

# **EL OBRADOR DE TOCINERIA SITUACION ACTUAL Y PRESPECTIVAS AL RESTO DEL AÑO**



**CANACINTRA**  
MEXICO

DAMASO C. ARAGON VERA  
SECRETARIO EJECUTIVO  
RAMA 14

AGRONIDUSTRIAS TIF

OCTUBRE DEL 2007

## PRODUCCION NACIONAL DE CANALES DE CERDO:

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, estima que la producción nacional de carne en canal de cerdo se ubicará para 2007 en 1'116,654 toneladas, cantidad superior en tan solo el 0.70 % con respecto a la producción obtenida el año anterior, en que se ubico en 1'108,942 toneladas.



## PRODUCCION NACIONAL DE CERDOS PARA ABASTO:

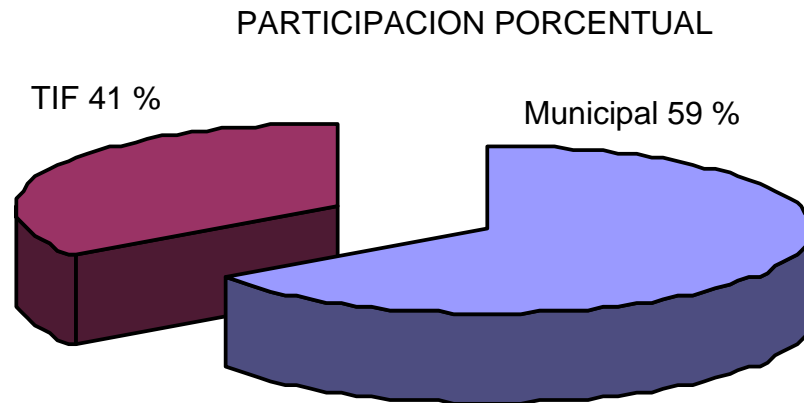
A partir de la producción nacional de canales de cerdo que son la materia prima del obrador de tocinería, para este eslabón de la cadena de valor se estima que la producción nacional de cerdo para abasto será para este año de 13'137,106 cabezas, tomando como peso promedio la canal a 85 Kilogramos.



## SACRIFICIO NACIONAL DE CERDOS PARA ABASTO:

Para este año y siguiendo la tendencia observada en los sacrificios de ganado porcino para abasto en los diferentes rastros, hemos estimado que se conformara bajo el siguiente esquema:

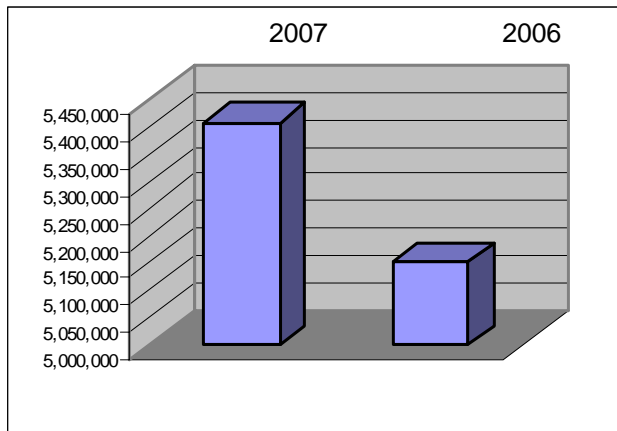
Sacrificio Municipal:	7'729,259 cabezas.
Sacrificio TIF:	5'407,847 cabezas
Total nacional	13'137,106 cabezas



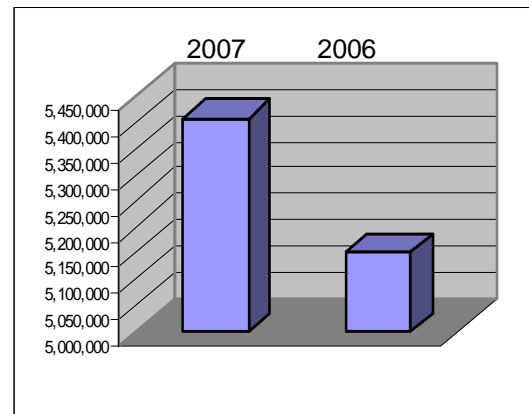
**El comportamiento estimado en el sacrificio de ganado porcino para abasto durante 2007 en los establecimientos TIF, muestra un incremento del 5 % con relación al sacrificio registrado en esa infraestructura durante el 2006, al pasar de 5´150,330 a 5´407,847 cabezas a sacrificar.**

**Mientras que el municipal se incremento en tan solo el 2.11 %.**

**SACRIFICIO TIF**



**SACRIFICIO MUNICIPAL**



**El incremento del sacrificio registrado en los Establecimientos TIF obedece fundamentalmente al apoyo que están recibiendo los ganaderos por enviar sus animales a este tipo de Establecimientos, que hoy en día es de 100 pesos por cabeza.**

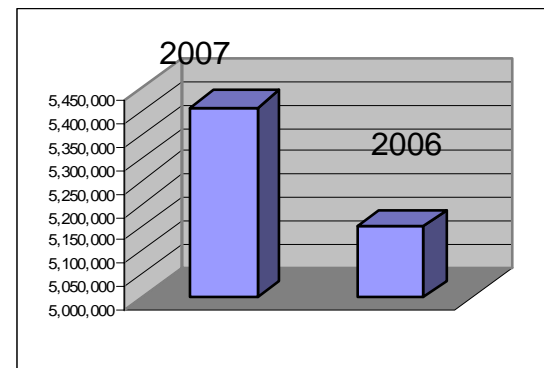
## SACRIFICIO DE ESTATAL DE CERDOS PARA ABASTO:

Analizado el panorama nacional, nos enfocaremos al estado de México, dada su importancia como **transformador del 24 %** de la oferta nacional de cerdos para abasto.



Para este año, se tiene estimado sacrificar en los rastros ubicados en el estado de México un promedio de 3'152,905 cabezas de ganado porcino para abasto, cantidad que representa el 24 % del total nacional, resultando superior en 5 % con relación al sacrificio observado durante 2006, en que se ubico en el orden de las 3'000,000 de cabezas.

Ganado que proviene principalmente de granjas ubicadas en los estados de Jalisco, Guanajuato, Veracruz y Michoacán, estados declarados en fase libre de F.P.C.



**Se tiene previsto, si las condiciones zoonosanitarias del estado no cambian con relación a Fiebre Porcina Clásica y a Aujeszky, un sacrificio total bajo en siguiente esquema:**

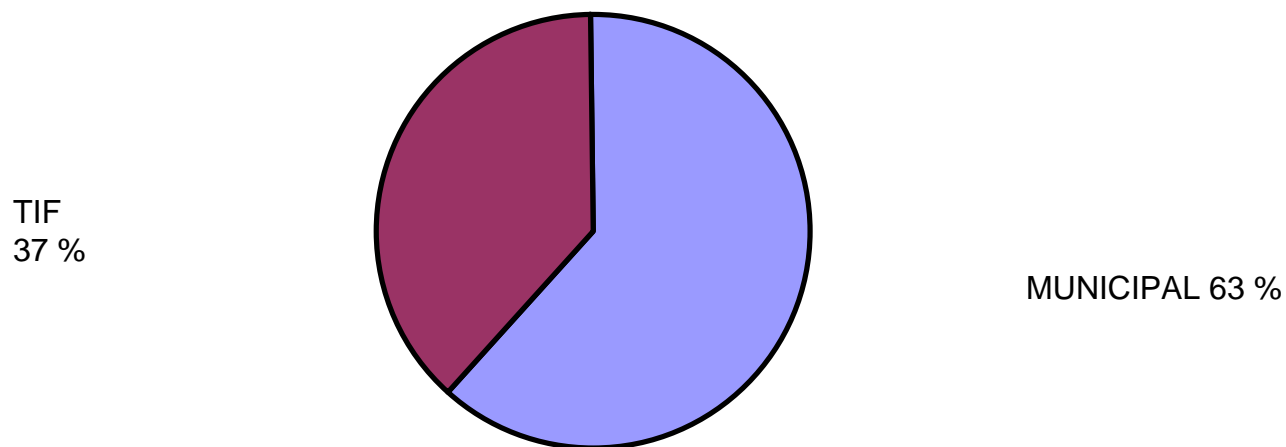
Sacrificio Municipal: 1´983,280 cabezas

Sacrificio TIF: 1´169,625 cabezas

Total. 3´152,905 cabezas

Volúmenes que representan el 37 y el 63 % respectivamente, observándose un incremento del 5 % en su conjunto con relación a las cabezas sacrificadas durante 2006.

Visualizando que los establecimientos TIF ubicados en el estado, siendo tres incrementarán su participación en 5 % con respecto al sacrificio TIF observado durante el 2006, que pasará de 1'112,950 a 1'983,280 cabezas.



Condición que de acuerdo a sus propietarios, este incremento está en función del apoyo que vienen recibiendo los porcicultores que envían sus ganados a los obradores de tocinería que sacrifican en ese tipo de instalaciones y, que al final son los propietarios o poseedores del ganado a sacrificar. Siendo ellos son los que en realidad pagan la maquila de sacrificio al rastro y no los porcicultores como nos lo han hecho creer, estimando que cuando se llegue a retirar ese importante apoyo que hoy es de 100 pesos por cabeza, las cosas pueden cambiar.



## EL OBRADOR DE TOCINERIA:

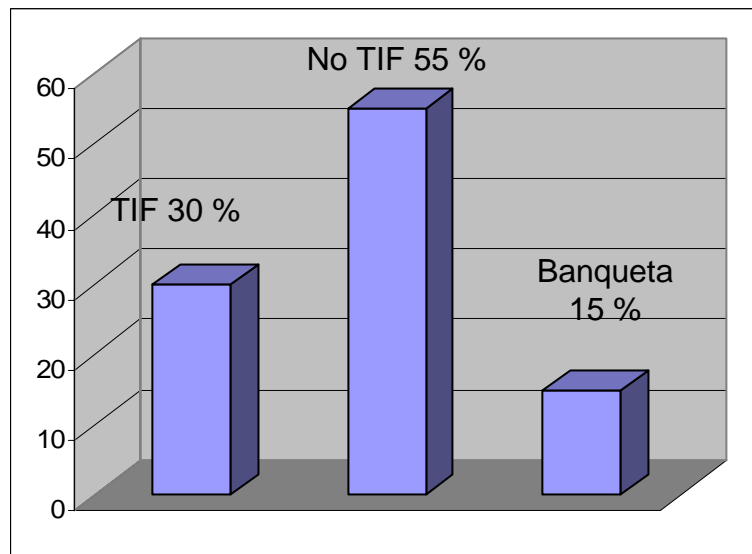
Durante el 2007 se estima que los obradores de tocinería ubicados en el Distrito Federal y en el Estado de México, producirán a partir del sacrificio de los cerdos para abasto que adquieren en forma directa o por medio de los embarcadores a los porcicultores para su transformación en carne para consumo directo o indirecto, la cantidad de 268,000 toneladas de carne de cerdo, sus productos y subproductos, cantidad superior en 5% con respecto al año del 2006 en que se produjeron 255,000 toneladas.



La producción de carne de cerdo estimada para este año por parte del obrador de tocinería de será bajo el siguiente esquema:

Obradores TIF:	80,400 toneladas
Obradores No TIF:	148,400 toneladas
A pie de Banqueta	40,200 toneladas
Total:	269,000 toneladas

La producción de carne de cerdo bajo el Sistema Tipo Inspección Federal ascenderá tan solo al 33 %, la no TIF será del 55 %. Y la de banqueteta del 15 %.



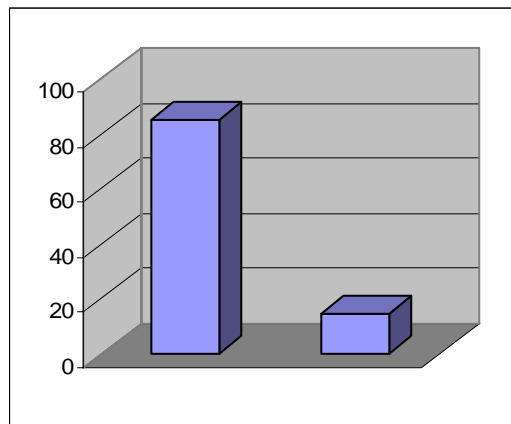
Esta condición es normal, no hay por que alarmarse, el obrador de tocinería como eslabón importante en la cadena porcícola, se encarga de transformar el cerdo en pie a partir del sacrificio en carne para consumo directo.

Hoy en día se encuentra en un rezago total ante la indiferencia de las autoridades que han permitido el comercio desleal en zonas como la merced, calle siete, la conocida como rastro viejo, entre otras, donde se expende carne de cerdo, sus productos y subproductos en condiciones totalmente insalubres y no sean preocupado por la modernización de estas instalación mediante apoyos económicos para su reconversión a Establecimientos TIF.

Así como por los altos precios pagados en energía eléctrica, impuestos y combustibles, entre otros.



**Condición que ha provocado que tan solo contemos con 85 obradores de tocinería debidamente constituidos que aportan al abasto del Distrito Federal y del Estado de México únicamente el 85 % de la producción local de carne de cerdo, que se estima para este año será de 227,800 toneladas, el resto se obtendrá a pie de banqueteta.**



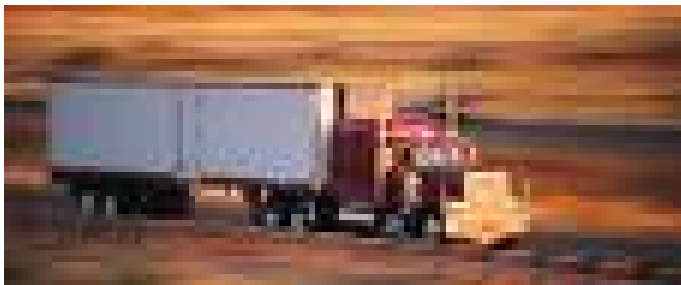
**Obrador  
Constituido 85 %**

**Pie de banqueteta 15%**

Actualmente se cuenta con 10 obradores Tipo Inspección Federal tanto en el Distrito Federal como en el Estado de México, instalaciones que nos permiten ofertar carne, productos y subproductos del cerdo con calidad sanitaria, que al cierre del año estaremos ofertando tan solo el 30 % de la producción de carne que ascenderá a 80,400 toneladas.

Como dato importante cabe destacar que a nivel nacional el obrador de tocinería produce alrededor el 75 % de carne, productos y subproductos del cerdo, el resto es producido por los porcicultores integrados.

El obrador de tocinería legalmente constituido que se ubica tanto en el Distrito Federal como en el Estado de México, se viene enfrentando a condiciones de mercado muy adversas, mientras que procesamos en conjunto el 24 % de la producción nacional de canales de cerdo, que corresponde a 227,800 canales, de las cuales de obtienen 19,363 toneladas de carne de cerdo, sus productos y subproductos, no podemos desplazar a los diferentes mercados nacionales los productos que no se comercializan en el Distrito Federal y el Estado de México. Solo se puede movilizar a Morelos, Chiapas, Oaxaca y Tabasco. estados que tienen el mismo estatus sanitario.



Aunado a lo anterior, los volúmenes de carne de cerdo que llega tanto del interior del país como de otros orígenes ya comercializada a pie de banqueta, ha provocado por una parte que el obrador de tocinería se enfrente a una sobre oferta constante de carne de cerdo por y por otra que los precios al mayoreo se mantengan pero con tendencias a la baja, condición que trae como consecuencia que los precios pagados al productor no reaccionen como debiera de ser.



Así mismo, las compras de carne de cerdo, productos y subproductos por parte de la Industria de las Carnes Frías y Embutidos y del autoservicio al obrador de tocinería legalmente constituido, entre otros factores están influenciadas por el aspecto zosanitario y se encuentran limitadas a unos cuantos kilos, estimándose que tan solo por cada canal de 85 kilogramos, adquieren del obrador no más del 20 % del peso total de la canal.

85 Kgs.

Canal



20 %



## PROPUESTAS DE SOLUCION:

Con la finalidad de que el mercado de la carne de cerdo se establezca y que el obrador de tocinería como parte integral de esta cadena de valor se modernice,

## PROPONEMOS:



**1.- Que se de por concluida la campaña de fiebre porcina clásica tanto en el Distrito Federal como en el estado de México y se declaren estos como libres de dicha enfermedad.**

**2.- Que se incremente la oferta de carne de cerdo TIF mediante el otorgamiento de un crédito para la modernización y reconversión de 10 obradores de tocinería a establecimientos TIF a razón de 10´000,000 de pesos sin intereses pagaderos a 5 años.**

**3.- Que se incremente la oferta de ganado sacrificado en establecimientos TIF mediante la reconversión de dos rastros y un municipal en el estado de México y dos en el interior del país, mediante el otorgamiento de créditos sin intereses a razón de 30´000,000 para cada rastro pagaderos a 5 años.**

**4.- Que se incentive la reconversión de los obradores de tocinería mediante el apoyo directo al pago de la maquila en establecimientos TIF (rastros) por cerdo sacrificado a razón de 50 pesos, para lograr su pronta modernización.**

**5. Que las autoridades sanitarias tanto estatales como federales intervengan severamente para combatir el comercio de la carne de cerdo no establecido, en beneficio de esta cadena de valor.**

Conclusión:

**De no tomar en cuenta estas propuestas, en el mediano plazo en obrador de tocinería podría desaparecer como tal, poniendo en riesgo el 24 % de la producción nacional de cerdos para abasto, que tendría que buscar otros mercados.**

Por su atención, ¡Muchas Gracias!