, vende un mismo sachet de leche a diferentes precios sin estar bajo el título de promoción. Por otro lado hay cadenas de supermercados que tienen promociones de hasta el 1,76% menos sobre el precio del producto.

La variabilidad en el precio se acentúa en ciudad de Córdoba, con una desviación promedio cercana a \$1,02 para el sachet de primera marca y \$0,47 para el de segunda. Cuando el análisis se hace en el conjunto de ciudades, la mayor variación del precio se da en el sachet de primera marca, con una desviación de \$0,65 frente a \$0,47 centavos en el segundo caso. Lo anterior muestra que en seis meses, los precios de los sachet y los comercios convergieron, disminuyendo considerablemente las diferencias que se presentaban en agosto de 2017.

Cuadro N°1. Relevamientos de precios del sachet de leche entera de primera y segunda marca
En \$/lt. Febrero 2018

Sachet de leche entera. Primera marca. Febrero 2018				
	Córdoba	Buenos Aires	Mendoza	Promedios
Precio promedio	\$ 23,20	\$ 24,28	\$ 23,56	\$ 23,68
Mín	\$ 19,28	\$ 19,80	\$ 21,84	\$ 19,28
Máx	\$ 26,99	\$ 25,50	\$ 26,99	\$ 26,99
Promedio super e hiper	\$ 23,50	\$ 24,53	\$ 23,58	\$ 23,87
Promedio tiendas de cercanía	\$ 22,48	\$ 23,70	\$ 23,49	\$ 23,22
Sachet de leche entera. Segunda marca. Febrero 2018				
	Córdoba	Buenos Aires	Mendoza	Promedios
Precio promedio	\$ 19,22	\$ 17,43	\$ 18,40	\$ 18,35
Mín	\$ 16,92	\$ 17,43	\$ 16,92	\$ 16,92
Máx	\$ 23,00	\$ 17,43	\$ 20,49	\$ 23,00
Promedio super e hiper	\$ 18,98	\$ 18,79	\$ 17,43	\$ 18,40
Promedio tiendas de cercanía	\$ 19,45	\$ 16,92	\$ 17,43	\$ 17,93

Fuente: FADA en base a Precios Claros

También se podría utilizar el precio relevado por INDEC, pero se optó por utilizar Precios Claros, ya que permite realizar análisis por regiones y por formatos de tiendas, que brindan información interesante acerca de la dispersión de precios. INDEC releva el sachet de leche entera en \$21,81 para el Gran Buenos Aires, \$23,53 en la región pampeana, \$23,39 en el noreste, \$22,89 en el noroeste, \$23,85 en cuyo y \$25,08 en la región patagónica.

El análisis conjunto de la cadena de la leche muestra para el mes de febrero un resultado negativo de \$-0,81 por litro de leche. Sin embargo, cuando el análisis es por eslabón, la cadena continúa presentando pérdidas en el sector tambero (\$-0,73 por litro) y en el comercio (\$-0,16 por litro). Sin embargo, para el caso del comercio, se debe recordar que este producto de primera necesidad es un bien de atracción o de consumo masivo para el comercio, compensando dicha pérdida con otros productos de la cadena láctea, como es el caso del queso cremoso que se analiza más adelante.

Por su parte, la industria láctea, que mostró un recupero en agosto de 2017 tras la fuerte crisis que estuvo inmersa a principio de ese mismo año, vuelve a ver disminuido su margen tras el incremento de costos y reducción de sus ganancias a 0,08 \$/litro de leche.

En la Figura N° 7, se muestra para cada uno de los eslabones de la cadena, la participación de los costos que lo componen, sobre sus respectivos costos totales.

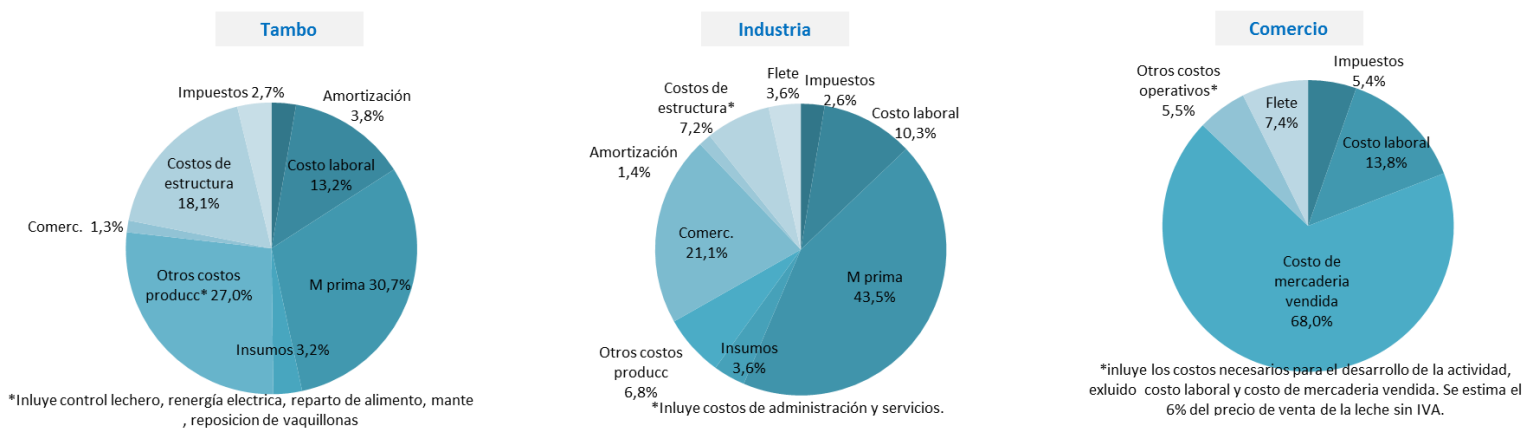
En síntesis, del precio que paga el consumidor por el sachet de leche, el 79% son los costos totales de la cadena láctea, 24,8% son impuestos y -3,8% pérdidas. Además, la industria láctea es el principal eslabón formador del precio con el 32,1%, seguido por el tambo con el 26,5%, el Estado 24,8% y finalmente el supermercado (16,6%).

El principal aumento de los costos de la cadena fue se dio en el tambo, tras el incremento de los granos producto de la sequía, destinados a la alimentación de los animales. En este sentido,

en promedio, los costos del tambo respecto agosto aumentaron 23,3%, pero si se analizan los granos, el maíz aumentó un 41,1%, mientras que la soja un 37,7%.

Hacia el interior de los costos de la cadena, el flete representa el 8,9% del precio final y los salarios el 23%.

Figura N° 7. Participación de los costos de cada eslabón
Como % de los costos totales. Febrero 2018



Fuente: FADA en base a SubSec. de Lechería, Precios Claros, revista Márgenes, CNV y fuentes calificadas.

Queso cremoso

A través del IPC del mes de febrero, INDEC relevó un precio promedio⁹ del queso cremoso pagado por el consumidor final de \$146,8 por kilogramo un 8% más alto que un año atrás.

Si analizamos hacia atrás de la cadena, la industria le paga al productor tambero \$5,76 por litro de leche repitiéndose la misma situación que se explicó con anterioridad. La industria debe adquirir, en promedio, 7,7 litros de leche para producir 1 kilogramo de queso, que luego vende a \$72,50 el kilo. El costo de la materia prima (leche cruda) es de \$44,31 más otros costos de producción por \$22,65, impuestos \$3,54 y una ganancia de \$2,01, por kilogramo de queso producido.

Luego, el comercio compra el queso en planta a \$72,50, agrega otros costos propios del sector comercial como son los servicios energéticos, costos administrativos y comerciales, entre otros (\$33,88), paga impuestos por \$12,15 y obtiene una ganancia de \$2,80 por kilogramo de queso cremoso vendido.

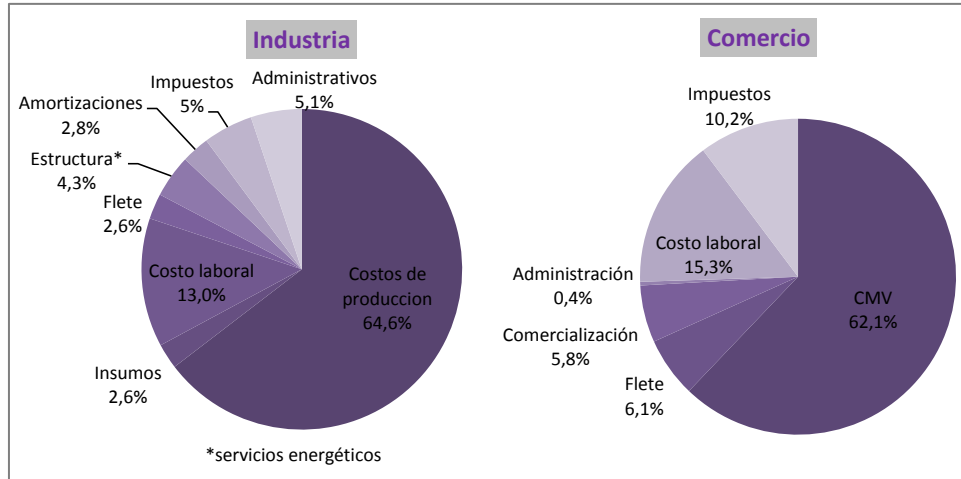
Finalmente el comercio fija un precio de \$121,3 el kilo, que incluyéndole el 21% del IVA, el consumidor final lo adquiere a \$146,8 el kilo, que es el precio relevado por el IPC de febrero.

En el caso del comercio, los costos no se pueden calcular como en el tambo y la industria, ya que vende una gran cantidad de productos distintos. Lo que se hace es calcular los costos

⁹ Precio relevado para el Gran Buenos Aires, no está desagregado por regiones.

promedio por cada peso vendido de todos los productos del supermercado, y aplicarlo al precio del queso, o de la leche en el caso anterior.

Figura N° 8. Participación de los costos de cada eslabón.
Como % costos totales de cada eslabón. Febrero 2018



Fuente: FADA en base a IPC, CNV, escalas salariales y fuentes calificadas

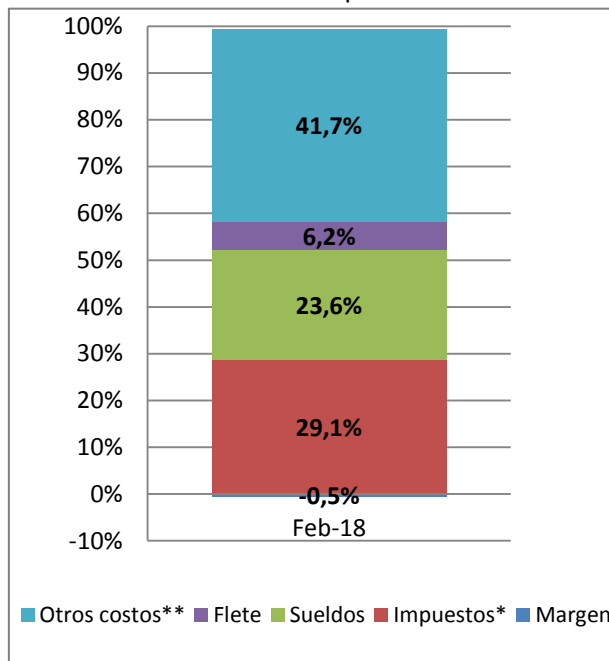
De todo lo descrito anteriormente, se puede deducir que si el productor tambero quisiera comprar un kilo de queso cremoso en el supermercado, debería vender por lo menos, 30,4 litros de leche para poder adquirir 1 kg de queso cremoso o es lo mismo decir que el precio desde que sale la leche del campo, se transforma en queso, se distribuye y se coloca en góndola para el consumidor aumenta 3,3 veces el precio en todo el camino recorrido.

Al observar el eslabón industrial y comercial, luego de los costos de producción o de mercadería vendida, lo secunda el costo laboral, en el primer caso representa el 13% de los costos totales de la industria y el 15,6% del total de los costos del comercio.

Analizando toda la cadena, la producción de queso cremoso y su comercialización presentan menores costos respecto la leche, en torno a 71,5% del precio del consumidor final, el Estado participa con el 29,1% y la cadena tiene un resultado negativo equivalente al 0,5%, producto de la situación crítica que sufre el tambo y arrastra el efecto a lo largo de la cadena láctea.¹⁰

¹⁰ Los costos de la cadena pasaron de 64,4% a 71,5% por el fuerte incremento de los costos en el sector tambero y que repercuten cuando se consideran los costos, impuestos y ganancias de la cadena,

Figura N° 9. Cadena láctea: formación de los precios del queso cremoso
Febrero 2018. Como % del precio al consumidor



Fuente: FADA en base a Márgenes, IPC, MinAgri, CNV, fuentes calificadas, Precios Claros

*Incluye IVA, Ingresos Brutos, Impuestos a la Industria y Comercio, Ganancias e Impuesto a los Créditos y Débitos

**Incluye insumos, costos de administración y comercialización.

Finalmente se detalla en el siguiente cuadro la participación de cada uno de los principales ítems de la estructura de márgenes y costos de la cadena de valor para el queso cremoso como participación del precio al final al público.

Cuadro N°2. Formación del precio del queso cremoso
Participación sobre precio del consumidor final. Febrero 2018

feb-18		
Formación del precio	\$/kg queso	
Tambo costo	48,38	33,0%
Tambo impuestos	0,20	0,1%
Tambo resultado	-0,73	-0,5%
Tambo precio	44,31	30,2%
Industria otros costos	22,65	15,4%
Industria impuestos	3,54	2,4%
Industria resultado	2,01	1,4%
Industria precio	72,50	49,4%
Super otros costos	33,88	23,1%
Super impuestos	12,15	8,3%
Super resultado	2,80	1,9%
Super precio	121,3	82,6%
IVA (21%)	25,5	17,4%
Precio al consumidor	146,8	100,0%

Fuente: FADA en base a Márgenes, IPC-INDEC, CNV, escalas salariales y fuentes calificadas.

Consideraciones del indicador de la cadena láctea

En la construcción del indicador de precios para lácteos se procura mostrar conclusiones del análisis para el promedio de la producción, industrialización y comercialización de la leche y queso cremoso, teniendo en cuenta que a lo largo de toda la cadena existe heterogeneidad productiva, tecnológica y de mercado. En el primer eslabón, producción tambera, coexisten diferentes modelos productivos que impactan directamente en la estructura de sus costos y en los mecanismos de articulación con la industria.

Los productos elegidos como representativos de la cadena láctea son el sachet de leche entera de 1 litro y el queso cremoso.

Los datos utilizados provienen de diversas fuentes, entre las oficiales: Subsecretaría de Lechería (Ministerio de Agroindustria de la Nación), informa el precio promedio que se paga al productor de leche, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) del INDEC para el precio de góndola del queso cremoso y Precios Claros para obtener el precio promedio del sachet de leche; adicionalmente se trabaja con estados financieros de diferentes empresas publicados en la Comisión Nacional de Valores (CNV).

Por otra parte, se cuenta con información de fuentes calificadas en cada uno de los sectores.

Para la fabricación de queso cremoso se supone un rendimiento del 13% (litros/kilo de queso), es decir que cada 7,7 litros de leche se obtiene 1 kilo de queso cremoso. Los rendimientos del sector oscilan entre el 10% y 13% dependiendo de la calidad de la leche y del queso que se quiera obtener.

Indicador de precio de la carne bovina

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 febrero, un precio promedio ponderado de \$127,38 el kg de carne bovina en el comercio – un 6,7% más respecto agosto de 2017. El precio de los cortes osciló entre \$71,35 para el kg de osobuco y \$205,77 el lomo. Si se compara el precio de la carne a valores de febrero de 2017, el incremento fue del 21,2% en el último año.

Precios percibidos por cada eslabón y su formación

Al igual que la aclaración para el sector lácteo, 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) y 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 una aproximación a la realidad promedio de cada uno de sus etapas, reconociendo que pueden variar extensamente de un establecimiento a otro, de una provincia a otra, entre categorías y entre distintos niveles de calidad.

Los precios de cada uno de los eslabones se expresan de dos formas: la primera, son los precios tal cual salen del eslabón y que representan a su vez, el costo del siguiente. La segunda, se expresan dichos valores equivalente al precio del kilogramo de carne en el mostrador. Para esta segunda forma de expresar los valores, se requieren conversiones matemáticas que permiten que estos 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.

La formación de precios de la cadena se inicia con la cría de terneros, que engordados en campo a “pasto” pueden alcanzar hasta los 200 kg., dependiendo de la disponibilidad del alimento por zonas pudiendo a llegar a un peso inferior, en torno a los 150 kg. Esta es la etapa más cara 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 200 kg. (destete y recría) para comenzar el engorde.

La primera diferencia de precios surge desde el momento en el que se adquiere la hacienda para engorde, es decir, en el primer eslabón de la cadena, que para el mes de febrero se pagó por un ternero de 200 kg. un precio promedio mensual de \$41,67 por kg. de animal vivo, equivalente a \$48,47 el kg. al consumidor final.

En la siguiente etapa, se consideró un proceso de engorde a corral siendo el feedlot quien adquiere el ternero, lo engorda en 123 días y lo transforma en un novillo de 350 kg. con

destino al mercado interno. El precio promedio de venta al frigorífico fue de \$36,64 por kilo de animal vivo.

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, 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.

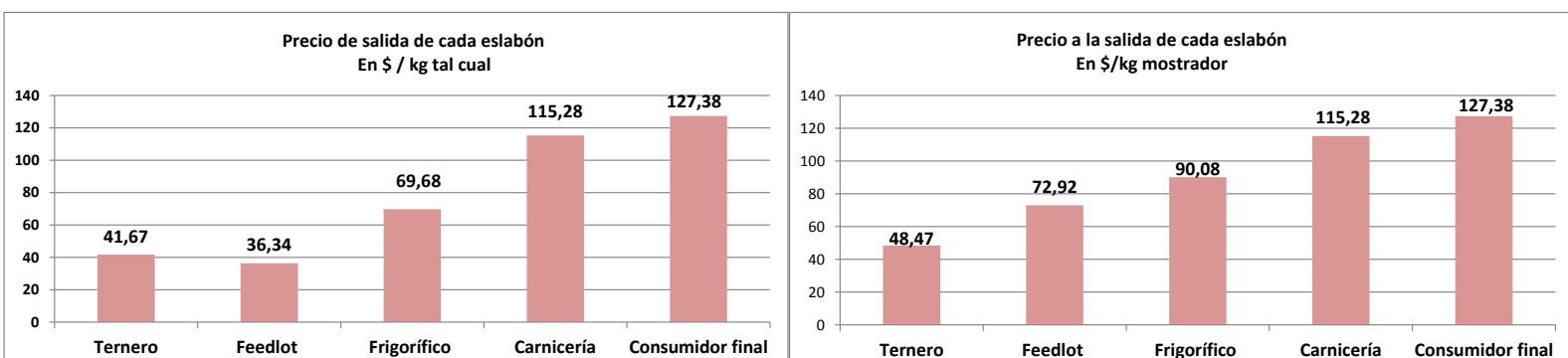
De los 350 kg que tiene el novillo a la salida del campo, pierde en el traslado, 20 kg (6%) por deposición y orina. Del peso que efectivamente llega al frigorífico, tras la faena, el rendimiento del animal en carne es de entre 57,9% y 59% (se obtiene una media res de 195 kg), el resto es sangre, cueros y achuras que el frigorífico recupera y comercializa. Como aquí se analiza la composición del precio de la carne, y estos “recuperos” no son carne, se imputan desde el ternero en adelante, por lo que desde allí sólo se considera la porción del valor que es carne.

El precio de venta a la salida del frigorífico en febrero fue \$69,68 el kilo de carne al gancho, un 5,5 % superior respecto agosto de 2017.

Finalmente la carnicería, fijó un precio promedio de \$115,28 el kg para febrero, respecto a \$108 seis meses atrás (+6,7%). El IVA representa el 10,5%, por lo que el consumidor final pagó en promedio \$127,38 el kilo de carne.

La segunda forma de mostrar la formación de los precios es expresándolos en términos del precio del kilo al consumidor o al mostrador, como se detalla en la Figura 10 (Der) aplicándole las conversiones correspondientes (feedlot-frigorífico 59%, y frigorífico-carnicería 76%)

Figura N° 10. Cadena de valor de la carne bovina: precios de venta de cada eslabón.
Febrero 2018



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

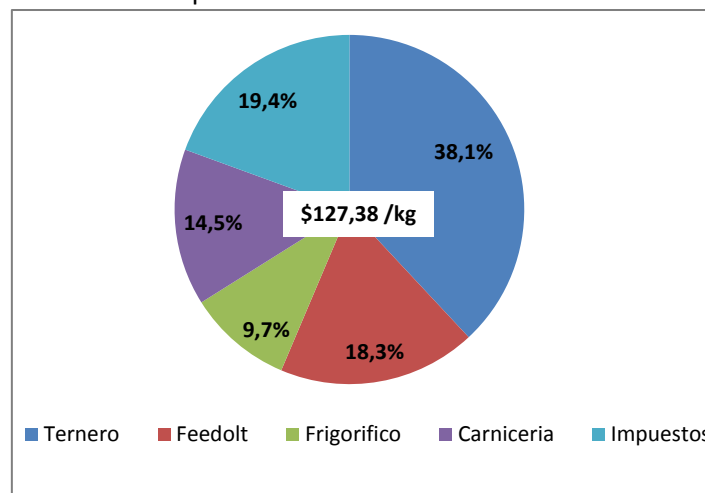
Además, en la segunda figura, se muestra la formación de los precios expresados en pesos por kilo al mostrador que permite dilucidar cómo se van entrelazando los precios de cada eslabón con sus respectivos costos y márgenes. De esta forma, en el precio final del kilogramo de carne en mostrador, el ternero aporta \$48,47, el novillo aporta \$72,92 y la media res \$90,08, 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.

Para explicarlo mejor, un kilogramo de novillo, rinde 590 gramos de media res, el resto es cuero, sangre y vísceras. Un kilogramo de res, rinde 760 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 448 gramos de carne. Por lo que se necesitan 2,23 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”, se necesitan 2,004 kilogramos de novillo para obtener un kilogramo de carne. Así, si bien el precio del novillo es de \$36,34, su aporte al precio del kilogramo de carne es de \$72,92.

En cuanto a los impuestos, su peso en la cadena es del 19,4% del precio de la carne pagado por el consumidor.

Figura N° 11. Participación por eslabón
Como % del precio al consumidor final. Febrero 2018

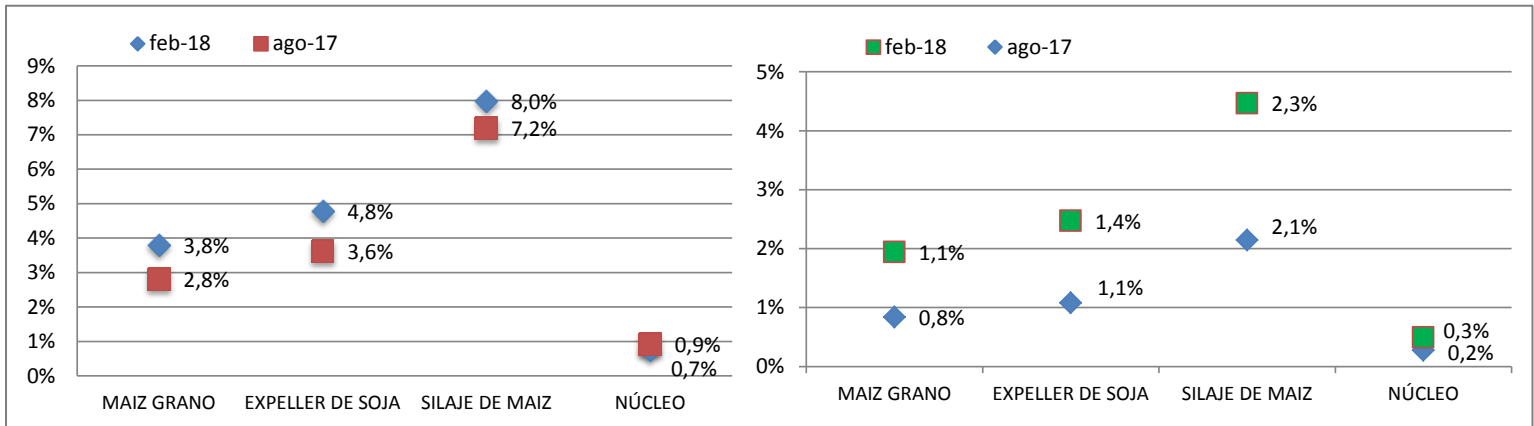


Fuente: FADA

En resumen, si se analiza la cadena completa, el 79,8% (\$101,7) del precio que pagan los consumidores son costos, 19,4% (\$24,75) impuestos y ganancias 0,7% (\$0,92).

Nuevamente, en febrero, el eslabón de feedlot presenta una pérdida mayor que en ediciones anteriores a este informe. Respecto agosto de 2017, la etapa de engorde a corral pasó a tener una pérdida de \$-1,21 por kilo de animal en pie, bajo el modelo de análisis, no se logró cubrir los costos antes de impuestos, alcanzando una pérdida de \$400 pesos por cabeza. La principal causa fue el fuerte incremento de costos en la alimentación (+24% en promedio respecto agosto). Los granos (maíz y soja), que forman parte de la ración diaria que consumen los animales, sufrió un incremento promedio del 40% producto de la sequía.

Figura N° 12. Participación de los costos de alimentación de feedlot sobre costos del eslabón (Izq) y precio consumidor final (Der). Febrero 2018



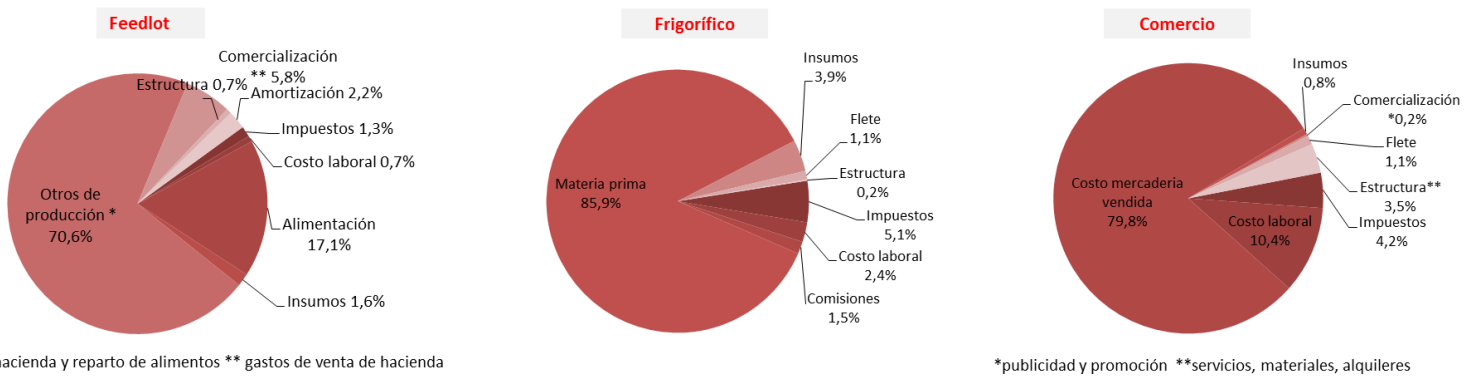
Fuente: FADA

Cuando se analiza la participación de los alimentos del feedlot en los costos totales tras el incremento del precio de los granos, éstos pasaron a representar del 14,5% al 17,3% de los costos del feedlot. Sobre el precio que pagan los consumidores pasó de incidir del 4,3 al 5%.

Por lo tanto, el aumento de la rentabilidad de la cadena frente agosto 2017 (ganancia de 0,5%) estuvo impulsado por una mejor situación de los frigoríficos, ya que las carnicerías se mantuvieron en los niveles de hace seis meses atrás.

Respecto a los costos de la cadena, en la Figura N°13 se detallan cada uno de los eslabones. Como es de esperar, los costos de producción y materia prima son los de mayor peso, seguido por los impuestos que en promedio representa el 4% de los costos totales para los tres eslabones. Los costos laborales son superiores en la carnicería (10,4%) mientras el costo de transporte representa en promedio el 1,1% de los costos totales (\$0,76/kg. para animales en pie y \$1,25/kg. para flete refrigerado).

Figura N° 13. Participación de los costos de cada eslabón. Como % costos totales. Febrero 2018



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

Consideraciones del indicador de precio para 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 formaciones 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.

En el eslabón de la cadena comprendida por el feedlot, se supone la compra de ternero con un peso aproximado de 200 kg. y la venta de un novillo de 350 kg. Se considera que dichos pesos responden a un promedio de la producción a corral, dado que la principal herramienta de ganancias surge de la estrategia en el engorde del animal. Además, el feedlot promedio que se utilizó está compuesto por 500 cabezas por unidad productiva, 1350 cabezas al año con un incremento del peso en torno a 1,2 kg por día y 123 días de engorde.

Respecto al frigorífico, se consideró una faena mensual de 9000 cabezas con un rendimiento (pie/gancho) que va del 57,5% al 59%, recupero de subproductos del 8% (cueros, achuras, hueso y grasa) y un desbaste del 6%. Finalmente el peso promedio por res es de 195 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, trigo-pan o carne de vaca y está interesado en contactarse con nosotros, 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) 154 247 941

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



FADA

FUNDACIÓN AGROPECUARIA
PARA EL DESARROLLO
DE ARGENTINA

www.fundacionfada.org

