

# **SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE BOVINA EN CHILE<sup>1</sup>**

Artículo publicado en Temporada Agrícola N° 10, ODEPA  
Segundo Semestre de 1997

---

*Este artículo es parte de un estudio contratado por ODEPA a la Universidad de Chile, en el cual se realizó una investigación respecto del mercado de la carne bovina. Los autores del trabajo fueron los Drs. Mario Maino y Julio Pittet, de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la U. de Chile; el Dr. Luis Henríquez, Consultor de Temuco; el Ingeniero Agrónomo Gastón Bruna y el Sr. Marcos Mora, de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la U. de Chile.*

## 1. Sistema de comercialización

En la Figura N°1 se muestra la secuencia de actividades que es preciso cumplir para llevar el producto carne bovina desde el productor al consumidor. Existen algunos flujos que no son recogidos por este diagrama, pero éstos serían excepciones y la norma se encuentra representada en este esquema. En él se incluye el consumo de carne fresca, pero existe un segundo mercado de carnes, que genéricamente se podrían llamar "procesadas", es decir, aquéllas que antes de llegar al consumidor final sufren alguna transformación. En este caso, existe otro eslabón: la "industria transformadora", integrado por empresas fabricantes de cecinas, restaurantes, empresas de alimentación, etc. Normalmente este sector se abastece directamente de plantas faenadoras, distribuidores mayoristas o de carne importada. La importancia de este estrato es difícil de obtener, pero se estima que su participación es de aproximadamente un 40-45%.

Los agentes que participan en el sistema son:

- Corredores de ganado
- Ferias ganaderas
- Plantas faenadoras
- Carnicerías
- Supermercados

A continuación se presenta una breve descripción del rol que juegan los distintos agentes de la cadena.

- **Corredor de ganado:** este agente facilita el encuentro entre la oferta y la demanda, pero no realiza compras propias (no toma posesión del producto), sino que lo hace para terceros, cobrando un 0,5% del valor de la transacción. Existe una variante de este intermediario, el cual compra los animales y luego los vende, tratando de obtener un diferencial con el cual financia la operación (el corredor toma posesión del producto).
- **Ferias ganaderas:** corresponden a un lugar físico de concentración de ganado, donde los vendedores llevan sus animales y existe un conjunto de compradores que a través del sistema de remate adquieren los animales. El precio del servicio de feria es del 3% en ambos sentidos, pero en el caso de clientes antiguos puede bajar al 2%.



en una gran proporción (80%) en forma de canal. No obstante, se percibe también que los cortes ganan espacio, aunque todavía muy lentamente.

Si se compara la situación nacional con la de los EE.UU., vemos que en este país el abastecimiento de los negocios minoristas tiene lugar en la forma de corte (98%). Esta modalidad comenzó en EE.UU. a principios de la década de los 70', creciendo luego aceleradamente. En un principio los animales se dividían en 8 cortes, pero este número fue creciendo hasta llegar actualmente a 52 tipos distintos. Los supermercados suman a estos cortes un nuevo valor agregado mediante presentaciones destinadas a captar las necesidades de los consumidores.

En relación a lo anterior, los autores estiman que la persistencia del abastecimiento de los negocios minoristas en forma de canal, en nuestro país, es fuente de ineficiencia dentro del proceso de comercialización, lo que se manifiesta a través de los siguientes hechos:

- Mayor costo del desposte
- Distribución, en los lugares de venta, de todos los cortes de un animal, independientemente de la demanda existente. Esto origina la subvaloración de subproductos y cortes finos, además del transporte innecesario de huesos y grasa.
- Mayor costo de transporte

Con respecto al funcionamiento de este circuito, existen algunas críticas, particularmente de parte de los ganaderos, en relación a la presencia de distorsiones en las operaciones de comercio de este sector. Estas se refieren fundamentalmente a problemas de pesaje (en feria y mataderos), manipulación de precios en feria y problemas vinculados al I.V.A.

Al respecto resulta difícil precisar en este trabajo si lo anterior obedece a un hecho real y cuál sería su magnitud. No obstante, sí se aprecia una debilidad en la fiscalización de los procesos de pesajes. En este sentido, se estima necesario trabajar en esa línea, tratando de mejorar la transparencia de estas transacciones.

Hecho este alcance, a continuación se profundizará el estudio de la industria procesadora, otorgándose especial énfasis a los costos del proceso.

## 1.1 Mataderos

En los mataderos se realiza el proceso de transformación de carne en pie a carne en vara. Según información del SAG, en 1996 existían en el país 164 mataderos, de los cuales 112 correspondían a mataderos propiamente tales y el resto a centros de faenamiento para autoconsumo (CFA), tal como se presenta en el Cuadro N°1. Del total de mataderos, 12 se ubican en la Región Metropolitana y concentran casi dos tercios del beneficio nacional. No existen centros de faenamiento de autoconsumo en esta región.

Aun cuando la mayor proporción de ganado de carne se produce en la zona sur del país, el beneficio se concentra en los grandes centros urbanos.

Cuadro N° 1														
Chile: Existencias de mataderos y CFA														
Enero de 1996														
Regiones														
	I	II	III	IV	V	RM	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XI	Total
Mat.	4	3	2	8	12	12	11	9	16	11	17	2	5	112
CFA	1	0	1	1	0	0	6	2	12	1	11	16	1	52
Total	5	3	3	9	12	12	17	11	28	12	28	18	6	164

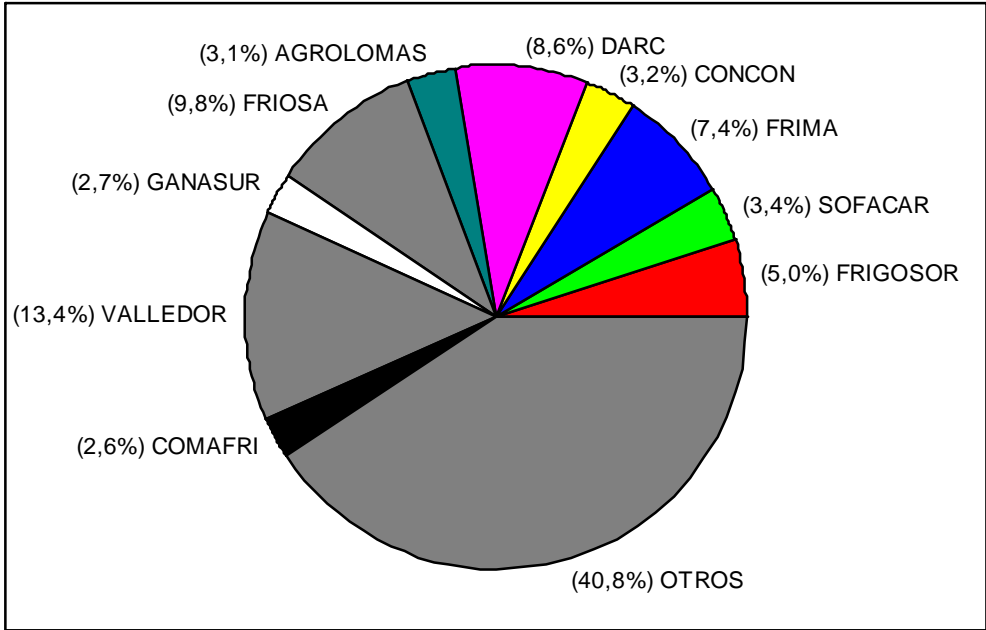
Fuente: SAG, 1996  
Mat. : Mataderos ; CFA : Centros de Faenamiento para Autoconsumo.

A juicio de los autores, la gran cantidad de mataderos genera una capacidad ociosa superior al 20%,<sup>2</sup> con el consecuente aumento de los costos de faena. Además, se verifica una importante concentración de la matanza. Así, los 10 mataderos más importantes faenaron durante 1995 el 60% del ganado producido, destacando Lo Valledor (RM), con aproximadamente un 13,4% de la faena nacional (Figura N° 2).

---

*Considerando un solo turno. Si se piensa en aumentar los turnos, la cifra es mucho mayor.*

**Figura N°2. Principales plantas faenadoras de carne en Chile**



**Por otra parte, es importante destacar que el nivel tecnológico de estos 10 mataderos es enormemente superior al de los casi 100 restantes. No obstante esto, no alcanzan los niveles requeridos para ser autorizados para exportar a países más exigentes, como EE.UU., países de la UE, Canadá y Japón.**

**1.1.1 Resultado económico de una Planta Faenadora tipo**

A continuación se presenta un análisis económico de la faena de un novillo en un matadero tipo:

<b>Cuadro N° 2</b>		
<b>Costos de faenamiento y desposte de un novillo</b>		
Unidad	Novillo categoría V	
Kilos vivos	450,00	
Kilos vara caliente	252,00	
Kilos vara fría (1,8% de merma)	247,46	
Costos de Producción en el Proceso de Faenamiento	\$/kg vara	%
1. Mano de Obra		
- Mano de obra directa	17	24,3
- Mano de obra indirecta	9	12,8
- Total mano de obra	26	37,1
2. Costos de Operación		
- Insumos, energía, agua, etc.	12	17,1
3. Gastos Generales	6	8,6
4. Gastos de Comercialización	16	22,9
5. Otros Gastos (relativo a cada empresa)	10	14,3
<b>TOTAL</b>	<b>70</b>	<b>100,0</b>
Costos del Proceso de Desposte	\$/kg vara	%
1. Mano de Obra		
- Mano de obra directa	38	37,2
- Mano de obra indirecta	2	2,0
- Total mano de obra	40	39,2
2. Costos de Operación		
- Insumos, energía, agua, etc.	45	44,1
3. Gastos de Comercialización	12	11,8
4. Otros Gastos (variables según tamaño de planta)	5	4,9
<b>TOTAL</b>	<b>102</b>	<b>100,0</b>

La siguiente estructura de ingresos para un matadero tipo corresponde a la modalidad de "animales propios":

Cuadro N° 3 Estructura de ingresos de un matadero tipo				
Ingresos	Kg/Novillo	% vara caliente	\$/kg vara	Total \$
Carne en vara caliente	252,00	100,00		
Carne en vara fría	247,46	98,20	950	235.087
Subproductos comestibles	23,00	9,13	240	5.520
Cueros salados	25,00	9,92	420	10.500
Grasa procesada para consumo	6,90	2,74	240	1.656
Harina de carne y hueso	12,0	4,76	150	1.800
Sebo industrial	6,60	2,62	95	627
Tripal	1,00	0,40	400	400
Sub Total <sup>3</sup>				255.590
Otros ingresos	5,16	2,05	54,4	280
Total				255.870

Del análisis del cuadro anterior se puede concluir lo relevante que es en este negocio el tema de los "subproductos", ya que, en el hecho, el costo total de faenamiento casi se paga con la venta de subproductos (descontados los costos de su preparación). Si bien es cierto que esta ganancia con la venta de los subproductos ha ido disminuyendo con el tiempo, dado que años atrás con sólo el valor del cuero se pagaba la faena, no es menos cierto que aún queda mucho espacio para comercializar subproductos.

Al traducir esto a dinero, la faena tiene un costo de entre \$ 2 y \$ 8 por kilogramo vara incluidos los reintegros por subproductos.

Sobre la base de los antecedentes reales de un matadero que no interviene en el negocio de las importaciones, se ha estimado un resultado económico, que se expone en términos de porcentaje del ingreso total (Cuadro N°4). Se observa que el resultado final es bastante bajo.

---

*Hígados decomisados, pulmones, riñones, páncreas, aponeurosis, tendón de Aquiles, tráqueas, troncos (penes)*



<b>Cuadro N° 4</b> <b>Estado de Resultados de una Planta Faenadora de Carnes</b>	
Ingresos por ventas	99,05
Ingresos por servicios	0,95
Total de Ingresos	100,00
(-) Costo de ventas	86,25
Margen directo de contribución	13,75
(-) Gastos en personal	
(-) Gastos de operación	
(-) Gastos generales	
Total de Gastos Operacionales	8,19
Resultados de la Producción	5,56
(-) Gastos de venta y comercialización	2,05
Resultados después de venta y comercialización	3,51
(+) Ingresos no operacionales	
(-) Egresos no operacionales	
Resultados de la Gestión	3,51
(-) Otros gastos	2,37
• Depreciación y amortización	
• Castigos	
• Corrección monetaria e impuesto a la renta	
Resultado Final del Período	1,14

## **1.2 Comercio minorista**

Este grupo está claramente diferenciado en varios tipos de negocios (Cuadro N°5).

El tipo 1, Carnicerías, es posible subdividirlo en los subtipos: carnicería independiente y carnicería de cadena. A los cuatro tipos restantes se les llamará genéricamente supermercados.

<b>Cuadro N° 5</b>						
<b>Tipos de Negocios en el Comercio Minorista</b>						
	Tipos de Negocios y sus características					
	Superficie de área de venta	Área de influencia de cliente	Permanencia promedio del cliente	Superficie del Estacionamiento	Ubicación del ingreso al público	Ubicación producto
Carnicerías	Hasta 100 m <sup>2</sup>	1 a 2 cuadras a la redonda	15 min.	no	Generalmente centro de local	No Estratégica
Autoservicio Minimarket	80 a 200 m <sup>2</sup>	Hasta 3 cuadras a la redonda	15 min.	no	Por un costado	Estrategia horizontal
Supermercados tipo	300 a 700 m <sup>2</sup>	Hasta 5 cuadras a la redonda	30 min	No o pequeña	Por un costado	Estrategia vertical
Grandes supermercados	700 a 3.000 m <sup>2</sup>	Ilimitada	30 a 50 min.	1 a 2 veces área de ventas	Costado y centro	Estrategia vertical
Hipermercados	3.000 a 10.000 m <sup>2</sup>	Ilimitada	1 a 3 horas	1 a 2 veces el área de ventas	Costado y Centro	Estrategia vertical / horizontal

Fuente: Mercadoguía de la distribución comercial en América Latina.

En el Cuadro N°6 se muestran los locales de venta en algunas regiones seleccionadas:

<b>Cuadro N° 6</b>				
<b>Locales de Venta</b>				
Región	Supermercado	Cadena de Carnicerías	Carnicería Independiente	Total
VIII	30	8	1.247	1.285
IX	92	20	354	466
X	277	9	409	695
RM	780	600	1.170	2.550

En relación con el porcentaje de participación de cada uno de los tipos, no fue posible encontrar datos definitivos. No obstante, se realizó una estimación a partir de datos de la Asociación de Supermercados.

Al respecto se sabe que los supermercados vendieron durante 1994 el 38% de los alimentos en general. Esta cifra subió al 40 % en el año 1995 y a casi un 43% en el año 1996.

Ahora bien, se reconoce que la carne se encuentra por debajo de esta última cifra promedio, por lo que la participación de los supermercados podría situarse cerca de un 30% de lo faenado.

Entre estos grupos hay grandes diferencias. Mientras las carnicerías compran canales y realizan el desposte casi en el 100% de los casos, algunos supermercados han iniciado el proceso de compra de cortes. El sector minorista de las carnicerías despostadoras, presenta tradicionalmente alrededor de 37 cortes, mientras que los supermercados suman a estos cortes un nuevo valor agregado, a través de dos procedimientos:

- Nuevos cortes que simplifican la preparación de las comidas por parte de la dueña de casa, con presentaciones destinadas a captar las necesidades de los consumidores.
- Empaque adecuado.

Para obtener información relacionada con el sobreprecio de estas nuevas presentaciones, se realizó una visita a dos supermercados de Santiago y se obtuvieron los datos indicados en el Cuadro N°7.

<b>Cuadro N° 7</b>	
<b>Sobreprecio de la Presentación "Lista para Cocinar" en relación con la Presentación a Granel</b>	
<b>Corte</b>	<b>Diferencial</b>
Asiento	15,0%
Posta Rosada	14,8%
Lomo Liso	10,0%
Fuente: Elaborado por los autores	

A continuación se presenta la estructura de costos de algunos expendios minoristas.

### 1.2.1 Resultado económico de una carnicería de barrio

En primer término se muestra el caso de una carnicería de barrio que vende 7 canales a la semana, bien equipada y cuyas características más importantes son :

1. Superficie de 68 m<sup>2</sup>
2. 3 vitrinas de refrigeración
3. 3 balanzas electrónicas y 1 calculadora
4. Cámara de frío
5. Cámara conservadora
6. Equipamiento completo de molienda y corte

<b>Cuadro N° 8</b>	
<b>Estructura de Costos Anuales de una Carnicería</b>	
1. Costos Variables	\$
• Carne en vara fría (91.728 kg)	87.218.652
• Otros costos variables	
- Mano de obra	996.000
- Insumos	1.389.600
- Fletes	1.368.000
Sub-Total otros Costos Variables	3.753.600
2. Costos Fijos	\$
• Mano de obra	8.964.000
• Servicios básicos (electricidad, agua, teléfono)	2.052.000
• Arriendo	2.400.000
• Mantención de activos	588.000
• Depreciación de activos	3.600.000
Subtotal Costos Fijos	17.604.000
Total Costos	108.576.252

Esta estructura de costos entrega un **costo unitario** de operación de \$ 232,8 por kilo vendido. De acuerdo con antecedentes internacionales, el negocio minorista tiene los mayores costos, dada su pequeña escala de operación. Dentro de su actividad, la actividad propiamente de desposte es con mucho la más ineficiente y su costo se pudo estimar en alrededor de \$ 126/ kilo despostado.

Al realizar la comparación con carnicerías de cadena, se ve que las diferencias no son muy importantes y quizás la mayor se da en el tema de la localización (arriendo). No obstante, como se vio anteriormente, es un ítem poco importante (2,2 % del total).

En el Cuadro N°9 se muestra un Estado de Resultados de un negocio minorista real, expresado en %.

Como se observa, el resultado final alcanza a un 15,3%, que es lejos el más importante de la cadena.

Este hecho explica el interés de las plantas faenadoras por incorporarse a este nivel, ya sea con producción propia o con carne importada.

<b>Cuadro N° 9</b>	
<b>Estado de Resultados de un Negocio Minorista Real</b>	
Ingresos por Venta	100,0%
(-) Costos de carne	67,3
Margen directo de contribución	32,7
(-) Costos de Producción (imputables al proceso de desposte)	9,4
Resultado de la producción	23,7
(-) Gastos de venta y comercialización	8,0
Resultado después de la venta	15,3
Resultado Final	15,3

### 1.2.2 Costos de una carnicería de supermercado

Con respecto a la sección carnes de un supermercado, no fue posible obtener datos reales, razón por la cual se ha simulado un establecimiento y estimado sus costos.

<b>Cuadro N° 10</b>	
<b>Estructura de Costos de una Carnicería de Supermercado<sup>4</sup></b>	
1. Costos Variables	\$
• Carne en vara fría (196.560 kg/año)	186.897.111
• Otros costos variables	\$
- Mano de obra	2.016.000
- Insumos	2.973.744
- Fletes	2.920.680
Sub-Total Otros Costos Variables	7.910.424
2. Costos Fijos	\$
• Mano de obra	16.479.800
• Servicios básicos (electricidad, agua, teléfono)	4.206.600
• Arriendo	6.600.000
• Mantenimiento de activos	1.414.200
• Depreciación de activos	6.160.000
Sub-Total Costos Fijos	34.860.600
Total Costos	229.668.135

Los supuestos que subyacen en este cálculo son los siguientes:

- 15 canales comercializadas a la semana
- Presentación de un 30% en bandejas y 70% como cortes tradicionales (a granel).

---

*No incluye gastos en publicidad*

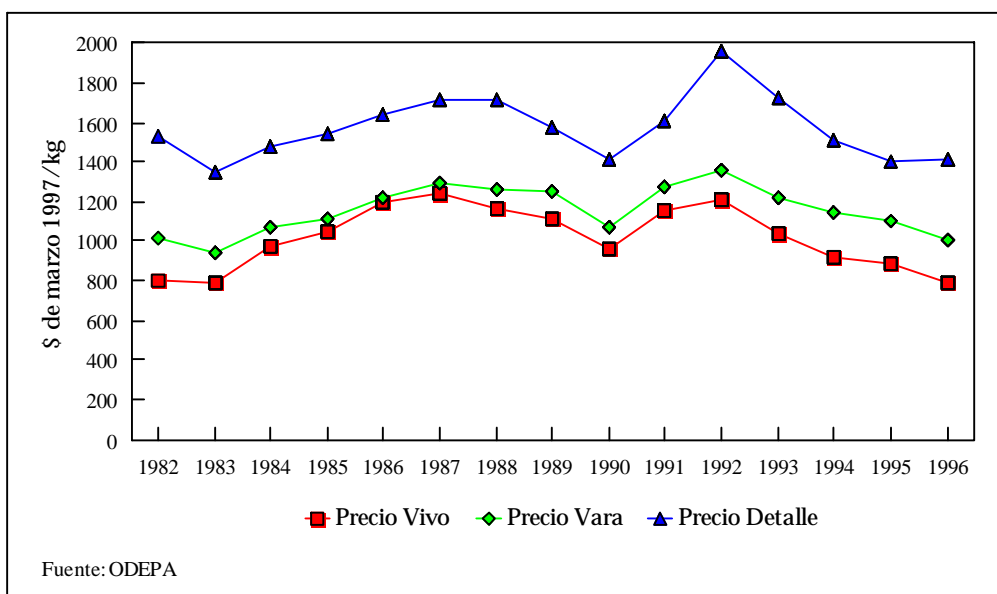
## 2. Análisis de precios y márgenes de comercialización del ganado y la carne bovina

El objetivo de este capítulo es conocer las tendencias de la evolución de los precios del ganado y la carne bovina a nivel de productores, mayoristas y detallistas.

Mediante la estructura de márgenes de comercialización se completa el análisis anterior, identificando la participación del productor y los márgenes al mayoreo y al detalle.

En la Figura N°3 se presenta el comportamiento general que han tenido los precios de la carne en vivo, en vara y a al detalle, en el período 1982-1996:

**Figura N°3. Evolución de los precios en vivo, vara y detalle, de carne bovina chilena**  
**Precios estandarizados y actualizados a marzo de 1997**



En la figura se ha debido estandarizar los precios, para hacerlos comparables. Es así como el precio vivo corresponde al precio en vivo publicado por ODEPA multiplicado por 1,86, que es el coeficiente técnico que permite estandarizar la

serie respecto del nivel inmediatamente superior en la cadena de comercialización. El coeficiente estimado se obtiene en base a los siguientes parámetros:

Rendimiento centesimal del animal vivo a vara: 55%

Pérdida de canal caliente a fría: 1,8%

El precio vara corresponde al precio en vara entregado por ODEPA y dividido por 0,947, que corresponde a la pérdida de rendimientos por desposte la cual es cercana al 5,3%.

En la Figura N°3 se puede apreciar el comportamiento general que han tenido los precios de carne en vivo, en vara y al detalle, en el período 1982-96. Éstos presentan grandes variaciones, que están asociadas a un aspecto fundamental: la existencia de un ciclo ganadero. Los principales agentes causales de este ciclo son: capacidad forrajera, potencial genético, volúmenes de beneficio rezagados, expectativas de precios futuros de carne, precios rezagados de la carne, precio de la leche, precios de alimentos concentrados y, en el último tiempo, (1989 a la fecha) las importaciones de carne.

Ahora bien, se podría señalar, a priori, como agente causal principal del comportamiento de los precios en el subperíodo 1982-87, la existencia del ciclo ganadero propiamente tal, excluyendo el efecto de las importaciones, que tenían poca importancia en ese tiempo.

Posteriormente hubo un subperíodo de ajuste o transición (1988-92), en el cual los precios, estarían siendo afectados también por el ciclo ganadero, pero en mayor magnitud por la variable importaciones, otorgando a este período un marco de mayor variabilidad.

En el último período (1993-96) se aprecia una vuelta a una relativa estabilidad, que podría señalar una respuesta de mediano plazo de adaptación de los productores y el sistema comercial al cambio de esquema económico, en relación al mercado de carne bovina, pasando de una situación semiautárquica (antes de 1989) a una decididamente abierta.

También en la misma figura se puede apreciar la evolución de los diferenciales de precios de carne bovina chilena, en diferentes niveles de la cadena de comercialización. El comportamiento mostrado por éstos, presenta una gran estabilidad en todo el período 1982-96. Si se observa la repercusión de los precios en los diferentes niveles, éstos presentan un patrón similar de conducta, que



podiera significar una relación causa-efecto, vale decir, aumentos en el precio de un nivel generan aumentos en otro y viceversa.

Por otra parte se podría mencionar -a priori y en términos generales- la no existencia sostenida de una situación de nivelación de precios<sup>5</sup>, vale decir, que los diferenciales de precios se mantienen relativamente constantes a través del tiempo, bajo el supuesto de que la participación porcentual de cada uno de los costos que inciden en cada nivel del canal se mantienen constantes. Esto último, producto de que el mercado de la carne bovina chilena no presentaría grandes imperfecciones de mercado, ya que éste es relativamente más transparente que otros.

Es importante destacar que esta no existencia de nivelación de precios se ve más claramente en la relación existente entre los mercados de carne en vara y en detalle. Por otro lado, en lo que respecta a la relación de los mercados de carne en vara y vivo, la situación es más irregular.

## **2.1 Formación de precios de la carne bovina en Chile**

La formación del precio del kilo de carne bovina chilena comprende los siguientes ítemes:

- 1.- Costo de producción
- 2.- Costo de faenamiento
- 3.- Costo de venta minorista en carnicería (incluye desposte)
- 4.- Precio vivo, precio vara y precio detalle

En los cuadros siguientes, se muestra un detalle de algunos de ellos.

---

*Nivelación de Precios : se denomina así a una imperfección del mercado que consiste en no transmitir bajas o alzas de precios que se generan en los diferentes niveles del canal de comercialización. Por ejemplo, si un agente comercial mayorista baja los precios al por mayor, el comerciante minorista puede bajar su precio al detalle, sin afectar sus márgenes. Si esto no sucede, se dice que se produce el fenómeno de nivelación de precios, con un aumento de los márgenes del minorista. Lo anterior es válido si los costos asociados al proceso comercial se mantienen constantes; por lo tanto, si algún costo en un nivel cualquiera del canal de comercialización varía, el cambio no sería proporcional, con lo cual no se podría afirmar que se está frente a una práctica de nivelación de precios.*

1.- Costos de Producción

<b>Cuadro N° 11</b>			
<b>Costos de Producción de Carne Bovina</b>			
Ítem de Costo	Costo US\$/kg	Costo \$/kg	%
<b>Costos Directos</b>			
Mano de obra	0,080	33,44	7,2
Compra animales	0,460	192,28	41,4
Comisión (3%)	0,010	4,18	0,9
Mantenimiento pradera	0,200	83,60	18,0
Ensilaje	0,060	25,08	5,4
Concentrado	0,050	20,90	4,5
Ración-silo	0,010	4,18	0,9
Sanidad	0,020	8,36	1,8
Asesoría veterinario	0,010	4,18	0,9
Fletes	0,005	2,09	0,5
<b>Costos Indirectos</b>	<b>0,205</b>	<b>85,69</b>	<b>18,5</b>
<b>Costo Total/Kg</b>	<b>1,110</b>	<b>463,98</b>	<b>100,0</b>
Fuente: Maino et al. 1US\$=418 pesos.			

Esta estructura de costos corresponde al sistema de producción más comúnmente utilizado en la IX región, la cual es una zona representativa de Chile en cuanto a producción de carne bovina. Dentro de este punto, se puede señalar que los costos más relevantes corresponden a compra de animales, mantenimiento de la pradera y costos indirectos, vale decir, los que no se pueden cargar en forma explícita a un rubro determinado.

2.- Costos de faenamiento

En relación a los costos de faenamiento y desposte, en el Cuadro N°2 se ha presentado una estructura obtenida de las principales plantas de faenamiento ubicadas en la Región Metropolitana y en el sur, la cual es bastante representativa de la realidad nacional. Además, en forma específica, concuerda con los costos del matadero Lo Valledor. Los ítemes de costos más importantes en el faenamiento de animales, corresponden a mano de obra y costos de operación y comercialización.

3.- Costos del minorista

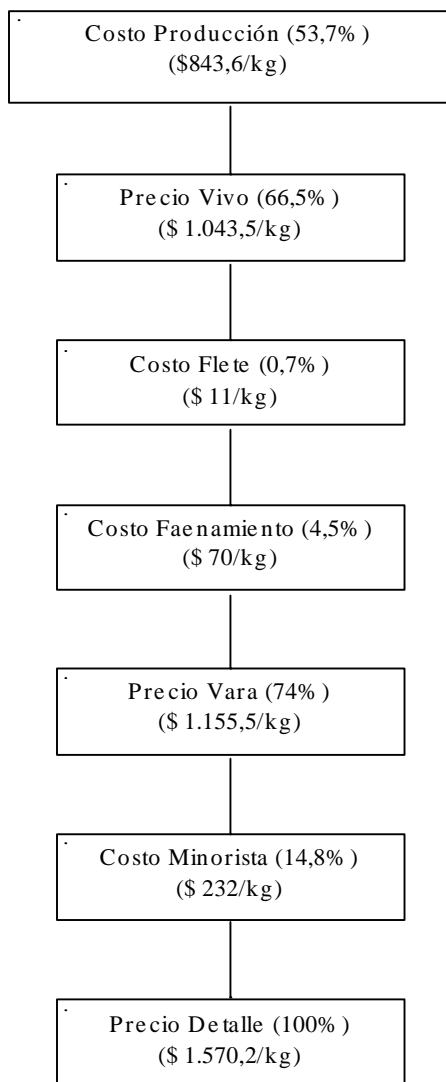
<b>Cuadro N° 12</b>	
<b>Costos de Venta Minorista</b>	
	Costo Total \$/Kg
1. Costos Variables	40,9
• Mano de Obra	10,9
• Insumos	15,1
• Fletes	14,9
2. Costos Fijos	191,9
• Mano de obra	97,7
• Servicios básicos	22,4
• Arriendo	26,2
• Mantención de activos	6,4
• Depreciación de activos	39,2
3. Total	232,8
Fuente: Maino et al.	

4.- Precios equivalentes en vivo, en vara y al detalle de carne bovina chilena

<b>Cuadro N° 13</b>			
<b>Precios equivalentes en vivo, vara y detalle de carne bovina chilena (\$/kg)</b>			
Año	Vivo	Vara	Detalle
1982	802	1.011	1.525
1983	789	942	1.347
1984	970	1.065	1.474
1985	1.048	1.112	1.546
1986	1.197	1.223	1.635
1987	1.242	1.292	1.710
1988	1.163	1.262	1.711
1989	1.110	1.251	1.578
1990	958	1.069	1.408
1991	1.154	1.269	1.609
1992	1.214	1.364	1.956
1993	1.037	1.223	1.725
1994	920	1.146	1.513
1995	886	1.101	1.400
1996	792	1.004	1.416
Fuente: ODEPA			

Para desarrollar el flujo de formación del precio de la carne bovina chilena, se utilizarán los precios promedios de la serie mostrada en el Cuadro N°13.

**Figura N°4. Flujo de formación del precio de la carne bovina chilena**



Observación: El esquema planteado está en relación al promedio de los últimos 15 años del precio al detalle.

El flete está calculado suponiendo una distancia de 400 km aproximadamente.

### 3. Conclusiones

La cadena de comercialización es bastante larga en nuestro país, pero ha tendido a acortarse con el tiempo, afectando fuertemente a la intermediación predio-matadero.

Se observan los efectos de la Ley de la Carne a nivel de mataderos, que se expresan en una disminución del número de ellos y una mejoría en sus procesos. Esto ha tenido un impacto positivo sobre la enorme capacidad ociosa que existía en nuestro país, pero más importante aún en el tema del doble estándar sanitario prevaleciente.

La mayor proporción de animales se produce en la zona sur del país, en tanto el beneficio se concentra mayoritariamente en los centros urbanos. Esto, de acuerdo a estudios de costo de transporte realizados por los autores, constituye una fuente de deseconomías, explicada fundamentalmente por las importantes pérdidas derivadas del transporte (muertes, fracturas, contusiones, etc.). En este sentido se aprecia una baja especialización en lo que a transporte de ganado en pie se refiere.

A nivel de matadero se está llevando a cabo un fuerte proceso de concentración de la propiedad, sin que por el momento se traduzca en una imperfección; no obstante, es importante realizar un seguimiento del hecho.

Existe un proceso de integración vertical desde el nivel de mataderos hacia arriba, tanto con producción propia como con productos importados. Por otra parte existe una pérdida de importancia del "servicio de matanza" respecto a la faena de ganado propio (estrategia seguida por los mataderos para mejorar sus indicadores de rentabilidad). Este último hecho obligaría, entre otras cosas, a replantearse el sistema de información de precios, dado que el precio feria será cada vez menos representativo de las transacciones de animales para faena.

Los costos del proceso de faena y desposte son, con muy pequeñas diferencias, similares a los que se manejan a nivel del Mercosur, es decir, del orden de los US\$ 0,17/kg en faena y US\$ 0,24/kg en desposte. En este último proceso, se ven en el país los mayores esfuerzos tecnológicos, que ubican a las plantas más importantes en un nivel comparable con las plantas argentinas de exportación.

La compra de carne para consumo en el hogar se realiza preferentemente en supermercados. En el caso de las compras realizadas por la agroindustria

transformadora y/o empresas de alimento, éstas se realizan preferentemente en el sector mayorista y carnicerías de cadenas.

El sistema de abastecimiento del sector minorista es mayoritariamente en forma de canales y medias canales, existiendo sólo a nivel de supermercados un esfuerzo por el abastecimiento de cortes. Este procedimiento constituye una de las principales fuentes de deseconomías que existen en nuestro circuito de comercialización.

Los supermercados tienen dos formas de venta del producto: la primera "a granel", en carnicerías ubicadas al interior de los mismos, y la segunda, en forma de productos con mayor valor agregado, expuestos en vitrina para autoselección.

El sector minorista es el que muestra las mejores rentabilidades de la cadena, cuestión que se viene repitiendo en todos los productos agroalimentarios.