

Los márgenes económicos en la cadena de carne.

Provincia del Chubut.

Mayo 2009

Lic. Fabiana Menedin

El objetivo del presente trabajo consiste en generar un perfil de la situación de la cadena cárnica en la provincia del Chubut, para la fijación de prioridades e implementación de líneas de trabajo con el fin de incrementar la competitividad del sector.

PRODUCCION PROVINCIAL DE CARNE

La provincia del Chubut cuenta con un stock de 175.264 cabezas bovinas, de las cuales 82.377 son vacas madre, o sea un 47% del total. En el siguiente cuadro se muestra la constitución del rodeo provincial.

.- Existencias Ganaderas Bovinas 2006-2007							
ESTADISTICA GANADERA PERIODO 2006-2007 EXISTENCIAS GANADERAS BOVINAS POR CATEGORIA y DEPARTAMENTO							
Departamento	BOVINOS						TOTAL
	Vacas	Vaquillonas	Terneros/as	Novillos	Toros y toritos	Bueyes	
Biedma	466	102	199	73	24	0	864
Cushamen	15.788	3.526	9.586	3.177	1.075	322	33.474
Escalante	683	116	411	56	37	15	1.318
F. Ameghino	105	30	46	17	5	0	203
Futaleufú	23.773	4.885	16.366	4.087	1.583	645	51.339
Gaiman	2.900	1.155	4.188	2.391	156	1	10.791
Gastre	1.682	695	808	381	199	130	3.895
Languiño	5.116	1.474	3.009	1.253	359	19	11.230
Mártires	239	61	120	59	12	0	491
Paso de Indios	3.186	130	452	115	141	0	4.024
Rawson	151	92	313	199	7	29	791
Rio Senguer	9.004	2.540	4.447	512	561	60	17.124
Sarmiento	8.211	1.669	4.685	383	474	1.591	17.013
Tehuelches	10.572	2.300	6.402	1.590	688	201	21.753
Telsen	501	154	177	89	33	0	954
TOTAL GRAL.:	82.377	18.929	51.209	14.382	5.354	3.013	175.264

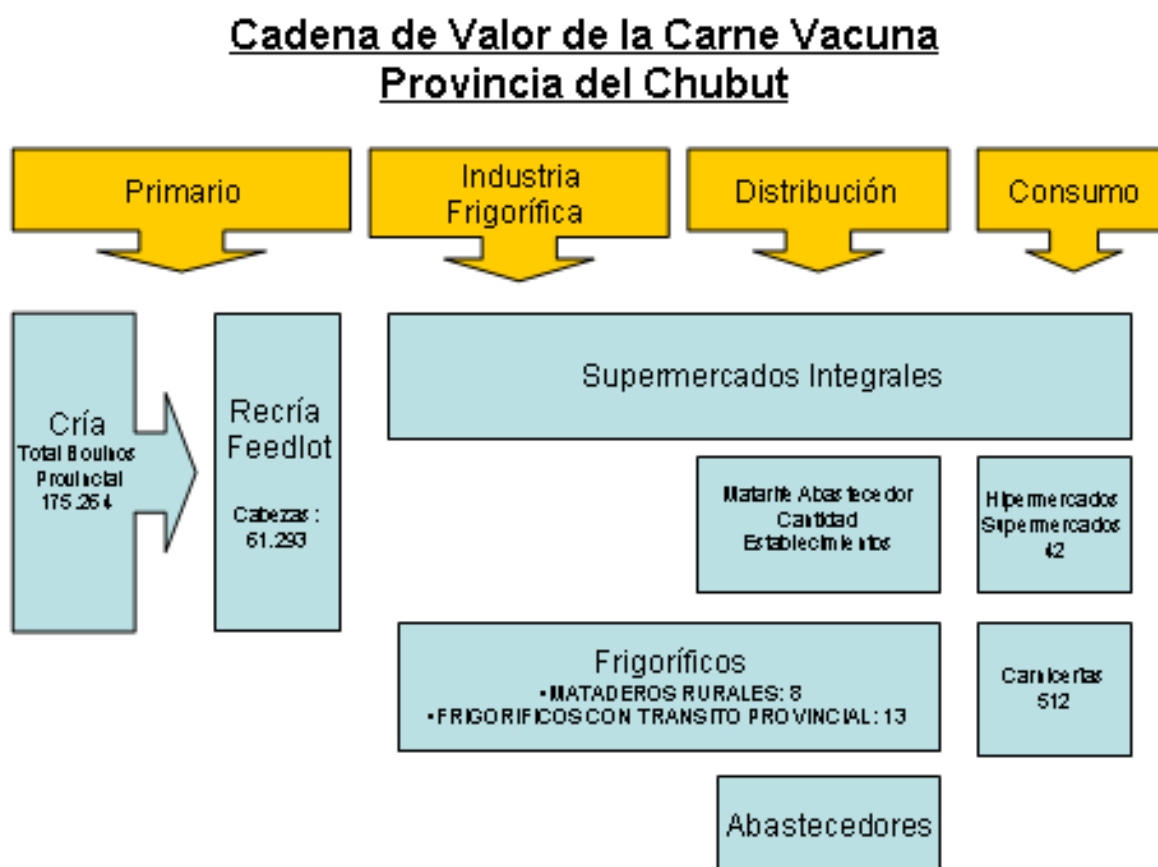
Fuente: Depto. Marcas y Señales MIAG

En porcentajes, el rodeo provincial está compuesto de la siguiente forma:

**Composición del Rodeo Provincial -
2006-2007**

Vacas	47%
Vaquillonas	11%
Terneros/as	29%
Novillos	8%
Toros y toritos	3%
Bueyes	2%

CADENA CÁRNICA EN CHUBUT.



Fuente: Federico López y Pedro Sánchez

Sector Primario

El sector primario está compuesto por los productores que realizan cría, los recriadores y engordadores en feedlot. Faltaría agregar las cabañas, abastecedoras de genética. Sin embargo no se ha consignado un dato certero sobre la cantidad de cabañas inscriptas en los distintos registros de asociaciones.

La fuente de datos más actual y certera del sector ganadero en la provincia es el Departamento de Marcas y Señales, dependiente de la Dirección General de Agricultura y Ganadería. Los datos sobre cantidad de establecimientos, o número de madres no se encuentran procesados, o no están disponibles en forma accesible para su análisis. Es de destacar que la información, aún siendo para uso técnico, es ciertamente de difícil acceso, por lo tanto se tomaron números de cabezas para construir el cuadro. Por otro lado las estadísticas no discriminan actividad: cría, recría, o feedlot.

Otra fuente de datos es el registro que lleva SENASA. Consultando ésta fuente, se obtiene que en la provincia hay inscriptos 8 feedlots. Contrastando éste dato con la realidad, se torna evidente que la gran mayoría de los engordadores de la provincia no se inscriben como tales ante el organismo.

Los datos de faena no discriminan categorías, por lo tanto, no existiendo otra fuente de datos confiable, no se puede establecer la cantidad de animales que se recrían o engordan en feedlots, ni la cantidad de establecimientos que se dedican a ésta actividad.

Una fuente con datos confiables es la que surge del Programa Nacional Ganadero, componente "Más Terneros". Se trata de un Programa Nacional cuyo objetivo es incrementar la cantidad de terneros, mediante componentes de subsidios y asistencia directa a productores. La metodología de presentación de solicitudes ha incluido la formulación de un plan mediante un técnico capacitado para tal fin, lo que asegura que los datos volcados son consignados con un mínimo de criterio profesional. Sin embargo el mencionado programa no ha emitido informes técnicos al respecto.

Industria frigorífica

Solamente se cuenta con datos sobre los registros de la Dirección de Fiscalización, de cantidad de mataderos y frigoríficos inscriptos como tales.

Distribución y consumo

Los datos consignados fueron obtenidos mediante encuesta a distintos referentes.

MARGENES DE COMERCIALIZACION

A fin de estimar los márgenes de comercialización de cada agente de la cadena cárnica, se modelizaron el comportamiento de cuatro agentes de la cadena. En los anexos se presentan los cálculos que permiten llegar a los resultados comerciales de cada agente.

La cadena analizada es una de las tantas que presenta la Provincia del Chubut, y se puede afirmar la más representativa del circuito cárnico. Está compuesta por cuatro agentes que generan un producto final puesto en una boca de expendio minorista.

Se analizaron los márgenes económicos de un productor primario dedicado a la cría bovina, un productor primario dedicado a la recría, un frigorífico abastecedor, y por último los costos y márgenes de una carnicería.

Tanto de los productores primarios como la carnicería se obtuvieron costos de producción y márgenes. Del frigorífico sólo se trabajaron precios de compra y venta, y volúmenes totales, dado que no fue factible obtener costos de producción.

Los supuestos de productividad y valores considerados surgen de precios al mes de abril del 2009.

Se presenta a continuación un cuadro donde se comparan los resultados obtenidos. El valor total de un novillo vendido en carnicería asciende a \$2.364,88. El valor que agrega cada agente al valor final de venta se detalla en el siguiente cuadro:

Agente	Valor	%
Productor Cria	\$ 544.00	23%
Productor Recría	\$ 816.00	35%
Frigorífico	\$ 505.33	21%
Carnicería	\$ 499.55	21%
TOTAL	\$ 2,364.88	100%

De lo anterior se concluye que el 58% del costo por cabeza vendida corresponde al sector primario, y el 42% a los agentes de comercialización.

Se han considerado en cada análisis los impuestos estimados para cada caso.

Márgenes económicos de la cadena cárnica en Chubut.
Valores a abril de 2009. Valores sin IVA.

		Productor Cria	Productor Recría	Frigorífico	Carnicería	Precio Final Novillo Carnicería
<i>Descriptor</i>		<i>Vacas madre - cab</i>	<i>Novillos engorde - cab</i>	<i>Faena anual novillo - cab</i>	<i>Ventas Mensuales - Kg</i>	
<i>Valor</i>		416	440	2400	3900	
Cabezas Producidas		228.8	440	2400		
Peso Venta		170	340	177.65	142.12	
Costo de Producción	\$/Kg	2.99	3.47	0.281	13.67	
Costo de Producción	\$/Cab	508.30	1179.80	1410.00	1942.78	
Precio de Venta	\$/Kg	3.20	4.00	10.5	16.6	
Margen	\$/Kg	0.21	0.53	10.22	2.93	
Precio de venta / cab		544.00	1,360.00	1,865.33	2,359.19	2,359.19
Valor Agregado		544.00	816.00	505.33	493.87	2359.19
		23%	35%	21%	21%	100%
Márgenes	\$/cab	35.7	180.2	455.3	416.4	1087.6
Porcentajes		3%	17%	42%	38%	100%

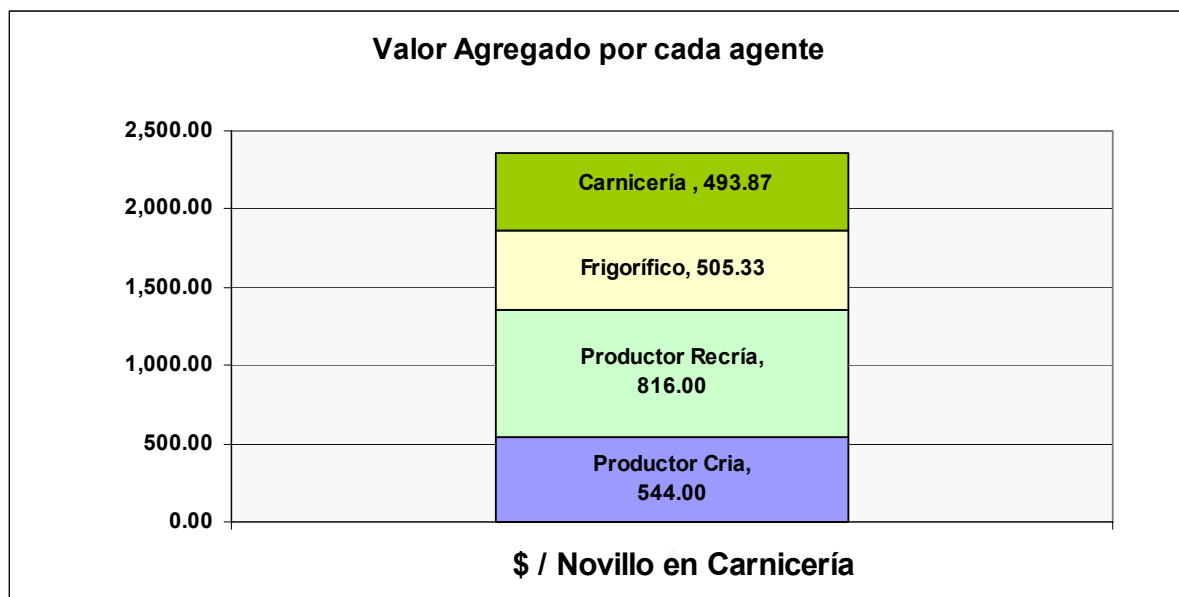
Contribución de cada agente al valor final del producto en carnicería.

En función de los datos anteriores, se presenta la contribución de cada agente a la configuración del precio final de un novillo puesto en carnicería. El productor criador vende un kilos por recriador, a razón de 170 kilos por \$3.20/Kg, con un costo de producción de \$2.99/kg. El recriador a su vez lo vende a \$4/kg, con un costo de producción de \$.47/Kg. Estos dos agentes están descriptos a nivel detalle en los anexos. Los supuestos son elaboración propia.

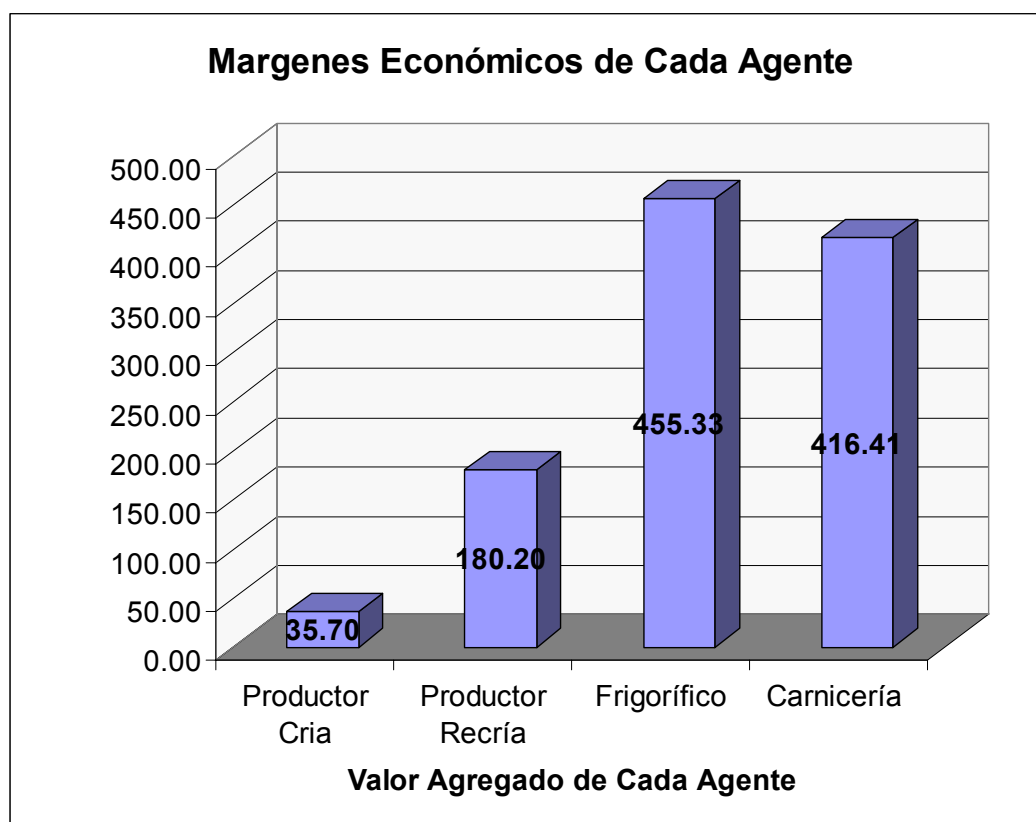
El frigorífico compra un novillo al recriador, y lo vende en res, a razón de \$10.5/kg de res. El costo de producción del frigorífico se estimó en base a los siguientes supuestos: si bien no es usual que los frigoríficos brinden servicio de faena a terceros, se consultaron 3 empresas las que informaron que el costo de faena a un tercero es de \$60 a \$70. Considerando el recupero y un margen de ganancia, se estimó que el costo del frigorífico es de \$50 por cabeza bovina faenada.

Por último se entrevistó una carnicería, incluyendo costos fijos y variables, se estructuró el costo por kilo de carne vendido. Se presenta en anexo las bases del cálculo.

Queda confeccionado así el cuadro de valor agregado de cada agente al precio final de un novillo en carnicería.



Por otro lado, se analizó el margen o ganancia de cada agente, o sea al valor anterior se le descontó los gastos de producción. El resultado es el siguiente:



De esta manera vemos que el criador obtiene un margen de \$35,70, el recriador uno de \$180,0, el frigorífico un margen de \$455,33, y la carnicería un margen de \$416,41.

Anexo 1

CÁLCULO DE MARGEN DE CONTRIBUCIÓN DE AGENTES – PRODUCCIÓN PRIMARIA

Se presentan los casos de productores primarios y carnicería. Se consideraron dos sistemas primarios, modelizados de forma tal que su escala implica los mismos costos de estructura, amortizaciones y mantenimiento.

- Productor Primario – cría extensiva
- Productor Primario – invernada
- Costos de Estructura
- Amortizaciones y mantenimiento

Productor Primario
Ganadería Bovina
Cría Extensiva

Indicadores de Productividad

Superficie Ganadera	Has	2000
Receptividad	EV/Ha	0.40
Total Carga	EV	800
Vacas Madre	Cabezas	416
Entore	meses	24
Porcentaje de Desete	%	75%
Peso al Destete	Kg / cab	170
Peso Vacas Refugo	Kg / cab	400
Porcentaje de Refugo de Vacas	%	18.0%
Porcentaje Mortandad adultos	%	2.0%
Reposición	%	20.0%
Porcentaje de Toros	%	4.0%

Producción

Terneros Destetados	cab	312
Terneros Resposición	cab	83.2
Terneros Venta	cab	228.8
Refugo de Vacas	cab	74.88
Producción de carne	Kg / ha	34.42

Planteo Económico

Establecimiento cría

Rubro	Unidad	Cantidad	Valor	Total
Ingresos				
Venta Terneros	Kg	38896.0	3.20	124467.2
Venta Vacas Refugo	Kg	29952.0	0.90	26956.8
Total Ingresos				151424
Gastos Operativos				
Sanidad Bovino Cría	Cab Ad	482.1	15.0	7223.4
Reposición Toros	Cab	2.1	5500.0	11440.0
Jornales	Jor	30.0	75.0	2250.0
Costos de Estructura	Ver Detalle	1.0	87627.6	87627.6
Amortizaciones	Ver Detalle	1.0	27522.4	27522.4
Impuestos				7081.3
Total Egresos				143144.7
Margen Neto				8279.3
Ingresos por venta de subproductos	vaca refugo			26956.8
Egreso Imputado al Costo del Ternero				116187.9
Kilos de Carne Ternero				38896
Costo por kilo de carne Ternero				2.99

Impuesto	Fuente	Alícuota	Monto Imponible	Total
Impuesto a las Ganancias	s/Ingreso Neto	25.0%	15000.0	3750.00
Impuesto a los Ingresos Brutos	s/facturación	1.0%	151424	1514.24
Impuesto al Débito y Crédito	s/facturación	1.2%	151424.0	1817.1
Total				7081.33

Productor Primario
Ganadería Bovina
Invernada

Indicadores de Productividad

Superficie Ganadera	Has	400
Receptividad	Novillos / Ha	1.10
Total Carga	Novillos	440
Peso Ingreso		170
Peso Final	Kg / cab	340
Porcentaje Mortandad	%	2.0%

Producción

Novillitos	cab	431.2
Producción de carne	Kg / ha	179.52

Planteo Económico

Establecimiento Invernada

Rubro	Unidad	Cantidad	Valor	Total
<u>Ingresos</u>				
Venta Novillos	Kg	146608	4.00	586432
Total Ingresos				586432
<u>Gastos Operativos</u>				
Compra Terneros	Kg	74800	3.20	239360
Flete	cab	440	50.0	22000
Sanidad Novillo	cab	440	9.7	4262.7
Suplementación	cab	440	180.0	79200.0
<u>Costos de Estructura</u>	Ver Detalle	1.0	87627.6	87627.6
<u>Amortizaciones</u>	Ver Detalle	1.0	27522.4	27522.4
<u>Impuestos</u>				32901.5
Total Egresos				492874.2
Margen Neto				93557.8
Egreso Imputado al Costo del Ternero				492874.2
Kilos de Carne Novillo				146608.0
Costo por kilo de carne Novillo				3.36

Impuesto	Fuente	Alícuota	Monto Imponible	Total
Impuesto a las Ganancias	s/Ingreso Neto	25.0%	80000.0	20000.00
Impuesto a los Ingresos Brutos	s/facturación	1.0%	586432	5864.32
Impuesto al Débito y Crédito	s/facturación	1.2%	586432.0	7037.2
Total				32901.50

COSTOS DE ESTRUCTURA

Datos del Modelo	UNIDAD	300 vacas
Unidades		
Gastos de Estructura		
Retribución mano de obra	Salario Peón General	2
Movilidad	Km Recorridos	15000
Viveres	Cant Equiv. Hombre	1.20
Forrajes	Fardos	105.0
Energía	Cant Equiv. Hombre	1.20
Compra de caballos	Cabezas	0.33
Conservación de mejoras	Según detalle	12533
Oficina	Unidad	2152
Valores		Precio
Gastos de Estructura		
Retribución mano de obra	30355.3	60711
Movilidad	0.367	5508
Viveres	1500.0	1.20
Forrajes	19.0	1995
Energía	1400.0	1680
Compra de caballos	1500.0	495
Conservación de mejoras	1.0	12533
Oficina	1.0	2152
Resto gastos estructura	3.0%	2552
Total Egresos		87628

Oficina		
Liquidación Sueldos	\$ 600	\$ 1,200
Presentación IVA	\$ 480	\$ 480
Mantenimiento CtaCte	\$ 135	\$ 135
Papelería		\$ 337
Total Oficina		2152
Forrajes		
	Caballos cab	3
	Fardos Cab	105
Total Fardos		105

*Area de Economía Agropecuaria- Dirección General de Agricultura y Ganadería
Subsecretaría de Recursos Naturales*

AMORTIZACIONES Y MANTENIMIENTO

CABEZAS BOVINAS	CAB	750
SUPERFICIE TOTAL	has	1000
SUPERFICIE TOTAL	leguas	0.40

MEJORAS												
ITEM	DETALLE	Unidad	Cantidad	Valor unitario	VALOR A NUEVO	VALOR ACTUAL	VALOR RESIDUAL	VIDA UTIL	AMORT. \$	Mant. %	Mant. \$	
ALAMBRADO PERIMETRAL	6 HILOS	Mt. Lineal	40000	5.2	206800	68933	51700	50	3102	0.0120	2482	
AL. INTERNO CONVENCIONAL	6 HILOS	Mt. Lineal	20000	10.3	206800	68933	51700	50	3102	0.0120	2482	
CORRALES		Mt. Lineal	300	48.1	14430	7215	3608	50	216	0.0300	433	
BRETES		Mt. Lineal	200	48.1	9620	4810	2405	50	144	0.0300	289	
MANGA BOVINOS		Mt. Lineal	6.0	2000.0	12000	6000	3000	30	300	0.0300	360	
BASCULA BOVINOS	Baño de 12 metros	Unidad	1.0	20000.0	20000	10000	5000	30	500	0.0100	200	
MOLINOS GRANDE	maquina+rueda+cola 8"	Unidad	1	10840.0	10840	5420	2710	30	271	0.0100	108	
TANQUES AUSTRALIANO	6 chapas	Unidad	1	8639.0	8639	4320	2160	50	130	0.0100	86	
BEBEDEROS	5,2 ML	Unidad	1	200.0	200	100	50	50	30	0.0000	0	
TAJAMARES	5 hs de retroexcavadora	Nro.	0	1120.0	0	0	0	50	0	0.0000	0	
POZONES	3 hs de retroexcavadora	Nro.	0	4.0	0	0	0	50	0	0.0000	0	
GALPONES (MAMP.)		m2	220	665.0	146300	73150	36575	50	2195	0.0020	293	
TINGLADOS (CHAPA PURA)		m2		617.5	0	0	0	40	0	0.0020	0	
CASA PRINCIPAL		m2	80	2052.1	164164	82082	41041	50	2462	0.0020	328	
CASA PERSONAL material		m2	40	1578.5	63140	31570	15785	50	947	0.0020	126	
COCINA ESQUILADORES		m2	20	946.0	18920	9460	4730	50	284	0.0020	38	
CABALLERIZA		m2	15	315.3	4730	2365	1183	30	118	0.0020	9	
OTRAS INSTALACIONES		m2	15	315.3	4730	2365	1183	30	118	0.0020	9	
TOTAL \$					891313	376723	222828		13920		7243	
CAPITAL DE EXPLOTACIÓN												
BOVINOS		Cabezas	750	500	375000	375000						
CABALLOS		Cabezas	4	1600	6400	6400						
CAMIONETA	F100 DIESEL	Unidad	1	122000	122000	61000	30500	7	13071	0.040	4880	
EQUIPO ELECTROG.	GAS 203 - 54 HP	Unidad	1	7000	7000	3500	1750	40	131	0.020	140	
ACOPLADO	Cerrado para 4 Ton	Unidad	1	12000	12000	6000	3000	30	300	0.020	240	
HERRAMIENTAS GLOBAL		Global	0.5	3000	1500	750	0	15	100	0.020	30	
TOTAL \$					523,900	452,650	35,250	92	13,603		5290	

	TOTAL	POR CABEZA
MANTENIMIENTO	12533	16.71
AMORTIZACIONES	27522	36.70
MANTENIMIENTO + AMORTIZACIONES	40056	53.41

Anexo 2 CÁLCULO DE MARGEN DE CONTRIBUCIÓN DE AGENTES – CARNICERÍA

Carnicería Margen Bruto Punto de Equilibrio

COSTOS

Item	Unidad	Cantidad	Valor	Total
Salarios				
Carnicero	Salario	1	2800	2800.0
Cajero / fiambrero	Salario	1	2800	2800.0
Contribuciones + Aportes + ART	\$ / mes	1	1400	1400.0
Sindicato + Policía de Trabajo	\$ / mes	1	140	140.0
Servicios				
Alquiler local	\$ / mes	1	3000	3000.0
Teléfono	\$ / mes	1	150	150.0
Luz	\$ / mes	1	1200	1200.0
Gas	\$ / mes	1	50	50.0
Insumos				
Plásticos	\$ / mes	1	280	280.0
Productos Limpieza	\$ / mes	1	50	50.0
Varios				
Publicidad	\$ / mes	1	300	300.0
Ropa de Trabajo (4 equipos por año)	\$ / mes	0.333	100	33.3
Gastos Bancarios				
Mantenimiento Cta. Cte	\$ / mes	1	155	155.0
Posnet	\$ / mes	1	107	107.0
Monotributo	\$/Mes	1	250	250.0
Cantidad de Ventas de la Carnicería / Ventas Totales del Comercio				80%
TOTAL COSTOS FIJOS CARNICERIA				10172.27

COSTOS VARIABLES

Item	Unidad	Cantidad	Valor	Total
Carne	Kg / mes	80	7800	81900.0
Gastos Bancarios				
Tarjeta de Crédito	3% del Valor Vta	10 % del total de Vtas	3.00%	12636.0
Tarjeta de Débito	1,5 % del valor de Vta	20% del total de Vtas	1.50%	25272.0
Impuesto Débitos y Créditos			1.20%	37908.0
Ingresos Brutos	2,5 % de la facturación		2.50%	126360.0
TOTAL COSTOS VARIABLES				86272.1
Costo Variable por Kilo de carne				11.061

INGRESOS

Item	Unidad	Cantidad	Valor	Total
Carne	Kg / mes	10 % Desperdicio	7020	18.0
				126360.0

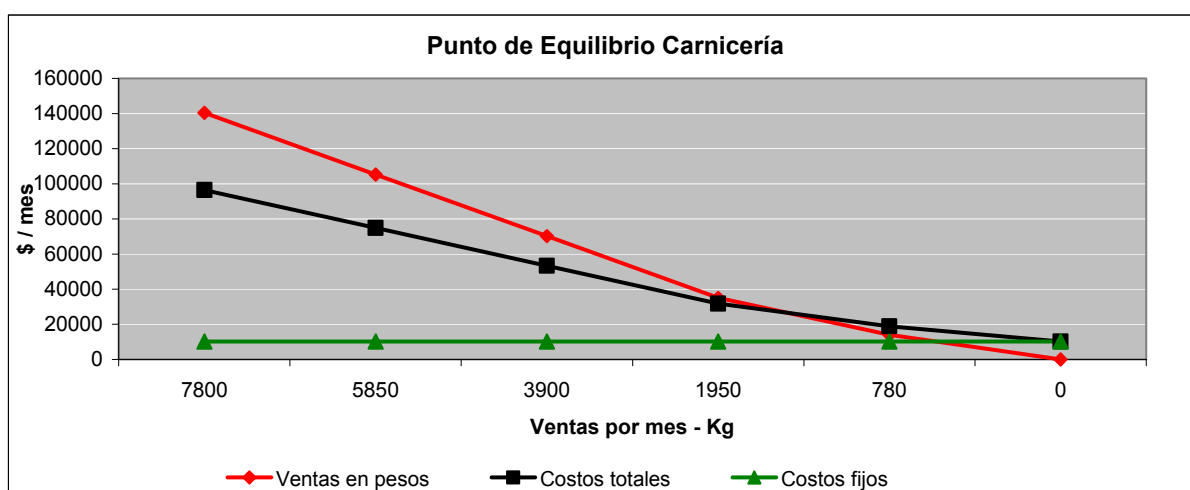
MARGEN NETO **29915.68**

PUNTO DE EQUILIBRIO MENSUAL

Nivel de Producción		100%	75%	50%	25%	10%
Venta Máxima Potencial	Kilos / mes	7800	5850	3900	1950	780
Precio venta	\$/Kg	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00
Costo variable	\$/Kg	11.06	11.06	11.06	11.06	11.06
Costo fijo	\$ Totales	10172	10172	10172	10172	10172
Costo por kilo de carne	\$ / Kg	12.36	12.80	13.67	16.28	24.10

Cantidad de equilibrio	Kilos / mes	1466
Cantidad de equilibrio	1/2 Res 90 kg por sem	4.07
Cantidad de equilibrio	% Potencial de Ventas	19%

Ventas en pesos	\$ Total	140400	105300	70200	35100	14040
Costos variables	\$ Total	86272	64704	43136	21568	8627
Costos fijos	\$ Total	10172	10172	10172	10172	10172
Costos totales	\$ Total	96444	74876	53308	31740	18799
Beneficio	\$ Total	43956	30424	16892	3360	-4759



Resultado Encuesta Carnicerías

	Carnicería A	Carnicería B	Promedio
Ventas Media Reses por Semana	30	10	
Peso Promedio Media Res	100	90	
Kilos de Carne Venta Mensual	12000	3600	7800

Carnicería A: es la de mayores ventas de Rawson

Carnicería B: Es la mas cara de Rawson

Anexo 3
LA VENTA MINORISTA EN EL VIRCH
Pedro Sánchez¹

1. RELEVAMIENTO DE PRECIOS EN GÓNDOLA

A fin de obtener el precio promedio de la carne al consumidor, se realizaron encuestas a distintas carnicerías del valle. Los locales fueron seleccionados en función de su ubicación y mercado objetivo. Se seleccionaron carnicerías de alto, mediano, y bajo volumen de ventas. La información fue obtenida por medio de una entrevista personalizada con el encargado del comercio, en la que se solicitó un detalle de precios de los principales cortes vacunos. Luego se realizó la compensación de la media res.

La carnicería es un agente que se identifica como uno de los principales canales de venta de carne. Trabajan mayormente con media res, cuya dinámica requiere conocimientos y experiencias particulares, en contacto cotidiano con el consumidor.

En lo que respecta al sector supermercadista, la mayor cadena de supermercados en Chubut es La Anónima. Cuenta con frigorífico propio en la Provincia de Buenos Aires (Ituzaingo GBA), e introduce la totalidad de la carne por ésta vía.

Descripción de las bocas de expendio entrevistadas

Carnicería "A": Es un expendio que se encuentra en el casco céntrico de la ciudad de Rawson. Venden en promedio 5 media res/día y trabajan de lunes a sábado. Las compras las hacen en forma directa en establecimientos de la zona del valle inferior, pagando el servicio de "faena" en un matadero local. Las categorías que compran son novillo y vaquillona, con peso de media res de 90 a 110 kgs. El entrevistado señala que una característica de la demanda local es la preferencia pronunciada de la carne de vaquillona sobre la de novillo.

Carnicería: "B": Es un expendio que se encuentra en el casco céntrico de la ciudad de Rawson, a 150 mts de la Carnicería "A". Venden en promedio 8-10 medias res/semana y también trabajan de lunes a sábado. La compra la realizan a un frigorífico ubicado en Dolavon a un precio de \$ 11 Kg./gancho, siendo la categoría "novillo" la de mayor preferencia. Trabajan con una media res en promedio de 80 a 100 Kgs. El vendedor comentó que uno de los principales inconvenientes es la presión impositiva.

¹ *Pedro Sánchez, MIAG. Dirección General de Agricultura y Ganadería.*

Carnicería: "C"

Se encuentra en la zona periférica de la localidad de Trelew, frente al barrio llamado "mil viviendas". Trabajan en promedio 50 media res/semana, de lunes a domingo. La firma compra vaquillonas y terneros en establecimientos ganaderos del VIRCH, pagando el servicio de "faena" en un frigorífico local. Trabajan una media res de 70 a 90 Kg. También comercializan carne sin hueso, proveniente de plantas frigoríficas de las provincias de La Pampa y Buenos Aires (Bahía Blanca), siendo esta carne la de mayor volumen de venta.

Carnicería: "D"

Se trata de una carnicería al igual que la "C", que se encuentra en la periferia de la localidad de Trelew. Tienen ventas por aproximadamente unas 70 medias reses por semana.

Según el relevamiento realizado, el precio promedio de la carne obtenido es de \$ 16,64/ Kg. en góndola.

Relevamiento de Precios al Consumidor Precios en Góndola

		Vaquillona de 300 a 350 Kg. (peso promedio en res)	Precio Público La Anónima Rawson 18/03/09	Precio Público en Canicería "A" 23/03/09	Precio Público en Canicería "B" 23/03/09	Precio Público en Canicería "C" 28/04/09	Precio Público en Canicería "D" 28/04/09
1	AGUJA COMÚN	6.34	\$ 12.90	\$ 14.90	\$ 16.00	\$ 15.00	\$ 14.50
2	AGUJA ESPECIAL	5.89	\$ 14.00	\$ 15.90	\$ 17.50	\$ 16.50	\$ 17.00
3	ASADO	11.30	\$ 15.90	\$ 18.50	\$ 24.00	\$ 17.50	\$ 19.50
4	BOLA LOMO	2.92	\$ 15.90	\$ 18.50	\$ 21.00	\$ 17.90	\$ 19.50
5	COLITA DE CUADRIL	1.80	\$ 21.90	\$ 20.50	\$ 24.00	\$ 16.50	\$ 20.50
6	COSTELETAS	6.94	\$ 23.00	\$ 19.50	\$ 24.00	\$ 14.00	\$ 20.00
7	CUADRADA	3.39	\$ 15.90	\$ 18.50	\$ 21.00	\$ 17.90	\$ 19.50
8	CUADRIL	3.11	\$ 24.90	\$ 18.50	\$ 24.00	\$ 17.90	\$ 20.50
9	FALDA	2.94	\$ 18.00	\$ 16.90	\$ 17.00	\$ 14.00	\$ 19.00
10	LOMO	1.39	\$ 39.90	\$ 22.00	\$ 24.00	\$ 18.50	\$ 22.00
11	MARUCHA	1.92	\$ 14.00	\$ 19.00	\$ 18.00	\$ 16.50	\$ 18.00
12	MATAMBRE	2.22	\$ 19.90	\$ 21.00	\$ 23.00	\$ 17.50	\$ 21.50
13	NALGA	3.76	\$ 16.90	\$ 20.50	\$ 22.80	\$ 17.90	\$ 20.50
14	OSOBUCO	5.74	\$ 8.00	\$ 9.90	\$ 5.00	\$ 9.90	\$ 10.00
15	PALOMITA	0.82	\$ 13.20	\$ 20.50	\$ 24.00	\$ 16.50	\$ 20.50
16	PECETO	1.44	\$ 19.90	\$ 20.50	\$ 24.00	\$ 17.90	\$ 20.50
17	PICADA	4.00	\$ 9.40	\$ 12.50	\$ 12.80	\$ 15.00	\$ 15.00
18	PUCHERO	8.95	\$ 10.00	\$ 9.90	\$ 5.00	\$ 9.90	\$ 9.90
19	PULPA PALETA	2.62	\$ 13.40	\$ 17.00	\$ 18.00	\$ 16.50	\$ 18.00
20	PUNTA COGOTE	2.00	\$ 17.90	\$ 15.90	\$ 17.50	\$ 18.00	\$ 17.90
21	TAPA ASADO	3.92	\$ 13.90	\$ 18.50	\$ 21.00	\$ 17.50	\$ 18.50
22	TAPA DE NALGA	1.51	\$ 13.40	\$ 18.50	\$ 18.00	\$ 18.50	\$ 19.00
23	TORTUGUITA	1.26	\$ 9.90	\$ 17.00	\$ 14.80	\$ 15.00	\$ 14.50
24	VACÍO	3.97	\$ 17.90	\$ 19.90	\$ 23.00	\$ 18.50	\$ 21.50
	TOTALES	90.15					
	PESO PROMEDIO CONSIDERADO	\$ 16.64	\$ 15.59	\$ 16.67	\$ 18.06	\$ 15.56	\$ 17.31

2. CUANTIFICACION DE BOCAS DE EXPENDIO EN CHUBUT

En lo que respecta a la venta minorista, las carnicerías constituyen el principal canal de venta, existiendo en la provincia un total aproximado de 500 carnicerías habilitadas.

Carnicerías Habilitadas. Provincia del Chubut

	CARNICERIAS	SUPERMERCADOS E HIPERMERCADOS	FUENTE
PUERTO MADRYN	38	6	MUNICIPIO
TRELEW	210	8	MUNICIPIO
RAWSON	31	6	MUNICIPIO
ESQUEL	64	2	MUNICIPIO
COMODORO RIVADAVIA	170 (*)	20 (*)	Dato a confirmar
	513	42	