

CAPILLA ALFONSO

UNIVERSIDAD NACIONAL

II

políticas sobre distribución de la tierra... El aspecto más importante que en la medida que una estructura de distribución de la tierra no incentive la inversión de capital por cualquiera de las consideraciones que duramos, tarde o temprano dicha forma de distribución tendrá a ser ajustada para incentivar la incorporación de capital extranjero y atraer a esta y otra y a otras prácticas y eventualidades con

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

Blahop, C.E. y Tomassian, W.D. Introducción al análisis de economía... Hadd, H.M. y Soto, A.J. El mercado de productos agropecuarios. México... La economía de la agricultura. España 1969. Ed. Alianza

COMERCIO INTERNACIONAL

El Estado que el país... En el... de pagar de impuestos por... los productores nacionales... se encuentra en una etapa de... apertura comercial implica... agropecuarios provenientes... de aranceles... sobre aranceles... fronteras en las cuales los... Las posibilidades que ofrece... el hecho de que una transacción... sujeta a una consideración... El arbitraje que ofrecería esta... que nos sería reconocido... imponer limitaciones a... como "estratégicos".

Situación Estatal

El propósito de este estudio es... la agroindustrialización... siguió la clasificación... la industria de la carne y de... 3, subsector 31 y las ramas...

En el caso nacional... industrialización... proporción de la producción... ganado vacuno y porcino... sacrificio de ganado...

AGROINDUSTRIALIZACION DE PRODUCTOS PECUARIOS A NIVEL REGIONAL: SITUACION ACTUAL Y REQUERIMIENTOS.

Para 1988... pecuaria ocupando... Esta industria... una mayor concentración... donde esta región (4) ocupó el... ingresos totales.

Cuadro 1. Clasificación mexicana de productos agropecuarios en la industria de la carne y de productos cárnicos.

Table with 2 columns: Sector and Subsector. Row 1: Sector 3, Subsector 31. Row 2: Base, 3111. Row 3: 3112.

FUENTE: INEGI. Resultados Oportunos de Muestra 1988.

M.Sc. NORMA I. CONTRERAS CATEDRATICO FAUANL.

CAPILLA ALFONSO
 UNIVERSIDAD
 1111

AGROINDUSTRIALIZACION DE PRODUCTOS
 PECUARIOS A NIVEL REGIONAL: SITUACION ACTUAL Y REQUERIMIENTOS

M.Sc. NORMA I. CONTRERAS
 CATEDRATICO FAVANL

AGROINDUSTRIALIZACION PECUARIA REGIONAL

DEL ESTADO DE NUEVO LEON



Situación Estatal

El propósito de este tema consiste en ubicar, caracterizar y describir la agroindustrialización pecuaria del Estado de Nuevo León, para lo cual se siguió la clasificación mexicana de actividades económicas (Cuadro 1), donde la industria de la carne y de productos lácteos son ubicados en el sector 3, subsector 31 y las ramas 3111 y 3112 respectivamente.

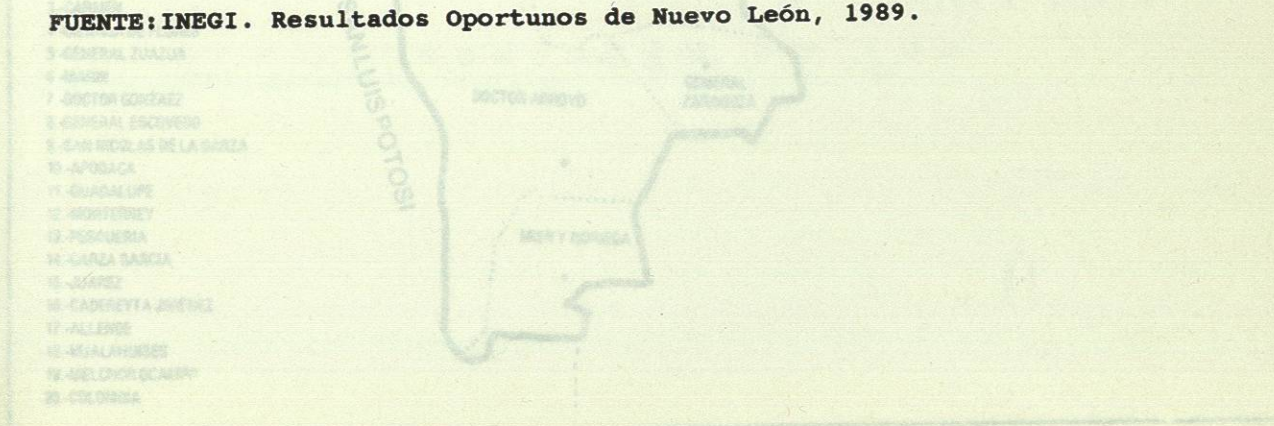
En el campo nacional, Nuevo León es reconocido como un estado netamente industrial sin embargo como se puede notar en el (Cuadro 2), la proporción de la producción nacional en lo referente a huevo, así como en ganado vacuno y porcino sacrificado fluctuó del 4% al 7%; mientras en el sacrificio de ganado caprino llegó a representar hasta un 30%.

Para 1988 en el estado se tuvieron 181 industrias de la transformación pecuaria ocupando 4639 personas con ingresos de 972,171.6 millones (Cuadro 3). Esta industria se distribuye en cuatro regiones del estado presentando una mayor concentración en el área metropolitana de Monterrey (Fig. 1), donde esta región (4) ocupó el 70% de las industrias y el 90% de los ingresos totales.

Cuadro 1. Clasificación mexicana de actividades económicas para la industria de la carne y de productos lácteos.

Sector 3	Industria manufacturera
Subsector 31	Productos alimenticios bebidas y tabaco
Rama 3111	Industria de la carne
Rama 3112	Productos lácteos

FUENTE: INEGI. Resultados Oportunos de Nuevo León, 1989.

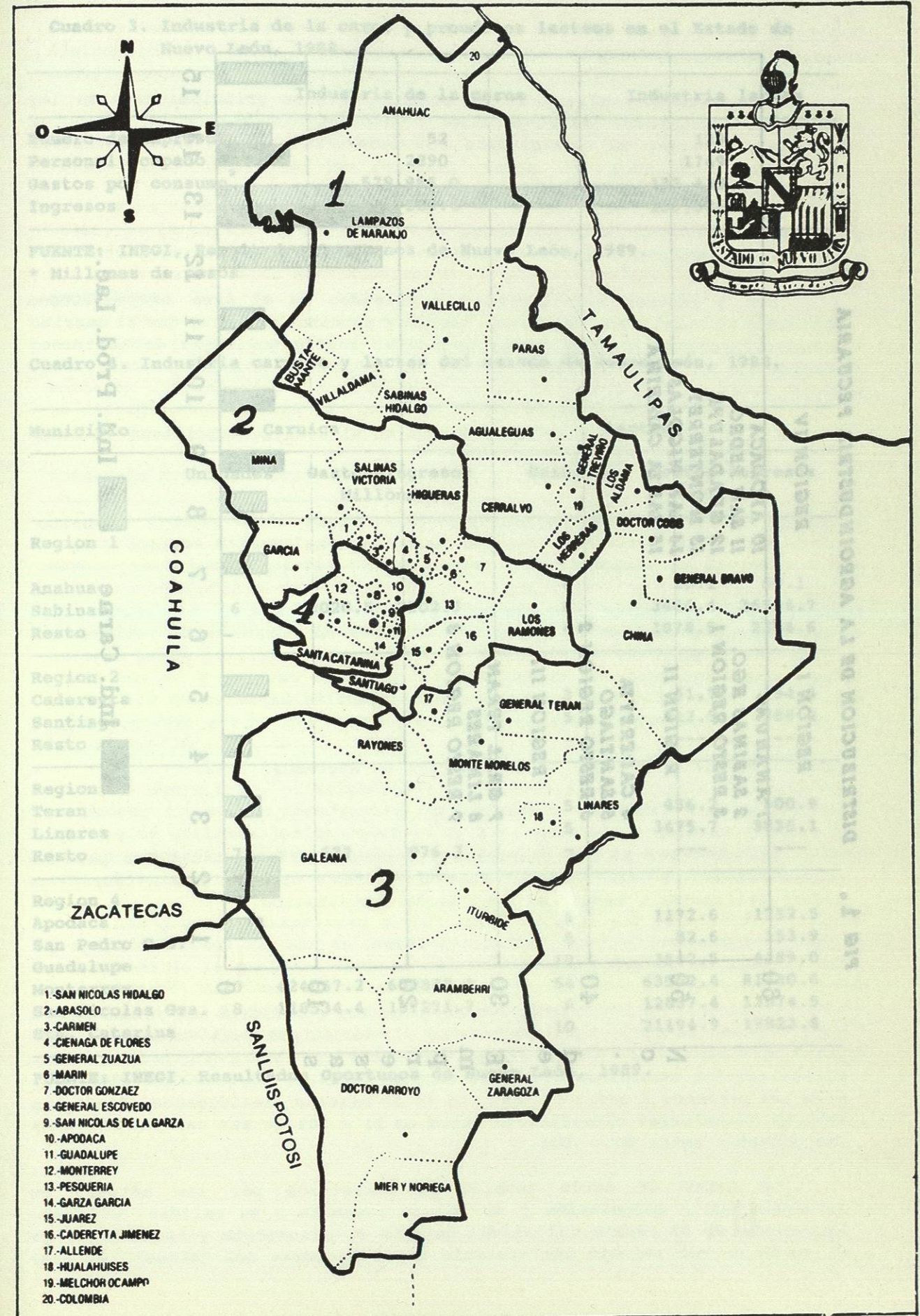


Cuadro 2. Producción pecuaria del estado de Nuevo León y su proporción respecto a la producción nacional 1985-1988.

AÑO	LECHE MILES DE Lt	HUEVO TONS.	LANA TONS.	GANADO VACUNO	SACRIFICADO PORCINO	CABEZAS* CAPRINO
1985	56,743 (0.79%)	57,260 (6.92%)	185.4 (2.62%)	127618.0 (4.00%)	182,928.0 (3.20%)	25915 (3.01%)
1986	22,046 (0.34%)	71,769 (7.19%)	67.0 (1.43%)	128825.0 (4.14%)	255,015.0 (4.3%)	286351 (30.3%)
1987	23,605 (0.38%)	74,442 (7.63%)	n.d.	132937.0 (4.15%)	209,353 (3.94%)	253571 (26.18%)
1988	31,529 (0.49%)	81,520 (7.48%)	n.d.	106347.0 (3.50%)	160,290 (3.24%)	305438 (35.92%)

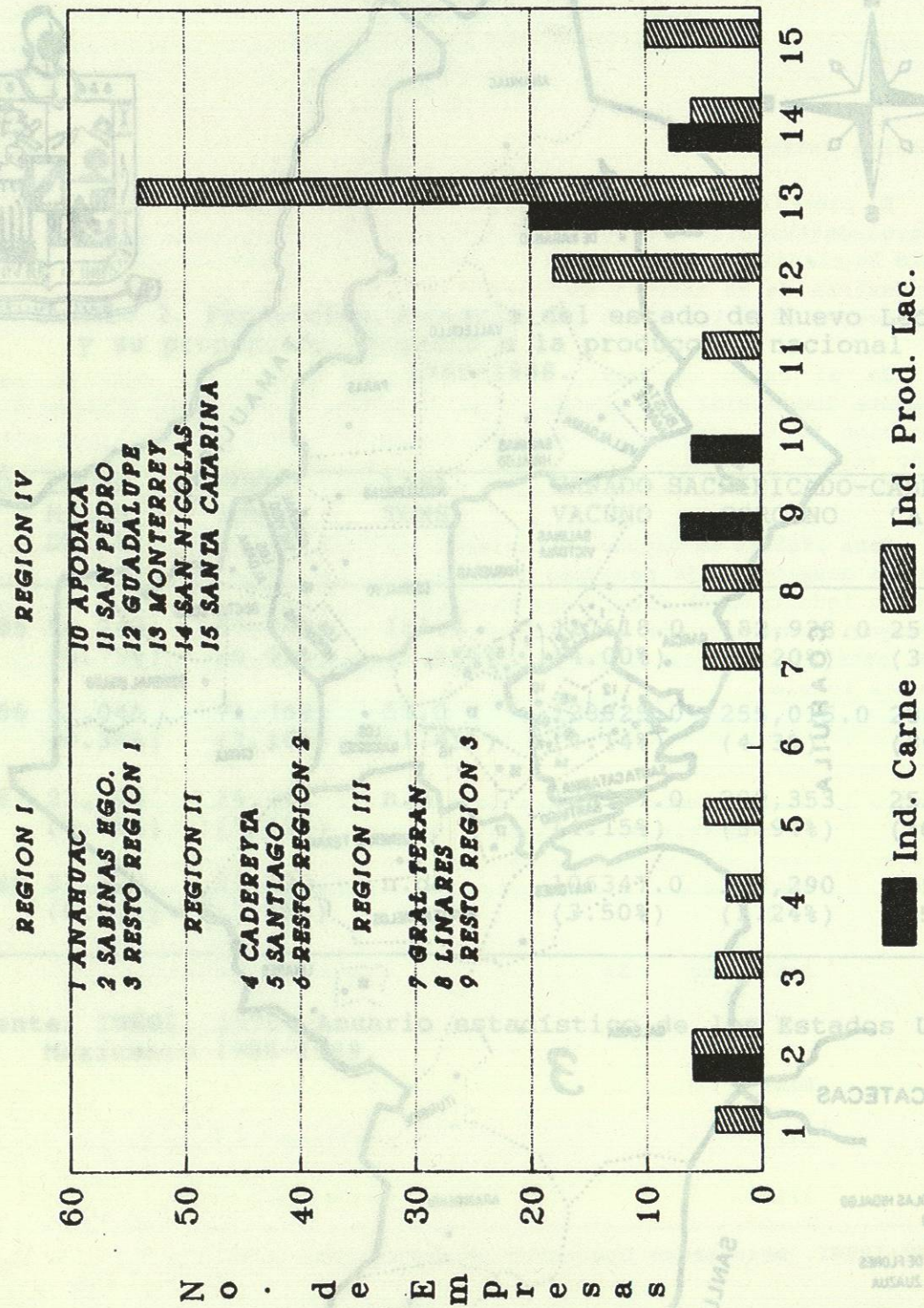
Fuente: INEGI. 1990. Anuario estadístico de los Estados Unidos Mexicanos 1988-1989.

NUEVO LEON



CAPILLA ALFONSO
UNIVERSIDAD DE NUEVO LEÓN
I. I. I.

FIG 1. DISTRIBUCION DE LA AGROINDUSTRIA PECUARIA



Cuadro 3. Industria de la carne y productos lacteos en el Estado de Nuevo León, 1988.

	Industria de la carne	Industria lactea
Numero de Empresas	52	129
Personal ocupado	2890	1749
Gastos por consumo *	579,955.0	137,433.4
Ingresos	813,585.4	158,586.2

FUENTE: INEGI, Resultados Oportunos de Nuevo León, 1989.

* Millones de pesos

Cuadro 4. Industria carnica y lactea del estado de Nuevo León, 1988.

Municipio	Carnica		Lactea	
	Unidades	Gastos-Ingresos Millones	Unidades	Gastos-Ingresos Millones
Region 1				
Anahuac			4	26.1 60.1
Sabinas	6	2020.5 2202.3	6	3486.4 36584.7
Resto			4	1878.5 2354.6
Region 2				
Cadereyta			3	61.7 94.4
Santiago			5	312.9 389.2
Resto			-	--- ---
Region 3				
Teran			5	436.2 500.9
Linares			5	3475.7 3835.1
Resto	7	677 976.3	-	--- ---
Region 4				
Apodaca			6	1172.6 1232.5
San Pedro G.G.			5	82.6 153.9
Guadalupe			18	3542.5 4189.0
Monterrey	20	424057.2 602889.3	54	63502.4 81720.6
San Nicolas Gza.	8	118534.4 157271.7	6	12837.4 13574.5
Sta. Catarina			10	21194.9 19823.6

FUENTE: INEGI. Resultados Oportunos de Nuevo León, 1989.

Industria Carnica:

La Agroindustrialización del estado, se basa principalmente en los productos carnicos de origen porcino, bovino, caprino y avicola; productos lacteos y de huevo. En lo referente a la industria carnica, se clasifica en industria productora de carne (rastros) e industria transformadora (empacadora) Figura 2.

Industria Productora.

Hay 3 rastros municipales y 4 privados en el área metropolitana dedicados al sacrificio del ganado bovino y porcino, mientras que el caprino es sacrificado casi en su totalidad en el rastro municipal de Monterrey (Cuadro 5).

Cuadro 5. Número de animales sacrificados en el área metropolitana en Nuevo León durante 1991.

Rastro	Bovinos	Porcinos	Aves		Cabrito
			Pollo en engorda	Rep. y Desecho	
Monterrey	67,698	102,301	1,337,740	1,597,195	184,175
Guadalupe	16,432	20,627			
San Nicolas	10,267	14,463			
Kir	65,899	55,792			
Targuiño	58,205	31,376			
Total	218,501	224,559	1,337,740	1,971,195	184,175

FUENTE: Servicio Nacional de Información de Mercados, 1991.

Los procesos de refrigeración y congelación son utilizados para la conservación de la carne, mientras esta es destinada para su industrialización o hacia los centros de distribución.

Los centros de distribución

En el caso de la carne de res los procesos anteriores son primordiales ya que Nuevo León, se caracteriza por ser un estado cuya "conceptividad" gira en torno a la carne asada. Lo anterior genera la necesidad de clasificar los canales en base a su calidad carnica, teniendo por ejemplo, para los primeros 3 meses de 1992, el 7% de canales clasificados, donde los rastros municipales clasificaron entre un 21 - 40% de sus canales mientras los privados entre 80 - 100%.

La carne de cerdo también es conservada por los métodos de refrigeración y congelación y en lo que respecta a su calidad, un punto importante es el manejo del animal durante su transporte y sacrificio, ya el cerdo es una especie muy sensible a los factores del "stress" el cual

provoca cambios en la composición química de la carne afectando su capacidad fisicoquímica para generar productos aceptables durante su industrialización.

En lo que respecta al ganado caprino, este después de ser sacrificado es comercializado hacia restaurantes, utilizando también los procesos de refrigeración y congelación.

Finalmente una de las fuentes carnicas más consumidas por su sabor y costo, es la carne de aves, la cual es producida en el área metropolitana de Monterrey por rastros privados y municipales, sin embargo hasta 1991 solo los datos de animales sacrificados en el rastro municipal de Monterrey son accesibles.

Los canales o piezas del ave que serán comercializadas, generalmente son conservadas por el método de conservación en hielo lo que ayuda a mantener la humedad de la carne y evita la resequedad de la carne durante la refrigeración o bien la "quemadura" por congelación.

Industria Transformadora.

La transformación de la carne en productos que posean características organolépticas diferentes a ella; por ejemplo jamones a partir de cerdo o pavo, carne seca a partir de res entre otros, depende de factores tales como: relación hueso-musculo de la canal, relación grasa-musculo, cantidad de mioglobina o bien costo de producción de carne, preferencia del consumidor entre otros. Lo anterior genera que el cerdo y las aves sean la materia prima principal para muchos de los procesos de transformación y el ganado bovino y caprino ocupa un segundo plano. En la transformación del cerdo, los datos estadísticos no son accesibles, sin embargo se conoce que esta especie es la que ofrece una gran variedad de opciones para su transformación.

En Nuevo León, principalmente en la zona metropolitana de Monterrey, se encuentran cuatro importantes empacadoras reconocidas a nivel nacional las cuales utilizan los procesos de curado, embutido y ahumado (Figura 3), dichos procesos, además de cumplir con el propósito de conservación, tienen como objetivo principal el de cumplir con la demanda del consumidor.

Los procesos anteriores se han caracterizado por irse perfeccionando y apoyándose cada vez más en tecnología extranjera que les permite la mejor extracción de la proteína cárnica para obtener mejor calidad organoléptica del producto, así como mayor rentabilidad del proceso, lo anterior, sumado a la existencia de gran variedad de aditivos como conservadores, retenedores de humedad, entre otros permite la producción de un número significativo de productos de muy diferente calidad para satisfacer la demanda de los estratos sociales.

En los últimos años debido a la competencia que representan las carnes frías de pavo o pollo provenientes de los Estados Unidos Americanos, las empacadoras de la región han llegado a introducir en sus líneas de productos de curado y embutido pasta de pollo como materia prima o secundaria, lo anterior abre sus ojos a la necesidad de actualización tecnológica para la producción de dicha pasta.