

# PRECIOS DE CORTES PORCINOS FRESCOS AL CONSUMIDOR EN LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES Y EL GRAN BUENOS AIRES

C. VIEITES\*; ANAHÍ GUTIÉRREZ\*\*; B. CASUCCIO\*\* y V. PATURLANNE\*\*

Recibido: 11/12/01

Aceptado: 15/08/02

## RESUMEN

El potencial de la Argentina para la actividad porcina no está en consonancia con el grado de desarrollo alcanzado, tanto en el volumen de producción como en la calidad. La carne más consumida en el mundo es la de cerdo. El consumo per cápita de carne fresca de cerdo en la Argentina es de 7 kilos, destinados en un 95% a carne elaborada y el resto a carne fresca. La poca diversificación en el consumo de carnes está influenciada por un predominio del consumo de carne vacuna y también por el incremento en la demanda de carne de pollo debido a su bajo precio. De la información relevada (275 encuestas en mayo y junio de 2001) no se observan, en general, diferencias significativas en los precios al consumidor de cortes frescos de carne porcina al realizar una comparación entre la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Gran Buenos Aires, como así tampoco si se comparan las distintas bocas de expendio en cada una de ellas.

**Palabras clave.** Análisis estadístico - Comparación regional - Sector porcino.

## PRICES OF FRESH SWINISH COURTS TO THE CONSUMER IN AUTONOMOUS CITY OF BUENOS AIRES AND GRAN BUENOS AIRES

### SUMMARY

The potential of Argentina for the swinish activity not this in consonance with the grade of reached development, so much in the production volume like in the quality. The meat more consumed in the world it is that of pig. The consumption per capita of fresh meat of pig in Argentina is of 7 kilograms, dedicated in 95% to elaborated meat and the rest to fresh meat. The little diversification in the consumption of meats in Argentina is influenced by a prevalence of the consumption of bovine meat and also for the increment in the demand of chicken meat due to its first floor price. Of the raised information (275 surveys in May and June of 2001) they are not observed, in general, significant differences in the prices to the consumer of fresh courts of swinish meat when carrying out a comparison between the Autonomous City of Buenos Aires and Great Buenos Aires, like this way neither if the different mouths are compared of it expended in each one of them.

**Key words.** Statistical analysis - Regional Comparison - Swinish sector.

### INTRODUCCIÓN

“El potencial de la Argentina para la actividad porcina no está en consonancia con el grado de desarrollo alcanzado, tanto en el volumen de producción como en la calidad. La gran disponibilidad de cereales y harinas proteicas, como las condiciones ambientales harían prever una importancia mucho mayor de este rubro dentro de nuestro contexto agropecuario” (Coscia, tomado de Vieites *et al*, 1997).

De acuerdo a datos de la FAO 1999, el consumo per cápita de carne de cerdo en la Argentina es de 7 kilos, destinado en un 95% a carne elaborada y el resto a carne fresca. Ese bajo consumo puede deberse a diferentes causas que en orden de importancia serían las siguientes: desconocimiento de las características nutricionales de la carne de cerdo, precio comparado con otras carnes y riqueza en colesterol (Marchese *et al*, 2001).

---

\*Depto. de Producción Animal. FAUBA: \*\*Alumnos de la carrera de Lic. en Econ. y Adm. Agraria.  
Av. San Martín 4453 (1417) Buenos Aires. Tel. (011) 4524-8089; e-mail: pag@agro.uba.ar

La poca diversificación en el consumo de carnes en la Argentina, está influenciada por un predominio del consumo de carne vacuna y también por el incremento de la demanda de carne de pollo debido a su bajo precio, esto tiene una significativa incidencia en la producción y comercialización de carne porcina; hay una falta de información acerca de las ventajas nutricionales de la carne porcina respecto a otras alternativas (Casuccio *et al.*, 2001; FAO, 1999).

La carne más consumida en el mundo es la de cerdo, no obstante se manifiestan preconceptos referidos a su falta de higiene y tenor graso; otro factor muy importante que interviene en el consumo de carne porcina es la diferencia del precio del cerdo en el establecimiento y el final en el supermercado (Roppa, 1999).

Según Casuccio *et al.*, 2001, los precios al consumidor de la carne fresca de cerdo son mayores comparados con cortes similares de vacuno y de pollo en general, de acuerdo a un relevamiento realizado en supermercados de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a fines de mayo de 2001; así por ejemplo, el asado de novillo presentó un precio 34% inferior al asado de porcino y el de ternera sólo un 2%. En cuanto al pollo eviscerado entero se observó una diferencia del 70%.

El concepto de calidad de carne difiere según el sector involucrado; así los criterios son diferentes para el productor o para el industrial, pero respecto al consumidor este concepto está definido por cortes con mucha carne y poca grasa, de aspecto atractivo, de fácil preparación, con buen sabor, alto rendimiento culinario y precio adecuado; la carne de cerdo magra contiene menos lípidos que la de los rumiantes y estos son ricos en ácido linoleico (monoinsaturado), lo cual resulta muy adecuado para la nutrición humana (Vieites *et al.*, 1997).

El objetivo del presente trabajo es el de relevar los precios al consumidor de los principales cortes porcinos en el mes de junio de 2001, considerando las variables de bocas de expendio (hipermercados, carnicerías y, "otros", tomando como tales a los autoservicios, mercados y granjas) y de dos sectores geográficos (Gran Buenos Aires y Ciudad Autónoma de Buenos Aires).

No se encontraron antecedentes locales sobre el tema de este trabajo.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó un relevamiento de precios de cortes porcinos frescos llevado a cabo por alumnos del último año de Agronomía de FAUBA (Cátedra de Porcinotecnia), tomando en cuenta los siguientes cortes: bondiola, carré, costeletas, jamón, lomo, matambrito, pechito, pechito con manta, lechón y chorizo.

Las encuestas se realizaron en el Gran Buenos Aires y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, las bocas de expendio tenidas en cuenta fueron hipermercados, carnicerías, autoservicios, mercados y granjas. Estos tres últimos se agruparon en "otros" para facilitar el análisis.

El número de encuestas realizado fue de 275 pero se descartaron 24 porque los datos no se consideraron adecuados, quedando un número de 251 encuestas, 115 en el Gran Buenos Aires (45 en hipermercados, 52 en carnicerías y 18 en otros) y 136 en la Ciudad Autónoma (56 en hipermercados, 44 en carnicerías y 36 en otros), realizadas por 30 encuestadores en todos los barrios en que se divide la Ciudad Autónoma y en 29 municipios ubicados al norte, sur y oeste del Gran Buenos Aires.

La elección de las bocas de expendio no fue dirigida, sino a elección de los encuestadores, en los meses de mayo y junio de 2001.

Se comparó estadísticamente los precios por producto relevados en la Ciudad Autónoma con los del Gran Buenos Aires; dentro de cada una de las zonas, y los precios de los productos en los diferentes canales de comercialización y las bocas de expendio entre sí, para las dos zonas geográficas.

Una vez desagregada la información, se aplicaron los métodos estadísticos de promedios y desvíos para comparar resultados. Mediante el análisis de varianza de un factor se observó las significancias de las diferencias de precios entre bocas de expendio para cada región en particular; y se compararon los precios de la carne fresca porcina en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Gran Buenos Aires aplicándose la prueba t para dos muestras suponiendo varianzas desiguales, al igual que para cada tipo de bocas de expendio en dichas zonas geográficas. Se trabajó con  $\alpha/2=0,05$  (Spiegel 1991).

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Precios de cortes porcinos relevados en la Ciudad Autónoma y Gran Buenos Aires y comparación entre ambas regiones

En el Cuadro N°1 se registran los precios promedios de los diferentes cortes relevados en las dos zonas estudiadas. Se observa que el único corte que presenta diferencias significativas en el precio entre la Ciudad Autónoma y el Gran Buenos Aires es la bondiola.

**Cuadro N°1. Precios promedios en \$/kg, significancia ( $p<0,05$ ) de las diferencias de los datos relevados de cortes porcinos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y Gran Buenos Aires.**

Cortes	Gran Buenos Aires		Ciudad Autónoma		Nivel de significancia
	Precio promedio	Desvío	Precio promedio	Desvío	
Bondiola	5,58	2,18	4,87	1,27	S
Carré	6,32	2,37	5,99	1,73	NS
Costeletas	4,73	1,07	4,63	0,92	NS
Jamón	3,72	2,59	3,98	0,81	NS
Lomo	8,19	2,34	8,81	1,64	NS
Matambrito	7,72	2,65	7,42	2,21	NS
Pechito	4,73	1,27	4,98	1,19	NS
Pechito c/manta	4,68	0,98	4,71	1,01	NS
Lechón	4,25	0,90	4,39	1,09	NS
Chorizo	4,56	1,06	4,98	0,77	NS

Aclaraciones: S: Significativa; NS: No significativa

**Cuadro N°2. Precios promedios en \$/kg nivel de significancia ( $p<0,05$ ) de las diferencias de los datos relevados en la Ciudad Autónoma en relación a hipermercados, carnicerías y otros.**

Cortes	Hipermercado		Carnicería		«Otros»		Nivel de significancia
	Precio promedio	Desvío	Precio promedio	Desvío	Precio promedio	Desvío	
Bondiola	4,76	1,31	5,02	1,42	4,90	0,93	NS
Carré	6,21	1,75	6,15	1,83	5,28	1,41	NS
Costeletas	4,43	0,97	4,82	0,94	4,67	0,76	NS
Jamón	3,82	0,85	3,95	0,78	4,27	1,41	NS
Lomo	8,84	1,15	8,50	1,84	9,55	2,69	NS
Matambrito	7,57	2,61	7,77	1,73	6,02	1,53	NS
Pechito	5,42	1,37	4,67	0,98	4,85	1,13	NS
Pechito c/ manta	4,42	0,87	5,12	1,11	4,55	0,78	S
Lechón	4,35	1,02	4,49	1,14	4,21	1,13	NS
Chorizo	5,39	0,71	4,62	0,44	5,00	0,96	NS

S: Significativa; NS: No significativa

El Cuadro N°2 registra los valores de precios promedios y los niveles de significancia en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires de las diferentes bocas de expendio, observándose que no presentan diferencias significativas de precios, exceptuando el corte pechito con manta a favor de hipermercados.

Cuando se considera un nivel de significancia de 0,1; el carré, el matambrito y el pechito presentan diferencias considerables en los precios (los dos primeros a favor de "otros" y el último a carnicerías). Cabe aclarar que aumentando el nivel del  $\alpha$  existe la probabilidad de cometer error Tipo I.

El Cuadro N°3 registra los valores de precios promedios y la significancia de estas diferencias en

hipermercados, carnicerías y "otros" de Gran Buenos Aires. Se observan diferencias significativas en los precios de carré y jamón ( $p<0,05$ ) y si se aumenta el nivel de significancia ( $p<0,1$ ) el lomo y el pechito con manta también difieren significativamente a favor de "otros".

El Cuadro N°4 registra los valores de precios promedios y la significancia de estas diferencias en hipermercados de Gran Buenos Aires y la Ciudad Autónoma. El carré es el único corte que presenta diferencias significativas en sus precios. Al variar el nivel de 0,05 a 0,1; la bondiola, el jamón y el pechito con manta las diferencias de precios se hacen significativas.

**Cuadro N°3. Promedio de precios en \$/kg y significancia ( $p<0,05$ ) de diferencias de valores en datos relevados en tres tipos de boca de expendio de Gran Buenos Aires.**

Cortes	Hipermercado		Carnicería		«Otros»		Nivel de significancia
	Precio promedio	Desvío	Precio promedio	Desvío	Precio promedio	Desvío	
Bondiola	5,74	2,85	5,60	1,56	5,16	1,87	NS
Carré	7,55	2,64	5,60	1,79	5,59	2,14	S
Costeletas	4,82	1,36	4,66	0,70	4,66	1,06	NS
Jamón	5,06	0,11	4,22	0,76	3,92	0,65	S
Lomo	9,03	1,65	7,62	2,79	7,43	2,33	NS
Matambrito	7,65	2,68	8,09	2,93	7,01	1,63	NS
Pechito	5,07	1,14	4,47	1,37	4,57	1,13	NS
Pechito c/ manta	4,92	1,19	4,69	0,87	4,11	0,51	NS
Lechón	4,45	1,01	4,17	0,72	4,11	1,17	NS
Chorizo	5,09	1,27	4,20	1,22	4,57	1,07	NS

S: Significativa; NS : No significativa

**Cuadro N°4. Promedio de precios en \$/kg y significancia ( $p<0,05$ ) de diferencias de valores en datos relevados en hipermercados de Gran Buenos Aires y de Ciudad Autónoma de Buenos Aires (n=6)**

Cortes	Gran Buenos Aires		Ciudad Autónoma		Nivel de significancia
	Precio promedio	Desvío	Precio promedio	Desvío	
Bondiola	5,74	2,85	4,76	1,31	NS
Carré	7,55	2,64	6,21	1,75	S
Costeletas	4,82	1,36	4,43	0,97	NS
Jamón	5,06	0,11	3,82	0,85	NS
Lomo	9,03	1,65	8,84	1,15	NS
Matambrito	7,65	2,68	7,57	2,61	NS
Pechito	5,07	1,14	5,42	1,37	NS
Pechito c/manta	4,92	1,19	4,42	0,87	NS
Lechón	4,45	1,01	4,35	1,02	NS
Chorizo	5,09	1,27	5,39	0,71	NS

S: Significativa; NS : No significativa

**Cuadro N°5. Promedio de precios y significancia de diferencias de valores en datos relevados en «otros» de Gran Buenos Aires y de Ciudad Autónoma de Buenos Aires.**

Cortes	Gran Buenos Aires		Ciudad Autónoma		Nivel de significancia
	Precio promedio	Desvío	Precio promedio	Desvío	
Bondiola	5,16	1,87	4,90	0,93	NS
Carré	5,59	2,14	5,28	1,41	NS
Costeletas	4,66	1,06	4,67	0,76	NS
Jamón	3,92	0,65	4,27	1,41	NS
Lomo	7,43	2,33	9,55	2,69	NS
Matambrito	7,01	1,63	6,02	1,53	NS
Pechito	4,57	1,13	4,85	1,13	S
Pechito c/manta	4,11	0,51	4,55	0,78	NS
Lechón	4,11	1,17	4,21	1,13	NS
Chorizo	4,57	1,07	5,00	0,96	NS

S: Significativa; NS : No significativa

**Cuadro N°6. Promedio de precios y significancia de diferencias de valores en datos relevados en carnicerías de Gran Buenos Aires y de Ciudad Autónoma de Buenos Aires.**

Cortes	Gran Buenos Aires		Ciudad Autónoma		Nivel de significancia
	Precio promedio	Desvío	Precio promedio	Desvío	
Bondiola	5,60	1,56	5,02	1,42	NS
Carré	5,60	1,79	6,15	1,83	NS
Costeletas	4,66	0,70	4,82	0,94	NS
Jamón	4,22	0,76	3,95	0,78	NS
Lomo	7,62	2,79	8,50	1,84	NS
Matambrito	8,09	2,93	7,77	1,73	NS
Pechito	4,47	1,37	4,67	0,98	NS
Pechito c/manta	4,69	0,87	5,12	1,11	NS
Lechón	4,17	0,72	4,49	1,14	NS
Chorizo	4,20	1,22	4,62	0,44	NS

S: Significativa; NS : No significativa

La bondiola presenta un desvío elevado en hipermercados (2,85) considerando un precio de 5,74 \$/kg.

El Cuadro N°5 presenta los valores de precios promedios y la significancia de estas diferencias en «otros» del Gran Buenos Aires y la Ciudad Autónoma, observándose una diferencia significativa en el corte pechito respecto a los precios a favor del Gran Buenos Aires.

El Cuadro N°6 registra los valores de precios promedios y la significancia de estas diferencias en las carnicerías de Gran Buenos Aires y la Ciudad Autónoma. No se observan diferencias significativas entre las zonas para ninguno de los cortes para  $p < 0,05$  y  $p < 0,1$ .

### CONCLUSIONES

En las zonas analizadas, la Ciudad Autónoma y el Gran Buenos Aires, los desvíos de los precios de los cortes porcinos son en general considerables. Esto pudo originarse, en parte, a diferencias de calidad en los productos ofrecidos.

Ambas zonas no presentan diferencias destacadas en los precios al consumidor.

En el Gran Buenos Aires se observa una tendencia a una oferta de menores precios en mercados, autoservicios y granjas (otros).

Comparando las diferentes bocas de expendio, los hipermercados de Ciudad Autónoma resultan más baratos que los de Gran Buenos Aires, no ocurriendo lo mismo con los otros canales de comercialización considerados.

El carré es el corte que presenta mayores variaciones de precios, tanto en zonas como en canales de comercialización. Lo contrario ocurre con el lechón dada su uniformidad en los precios promedios.

El presente trabajo puede constituir una información inicial para otros que traten del mismo tema, ya que no se hallaron antecedentes al respecto.

### AGRADECIMIENTOS

A la Ing. Agr. Virginia López por la corroboración de los datos estadísticos.

### BIBLIOGRAFÍA

- CASUCCIO, B; A. GUTIÉRREZ; V. PATURLANNE; G. PÉREZ MIGUEL e I. REYNOLDS. 2001. Precios al consumidor de carne fresca de cerdo en relación a otras carnes (vacuna y pollo), Cátedra Porcinoecnia FAUBA, Buenos Aires, Argentina. Inédito.
- FAO. 1999. Anuario [www.fao.org](http://www.fao.org)

- MARCHESE, N.; V. ALIPPE; C.M. VIEITES; V. LÓPEZ y A. CARO.** 2001. Análisis sobre consumo de carne porcina en la Argentina: relevamiento sobre una población seleccionada. *Revista Facultad de Agronomía UBA*, 22 (2-3):179-184.
- ROPPA, L.** 1999. Actualização sobre os níveis de colesterol, gordura e calorías da carne suína. Suino cultura 500 anos. Associação Brasileira de Criadores de Suínos. RGS, Brasil.
- SPIEGEL, MURRAY R.** 1991. Estadística. Ed. Mc Graw-Hill. Madrid, España. 558pp.
- VIEITES, C.M.; A. DE CARO y C.P. BASSO.** 1997. El sector porcino argentino: Calidad, integración y comercio. Editorial Hemisferio Sur. Buenos Aires, Argentina. 104 pp.