

## 7. Análisis de Mercados

### 7.1 Descripción y análisis de materias primas, productos y subproductos

#### 7.1.1 Carne de bovino

El 23% del total de la carne que en promedio come una persona en el planeta corresponde a carne de res<sup>1</sup>.

La carne de res se obtiene de los bovinos o bóvidos (*Bos taurus*, *Bos indicus*), que son animales vertebrados, mamíferos y ungulados. Son rumiantes herbívoros, capaces de digerir hierbas, paja, forrajes, heno, etc. Entre los granos y forrajes comúnmente empleados para alimentar a las reses se encuentran la alfalfa, el sorgo, el maíz, la cebada, los ensilados, la avena y diversos pastos, entre otros. Estos animales sobreviven en un variado rango de climas, desde los desiertos a la tundra, así como en los bosques tropicales.

La producción de carne de bovino en México se desarrolla bajo diferentes niveles tecnológicos, sistemas de manejo y finalidades de explotación, comprendiendo principalmente la producción de novillos para abasto, la cría de becerros para la exportación y la producción de pie de cría.

#### 7.1.2 Carne de porcino

El cerdo o porcino (*Sus Scrofa ssp. domestica*) se cría en casi todo el mundo, principalmente como fuente de alimento, por su alto valor alimenticio, alto en proteínas y por su exquisito sabor.<sup>2</sup>

Los cerdos están adaptados y desarrollados para la producción de carne, dado que crecen y maduran con rapidez, tienen un periodo de gestación corto, de unos 114 días, y pueden

---

<sup>1</sup> FIRA Panorama Agroalimentario 2010: Carne de Bovino.

<sup>2</sup> Financiera Rural. Monografía de ganado porcino. Junio 2012.



tener camadas muy numerosas. Son omnívoros y consumen una gran variedad de alimentos. Como fuente de alimento, convierten los cereales, como el maíz, el sorgo, y las leguminosas, como la soya, en carne.

Dadas sus excelentes propiedades nutritivas y los avances en la producción y procesamiento de carne de porcino la existen ciertos cortes que son considerados hoy en día como carne blanca. Los productores comerciales de cerdo han hecho más eficientes la alimentación y las prácticas de crianza para entregar carne más magra a un mercado cada vez más preocupado por su salud.<sup>3</sup>

En México, la producción de carne de cerdo no se realiza con animales de razas puras, sino con las cruza de éstas, llamadas hibridaciones; entre las principales razas que sirven para ello están *Duroc*, *Landrace*, *Hampshire*, *Chester White*, *Yorkshire*, y *Pietrain*.

### 7.1.3 Productos del Rastro Municipal TIF

Los productos obtenidos del Rastro Municipal serán canales obtenidas del sacrificio y faenado de los animales de abasto, de las especies bovina y porcina.

#### a) Canal de res

La canal de res consiste del cuerpo del animal sacrificado, desangrado y sin piel, abierto a lo largo de la línea media del pecho y abdomen a la cola; separado de la cabeza al nivel de la articulación occipitoatloidea; de las extremidades anteriores al nivel de la articulación carpometacarpiana y de las posteriores al nivel de la tarsometatarsiana; con o sin la presencia de cola, amputada ésta a la altura de la segunda vértebra caudal. Sin vísceras cavitarias (excepto los riñones), quedando el diafragma adherido, sin genitales ni ubre.

Podrán despacharse completas, medias canales (las dos mitades resultantes del corte longitudinal a lo largo de la línea media dorsal -columna vertebral-) o cuartos de canal

---

<sup>3</sup> FIRA Panorama Agroalimentario 2010-2011: Carne de Porcino.

(parte anterior -craneal- o posterior -caudal-, de la media canal separada entre la 6ª y la 7ª o la 12ª y 13ª costillas en ángulo recto respecto a la columna vertebral).

## **CANAL DE RES**



### **b) Canal de cerdo**

Se entiende por canal al cuerpo del animal sacrificado desangrado, sin pelo, eviscerado (pudiendo permanecer los riñones y la grasa interna), con cuero y extremidades, abierto a lo largo de la línea media (esterno-abdominal), con la articulación occipito-atloidea separada y con la cabeza adherida por los tejidos blandos al resto del cuerpo.

Podrán despacharse enteras o divididas en mitades resultantes del corte longitudinal a lo largo de la línea media dorsal (columna vertebral o espinazo).

## CANAL DE CERDO DIVIDIDA POR LA LÍNEA MEDIA DORSAL, CON CABEZA



### 7.2 Condiciones y mecanismos de abasto de insumos y materias primas

#### 7.2.1 Ganado bovino para carne

Existe una gran variedad de razas utilizadas para la obtención de carne, aproximadamente 30 en nuestro país, entre las más importantes encontramos a las siguientes: *Hereford*, *Charolais*, *Brahman*, *Nelore*, *Pardo Suizo Europeo*, *Indobrasil*, *Gir*, *Beefmaster*, *Simmental*, *Limousin*, *Brangus*, *Angus*, entre otras. Los sistemas productivos en nuestro país se encuentran relacionados con los factores climáticos de las diferentes regiones. Los sistemas básicos para la obtención de carne son el intensivo o engorda en corral y el extensivo o engorda en praderas y agostaderos, así como el semi-intensivo.



La ganadería se desarrolla en aproximadamente 110 millones de hectáreas, lo que representa aproximadamente el 60% de la superficie del territorio nacional. De acuerdo con la información disponible, existen en nuestro país tres regiones ganaderas<sup>4</sup>:

- La Región Norte, árida y semiárida, cuya producción ha estado históricamente integrada a la producción del sur de Estados Unidos. Predominan las razas europeas puras como la Hereford, Angus y Charolais, y se caracteriza por ser una región donde se desarrollan los sistemas de producción vaca-becerro y el de engorda en corral. Se basan casi exclusivamente en el pastoreo, y su producción se orienta a la cría de becerros y becerras para la exportación, o su engorda en corrales, donde se utilizan métodos y tecnologías modernas de alimentación basadas principalmente en granos. En general, los sistemas en confinamiento son tecnificados y costosos.
- La Región Templada, donde es predominante el ganado cruzado con razas europeas. Gran parte de las explotaciones son extensivas, sustentadas en el pastoreo durante la época de lluvias. El sistema que predomina es el de vaca-becerro, para consumo local o para su finalización en corrales de engorda. Aquí se realiza la cría, desarrollo y engorda con sistemas de tipo extensivo. En esta región se ubica el estado de Puebla.
- Región del Trópico Húmedo y Seco, predominan las razas cebuínas y su cruce con europeas. Es una zona natural proveedora de becerros para engorda y finalización, que similar a la región templada está orientada fundamentalmente al abasto del mercado interno.

---

<sup>4</sup> Región Árida y Semiárida.- Baja California, Baja California Sur, Sonora, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Durango, Zacatecas y San Luis Potosí. **Región Templada**.- Aguascalientes, Distrito Federal, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, México, Morelos, **Puebla**, Querétaro y Tlaxcala. Región Trópico Seco.- Colima, Guerrero, Michoacán, Nayarit, Oaxaca, Sinaloa y Tamaulipas. Región Trópico Húmedo.- Campeche, Chiapas, Quintana Roo, Veracruz, Tabasco y Yucatán.

## PRINCIPALES RAZAS DE BOVINO PRODUCIDAS EN MÉXICO



### 7.2.2 Ganado porcino para carne

Los cerdos son alojados en diferentes tipos de instalaciones de acuerdo con el sistema de producción en que se les explota:

- Instalaciones tecnificadas, los porcinos son criados en granjas generalmente grandes que pueden llegar a tener hasta 100,000 cerdos de diferentes edades, están ubicados en instalaciones donde casi todo es automático, además de que utilizan lo último en tecnología para su producción. Generalmente los animales producidos en este sistema van a los mercados de las grandes ciudades del país.



- Instalaciones tradicionales o semitecnificadas: los cerdos son criados en explotaciones de diferente tamaño, donde se tienen desde 100 animales en adelante y su objetivo es la venta del ganado para abasto. A diferencia de las instalaciones tecnificadas, estas instalaciones son tradicionales y no usan lo último que hay en tecnología para esta especie. Este tipo de producción se realiza principalmente en los estados del centro del país.
- Traspatio, sistema rural o de autoabastecimiento: los porcinos que se producen en traspatio, también denominado sistema rural o de autoabastecimiento generalmente son mantenidos en corrales rústicos contruidos sin tecnología alguna con materiales de la región. Este tipo de producción se da principalmente en las zonas rurales de nuestro país y son explotaciones de pocos animales.

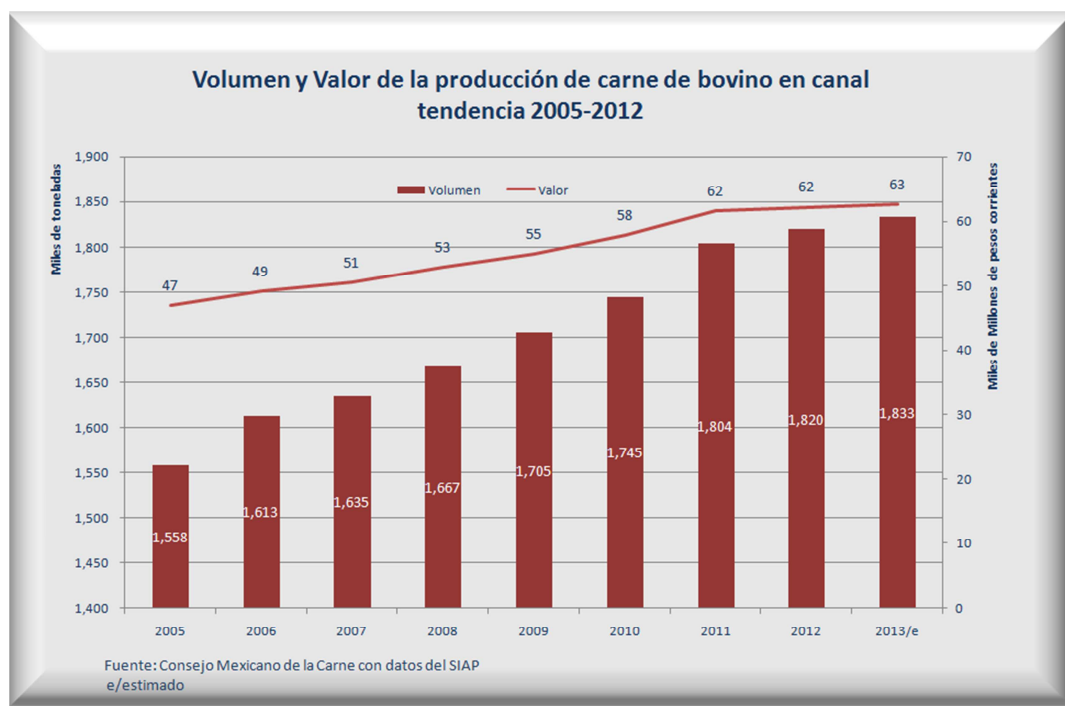
## **7.3 Canales de distribución y venta**

### **7.3.1 Producción nacional de carne de bovino**

Los principales estados productores son Veracruz, Jalisco, Chiapas, Chihuahua y Sinaloa; concentrando estas cinco entidades más del 40% de la producción nacional.

De acuerdo con cifras de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA,) la carne de bovino contribuye con 23.8% del valor de la producción pecuaria. En el 2010, la población era de 30'267,511 cabezas de ganado bovino y durante el 2012 se produjeron más de 1.8 millones toneladas de carne de bovino en canal. Dicha producción, sólo es superada por la de carne de ave, sin embargo, su importancia se exagera por su alto valor comercial y por su elevada calidad alimenticia.

## VOLUMEN Y VALOR DE PRODUCCIÓN NACIONAL DE BOVINO EN CANAL, 2005-2012



### 7.3.1.1 Producción bovina en Puebla

En el estado de Puebla, la producción durante el 2011 fue de 74,903 toneladas de carne de bovino, lejos aún de las 420 mil toneladas producidas en Veracruz. En el año 2011, había en todo el Estado tres asociaciones ganaderas regionales y 39 asociaciones ganaderas locales, con una población de ganado bovino para carne en el 2011 de 487,236 cabezas, observándose una tendencia creciente desde el 2006.

### 7.3.2 Producción nacional de carne de porcino

La producción de carne de porcino en nuestro país ha crecido a una tasa media anual de 1.1% durante el periodo comprendido entre 2001 y 2011. Así, en este último año el volumen de producción nacional se ubicó en 1.18 millones de toneladas, lo que en

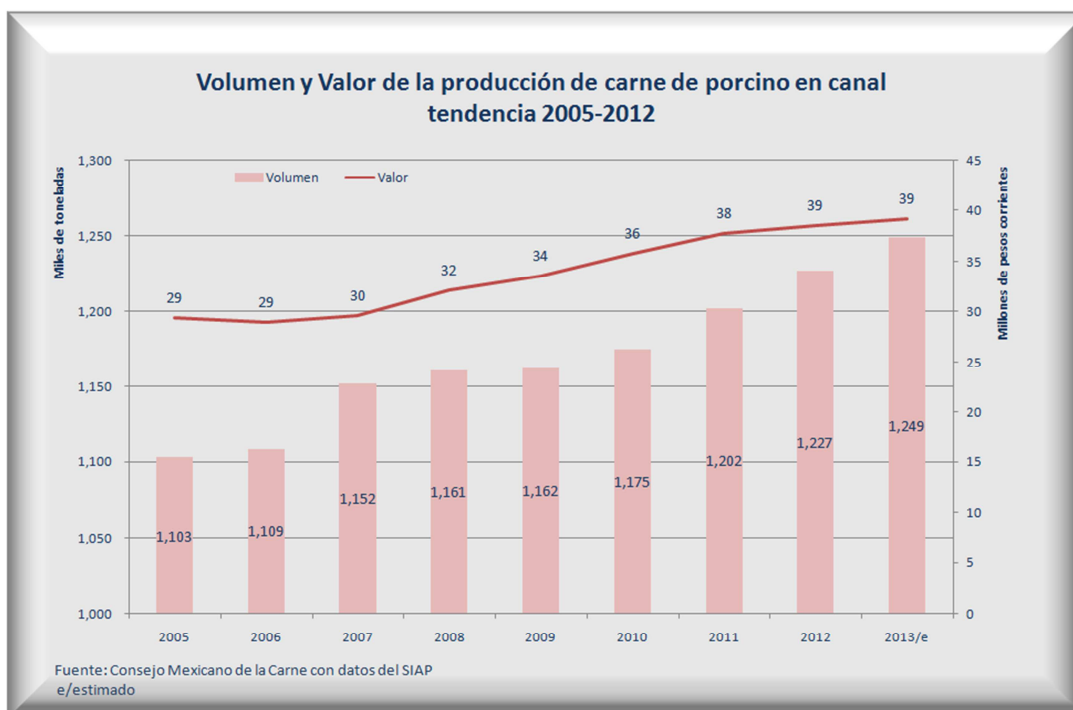


relación a 2010 representa un crecimiento de 0.7%. Para 2012, la estimación de producción de SIAP-SAGARPA se ubica en 1.2 millones de toneladas, es decir, un incremento de 0.9%, representando el 1.9% de la producción mundial.

De acuerdo con información del pronóstico de producción 2012, del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), la producción para el presente año de los principales estados productores presentará un estancamiento al estimar producciones estatales con tasas de crecimiento cero.

Para el 2013, las proyecciones indican una producción de 1.25 millones de toneladas.

#### VOLUMEN Y VALOR DE PRODUCCIÓN NACIONAL DE PORCINO EN CANAL, 2005-2012





#### **7.3.2.1 Producción porcina en Puebla**

Destaca que de acuerdo al SIAP, ya se proyectaba que en 2012 el estado de Puebla presentara un incremento de 13.6% en su producción local, para ubicarse en 125.3 mil toneladas de carne de porcino. Afiliadas a la Confederación de Porcicultores Mexicanos, en el estado existen cuatro Asociaciones Locales y una Unión Regional, con una población en 2011 de aproximadamente 1'246,589 cabezas.

Estas cifras confirman que el Estado ocupa la tercera posición en cuanto a producción de carne de porcino.

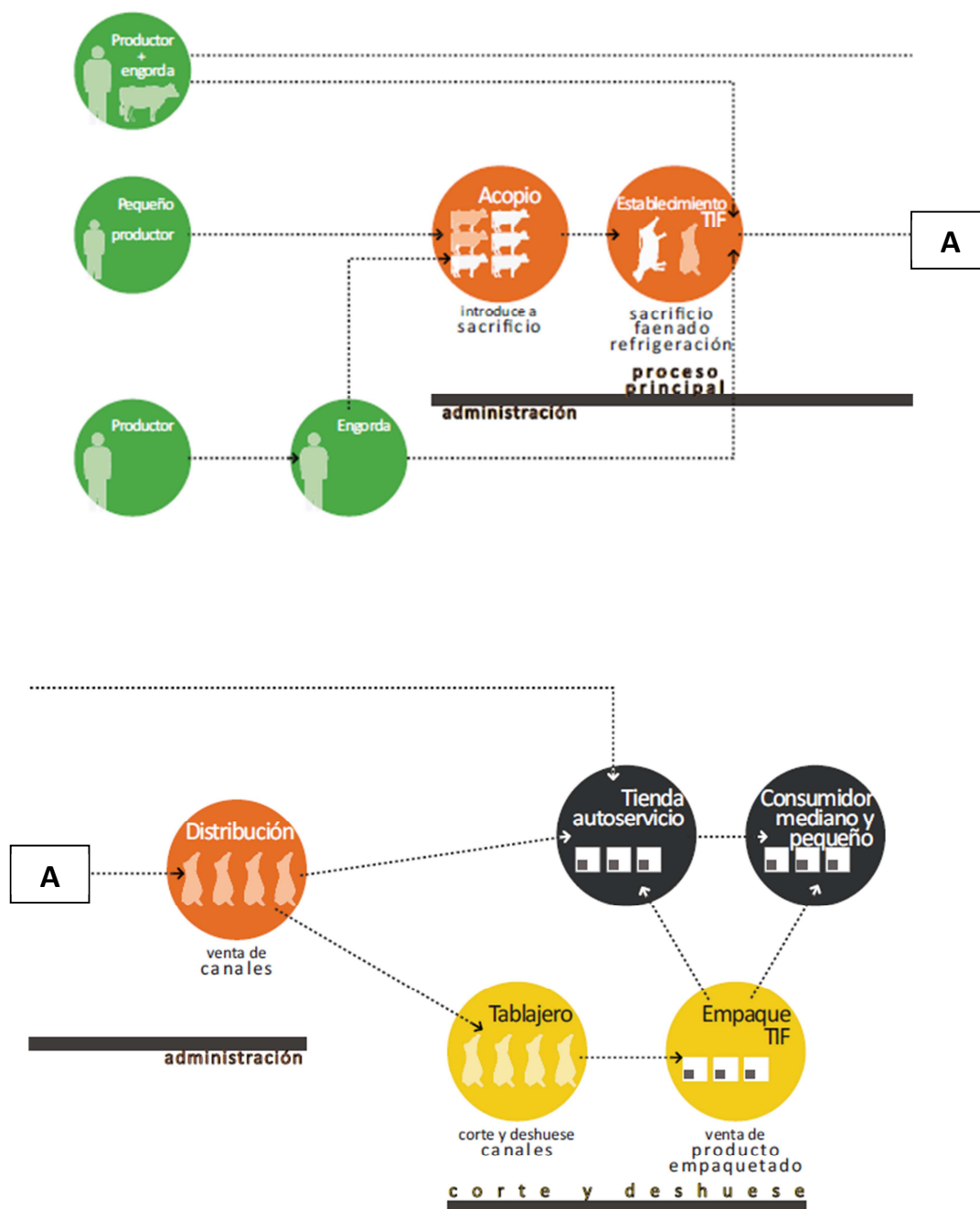
#### **7.4 Plan y estrategia de comercialización**

El Ayuntamiento de Puebla emprenderá una importante campaña oficial de promoción y difusión del éxito que representa certificar como Tipo Inspección Federal al establecimiento de sacrificio de la entidad, así como de los beneficios sociales y económicos que ofrece.

#### **7.5 Cartas de intención de compra**

Se incluyen en el anexo.

## ESQUEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE GANADO EN LA CADENA DE VALOR TIPO INSPECCIÓN FEDERAL





## 7.6 Estimación de beneficios económicos del proyecto

Al sacrificar ganado porcino y bovino bajo el modelo de Inspección Federal (TIF), el Rastro Municipal sería más competitivo, y a pesar del aumento en los costes de operación, más rentable a mediano y largo plazo. Esta rentabilidad sería producto del aumento de ingresos ocasionado por el mayor volumen de sacrificio. Para la administración municipal sería muy importante operar el rastro en condiciones financieras más favorables, que le permitan reducir, y posteriormente eliminar, el subsidio que actualmente destina para la operación de este centro de sacrificio.

Los dos establecimientos TIF de corte y deshuese de la ciudad de Puebla han manifestado su intención de abastecerse en un porcentaje significativo con canales provenientes del rastro municipal, una vez que se obtenga la certificación TIF. Estos establecimientos, que actualmente no pueden ingresar canales del Rastro por no cumplir especificaciones sanitarias -ni la normatividad de procesar cárnicos provenientes de rastros TIF exclusivamente-, serán de los principales beneficiarios del proyecto.

Productores locales y de la región tendrán entre los incentivos de sacrificar en el Rastro Municipal TIF, además de la calidad sanitaria superior, el acceso a los incentivos económicos gubernamentales de apoyo al sacrificio TIF.<sup>5</sup> Al ser beneficiarios de dichos apoyos, los productores podrán sacrificar en el Rastro Municipal TIF por una fracción de la tarifa vigente, que no se proyecta incrementar.

Introduidores, procesadores y distribuidores se beneficiarán directamente del acceso al abasto de materia prima de alta calidad sanitaria, que permite el acceso segmentos de mercado más exigentes y rentables, tales como cadenas de autoservicio que demandan a sus proveedores exclusivamente cárnicos provenientes de establecimientos TIF.

---

<sup>5</sup> Proyecto de Apoyo para el sacrificio de ganado en Establecimientos Tipo Inspección Federal, SAGARPA.