



**Universidad
Nacional
Villa María**

Biblioteca Central "Vicerrector Ricardo A. Podestá"
Repositorio Institucional

Análisis de la producción y consumo de carne porcina fresca y elaborada en la localidad de Bell Ville

Año
2019

Autores

Cagnolo, Mara; Fernández, Ezequiel;
Campanelli, Emilio Pérez y Bianchi,
Francisco

Este documento está disponible para su consulta y descarga en el portal on line de la Biblioteca Central "Vicerrector Ricardo Alberto Podestá", en el Repositorio Institucional de la **Universidad Nacional de Villa María**.

CITA SUGERIDA

Cagnolo, M., [et al.] (2019). *Análisis de la producción y consumo de carne porcina fresca y elaborada en la localidad de Bell Ville*. 1ra JONAS. Jornada Nacional de Agroalimentos y Sustentabilidad : memorias de la jornada nacional de agroalimentos y sustentabilidad (JoNAS) - Resumen. Villa María: Universidad Nacional de Villa María



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional



Universidad
Nacional
Villa María

Instituto Académico
Pedagógico de Ciencias
Básicas y Aplicadas



ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE CARNE PORCINA FRESCA Y ELABORADA EN LA LOCALIDAD DE BELL VILLE

Mara Cagnolo¹, Ezequiel Fernández², Emilio Pérez Campanelli³, Francisco Bianchi⁴.

¹ Centro de Investigaciones y Transferencia de Villa María (CONICET- UNVM).

² Forrajería y Semillería Heckmann. Bell Ville, Córdoba, Argentina.

³ Ente Regional de Desarrollo (ENRED). Villa María, Córdoba, Argentina.

⁴ Instituto Pedagógico de Ciencias Básicas y Aplicadas. Universidad Nacional de Villa María-Córdoba, Argentina.

UNVM-Campus, Arturo Jauretche 1555, Villa María-Córdoba, Tel: 353 4539106,
cagnolomara@hotmail.com.ar, ezequielfer@hotmail.com

Resumen

La producción porcina en Argentina se encuentra en desarrollo con un aumento sostenido en los últimos años. El programa en el cual se enmarca esta investigación promueve el desarrollo de Municipios Sustentables. Para ello, se parte de lo que se necesita producir para el abastecimiento local según el consumo promedio por habitante por año. El presente trabajo tuvo por objetivo, analizar la oferta y demanda de carne porcina fresca y elaborada en la ciudad de Bell Ville en un trimestre comprendido entre noviembre de 2014 y enero de 2015. Se realizó un estudio descriptivo observacional que permitió caracterizar la producción y consumo de carne de cerdo. Para ello se elaboraron cuatro encuestas, una para cada población de estudio (productores, fiambrerías, fábricas y carnicerías).

La provincia Córdoba con un stock que representa el 23,6% del total de porcinos, cuenta con 11.772 unidades productivas (UP) y se posiciona como la segunda en importancia nacional. En este contexto, Bell Ville con 16 establecimientos representa el 0,02% de las UP a nivel nacional (93.717 UP) y el 0,13% a nivel provincial. Dicha provincia posee 39 fábricas de chacinados y salazones habilitadas por SENASA, de las cuales 9 se hallan en Bell Ville, representando el 23% del total. La producción media por habitante por mes en Bell Ville fue de 3,94 kg equivalente res con hueso (EqRcH): 135.804 kg para 34.439 hab/mes. Durante los meses analizados, en el país se produjeron 36.342.000 kg/mes EqRcH promedio, en tanto que Bell Ville generó el 0,37% de lo producido durante este periodo, un valor muy superior a la producción media por habitante/mes nivel nacional que fue 0,9 kg EqRcH. Considerando la producción media nacional en contraposición con la local, se observa que esta última la cuadruplicó. Se estima que en promedio sólo el 17% de la producción primaria se destina a la industria. Considerando únicamente la producción local, se observó que este valor se incrementó en Bell Ville, ya que los 39.382 kg de chacinados y salazones elaborados representan el 29% de los 135.804 kg producidos en EqRcH por los productores primarios. El consumo de carne porcina per cápita se estimó a partir de las ventas en carnicerías y fiambrerías, ascendiendo a 2,78 kg/hab/mes. Extrapolando este valor mensual al año, se estimó que en Bell Ville se consumirían 33,36 kg/hab superando ampliamente la media nacional que para el año 2015 se ubicó en los 11,33 kg/hab. El consumo de chacinados y salazones arrojó un



**Universidad
Nacional
Villa María**

Instituto Académico
Pedagógico de Ciencias
Básicas y Aplicadas

1º JONAS
Jornada Nacional
de Agroalimentos
y Sustentabilidad

consumo estimado a partir de las ventas en boca de expendio de 0,19 kg/hab/mes lo que es lo mismo que 2,28 kg/hab/año. Según datos de SENASA, en 2015 este valor a nivel nacional estuvo en los 5,5 kg/hab/año. La elaboración de este diagnóstico ha permitido conocer la producción y el consumo de los productos derivados de la actividad primaria y secundaria, estableciendo los primeros datos reales de la estructura productiva, comercial y social de la cadena de valor porcina de Bell Ville, constituyéndose en una herramienta para la planificación y fortalecimiento de la misma.

Palabras clave: carne de cerdo, producción, consumo, abastecimiento local, encuestas.

Área temática: Seguridad y soberana alimentaria

Preferencia de exposición: poster