

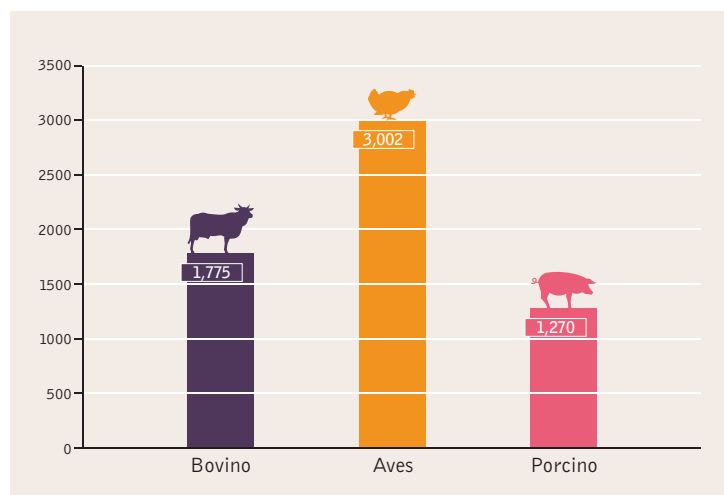
ATLAS DE LA CARNE

Adendum México

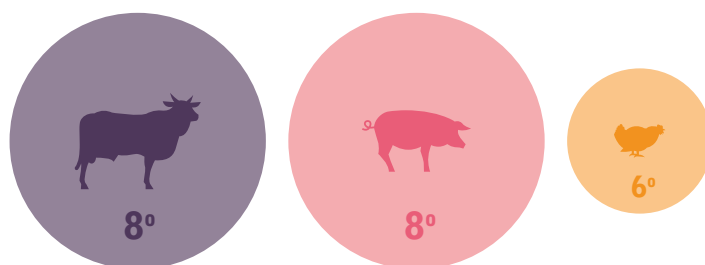
La carne de cerdo llegó a la mesa mexicana con los conquistadores y con ellos se introdujo también la producción de ganado caprino, ovino, vacuno y aviar.

Antes de la llegada de los españoles, en México se comía maíz, frijol, calabaza, amaranto y chile. También se consumían algunas aves como palomas, codornices, guajolotes. El menú se enriquecía con iguanas, tusas, conejos, armadillos, reptiles, perros e insectos.

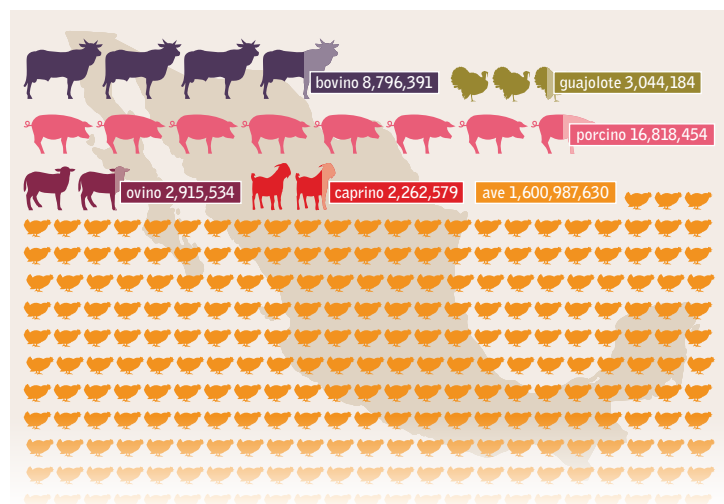
Producción Nacional 2013, en miles de toneladas¹



México ocupó en 2013 el 8º lugar en producción de bovinos y porcinos; y el 6º en producción de carne de ave.

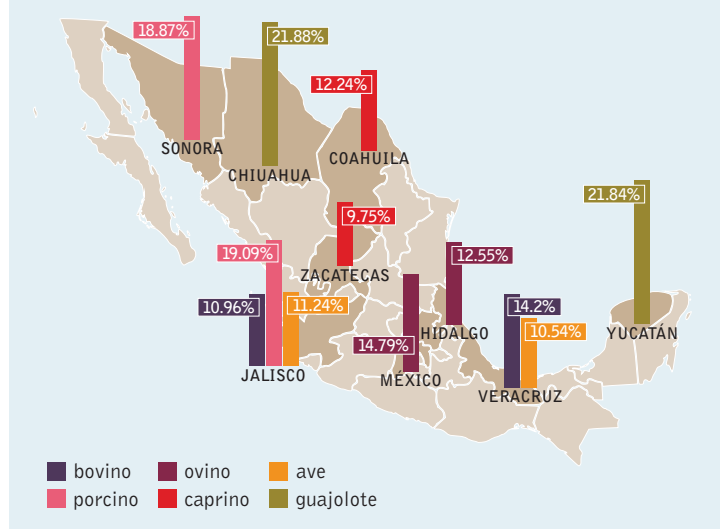


Animales sacrificados en 2013²



Porcentaje de participación en la producción nacional de carne en canal³

La principal producción cárnica nacional es de bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, aves y guajolote.



1. Quintero Salazar, Baciliza, "Cambios en el consumo y preparación de la carne en México", Revista Énfasis Alimentación. Noviembre 25, 2011. <http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/21023-cambios-el-consumo->

2. <http://www.siap.gob.mx/resumen-nacional-pecuario/>

3. Para este análisis se tomará en cuenta solo la carne en canal, con datos del 2008 al 2012 referidos en toneladas producidas. En relación con los datos, el ave se refiere a pollo, gallina ligera y pesada que ha finalizado su ciclo productivo. Los subtotales y el total podrían no coincidir por redondeo. Las cifras están referidas a toneladas de producción. La gráfica es de elaboración propia con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) y con información de las Delegaciones de la SAGARPA. FUENTE: Merlo Hernández Nancy; Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), Puebla, México. Diciembre, 2013

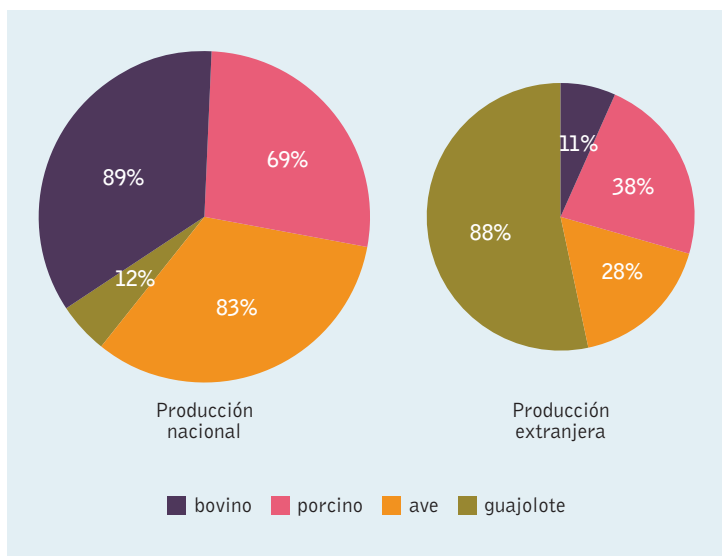
4. Compendio Estadístico 2012 de la Industria Cárnica Mexicana. Consejo Mexicano de la Carne, Fondo PyME. <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=1>

5. <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=132>; <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=133>; <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=134>

IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

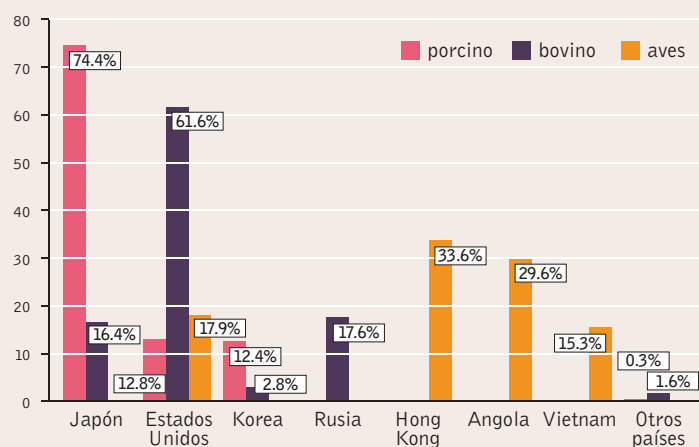
El panorama de las importaciones y exportaciones revela que el 89% de la carne de bovino que se consume es nacional, el 11% restante proviene del extranjero. En cuanto a la carne de cerdo, el 69% se produce en México y 38% se compra a otros países. La carne de ave, 83% es de producción nacional y 28% de importación. Los pavos o guajolotes que se consumen aquí, en su mayoría se importan de Estados Unidos, el porcentaje alcanza el 88%, solo el 12% es producción nacional.⁴

Cómo se satisface la demanda del país

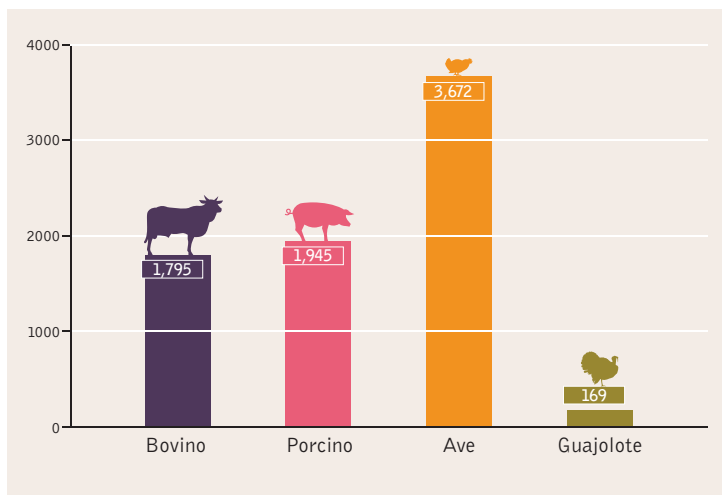


A dónde se va la carne mexicana

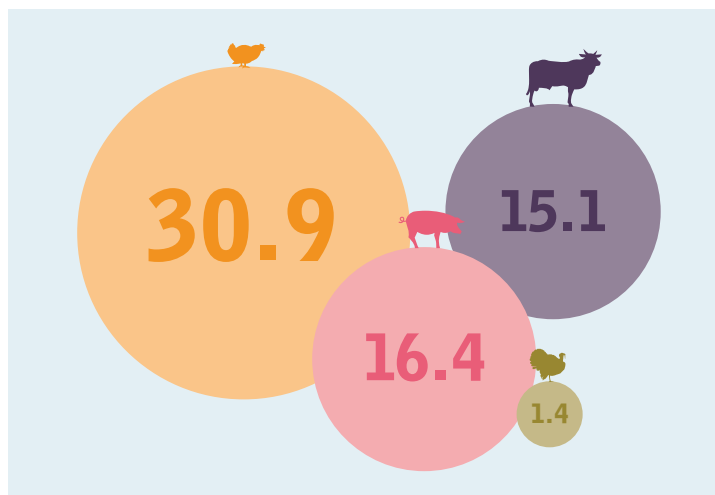
Mientras que en promedio más que 90% de las importaciones de carnes (cerdo, bovino y aves) provienen de EEUU, la exportación es más diversificada:



Consumo total nacional 2013 por tipo de carne en toneladas⁵



Consumo per cápita 2013 por tipo de carne en kilogramos⁶



te=134; <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=135>

6. <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=233>; <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=234>; <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=235>; <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=236>

7. "Consumo cárnico a nivel mundial". Revista Énfasis Alimentación, Noviembre 22, 2012. <http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/65628-consumo-carnico-nivel-mundial>

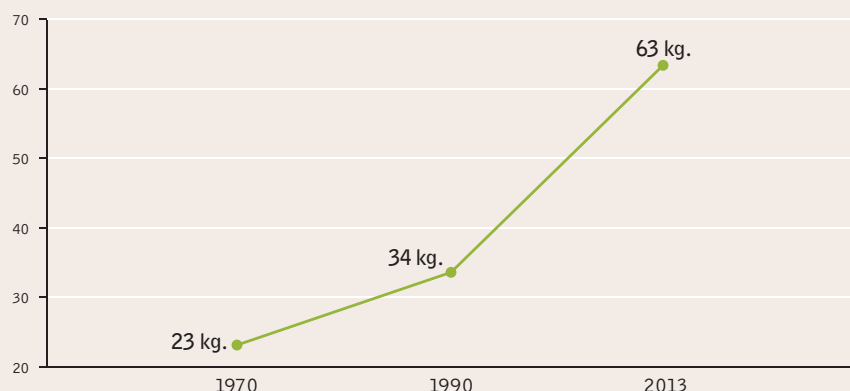
8. "Consumo cárnico a nivel mundial". Revista Énfasis Alimentación, Noviembre 22, 2012. <http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/65628-consumo-carnico-nivel-mundial>

9. Encuesta de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH) 2010. <http://www.inegi.org.mx/inegi/contenidos/espanol/prensa/boletines/Boletin/Comunicados/Especiales/2011/Julio/comunica2.pdf>

10. <http://infocarne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=187>

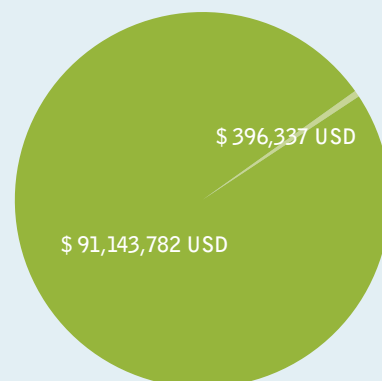
Consumo de carne anual por persona⁷

De 23 kilogramos en 1970 pasó a 34 kilogramos en 1990. En el año 2013 cada persona consumió 63 kilos de carne. Es decir que en cuatro décadas el consumo de carne aumentó en 40 kilogramos.⁷



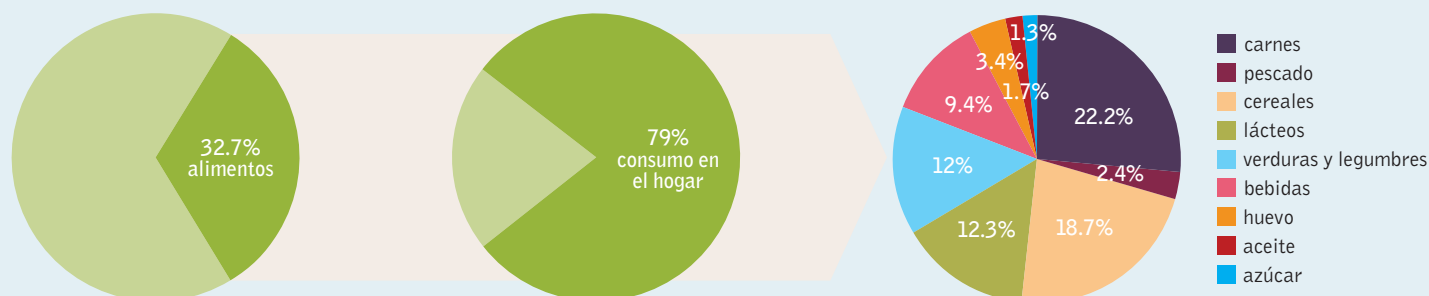
Montos en importación y exportación de producción avícola

Las importaciones de carne de ave son más altas que las exportaciones. Por cada peso que México gana por la carne de ave en el extranjero, gasta 636 pesos en compras internacionales.



Promedio de distribución del gasto familiar para alimentos a nivel nacional⁸

El 32.7% del gasto corriente de una familia se destina a los alimentos. De ese gasto, 79% se consume dentro del hogar, distribuido en diferentes productos.

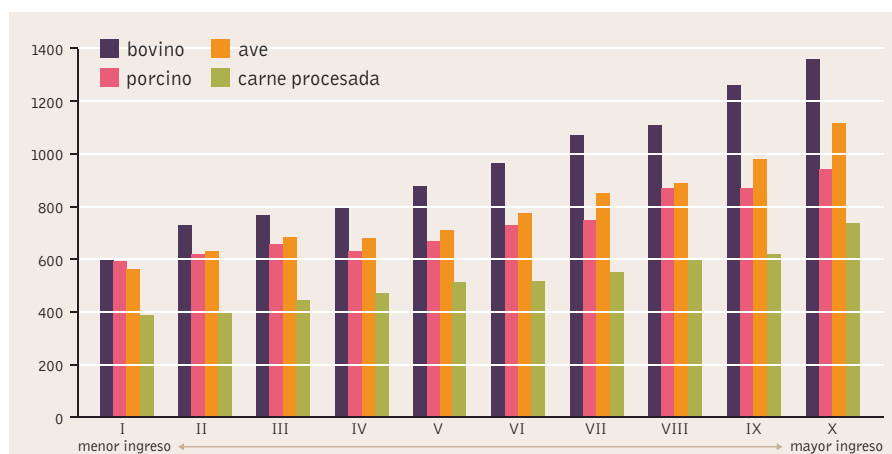


Existen grandes diferencias entre los hogares. El decil I, el de menores ingresos, dedica 52.1% al rubro alimentos, bebidas y tabaco, mientras que el decil de más altos ingresos dedica solo el 22.8%.⁹

Es notorio que el decil I gasta más dinero en proporción a sus ingresos en carne procesada (de precio y calidad más baja), mientras el decil X gasta más dinero en proporción en carne de res (mayor calidad y precio). Los deciles de menores ingresos no solo consumen más carne procesada, sino también de menor calidad debido a su bajo precio.

El ingreso promedio trimestral por hogar, en el 2012, fue de: 6 mil 997 pesos para el decil I y de 133 mil tres pesos para el decil X. Mientras que el gasto corriente promedio trimestral por hogar fue de: 7 mil 857 pesos para el decil I y 75 mil 644 pesos para el decil X.¹¹

Gasto en pesos al trimestre por hogar en carne¹⁰



11. http://www3.inegi.org.mx/sistemas/microdatos/Microdatos_archivos/enigh/Doc/Resultados_enigh12.pdf

12. "Consumo cárnico a nivel mundial". Revista Énfasis Alimentación, Noviembre 22, 2012. <http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/65628-consumo-carnico-nivel-mundial>

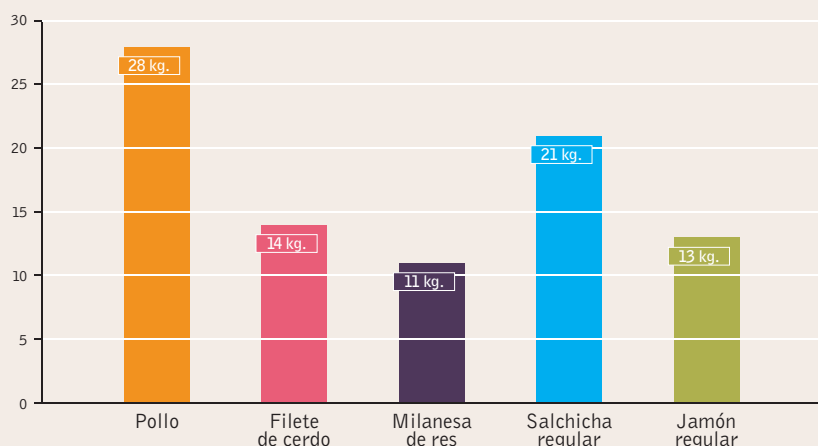
13. "Volumen y Valor de la producción de salchichas" en Compendio estadístico 2013 de la industria cárnica mexicana, Consejo Mexicano de la Carne. <http://info carne.comecarne.org/compendio/visualizar?comp=5&componente=176>

14. <http://revistadelconsumidor.gob.mx/wp-content/uploads/2010/10/salchichas2.pdf>

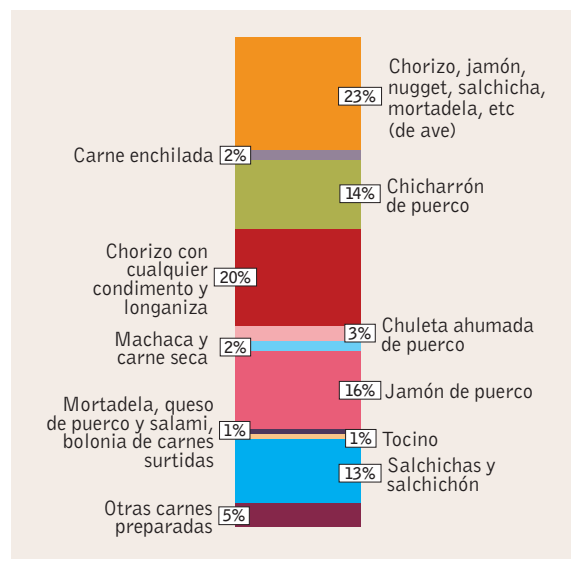
15. Quinta Comunicación Nacional ante la Convención Marco de Naciones Unidas para el Cambio Climático. Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT), Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático. México, 2012.

Cuánta carne se compra con mil pesos (kg. por producto)

Precios a enero de 2014 reportados por la Secretaría de Desarrollo Económico del DF.



Gasto en tipos de carnes procesadas¹²



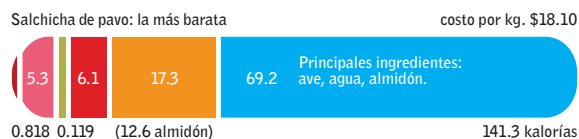
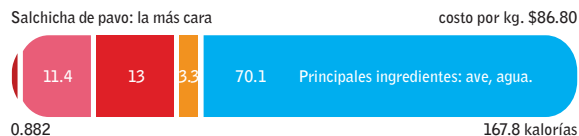
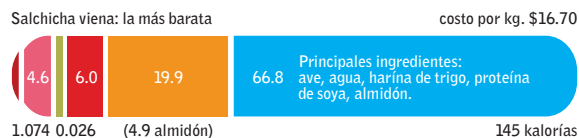
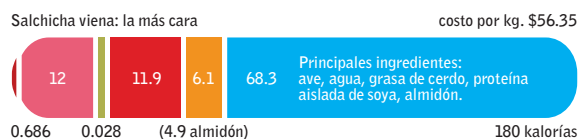
En 2013 se produjeron 464 mil toneladas de salchichas en México.¹³

Según un estudio de PROFECO sobre calidad de las salchichas realizado en el 2010, existe una diferencia notable en la relación entre el precio y la calidad de este embutido.

Mientras las más caras contienen un porcentaje más alto de proteína y un porcentaje más bajo de almidón, las salchichas más baratas muestran una relación inversa.

Según este estudio, 36% de las personas consultadas consume salchichas en su casa hasta tres veces por semana.

Salchicha. Proporción de ingredientes en 100g. de producto.¹⁴



■ sodio ■ conservadores ■ carbohidratos
■ grasa ■ proteína ■ agua

Los estados con los primeros puestos en producción de carne son Veracruz y Jalisco, quienes se encuentran entre los estados con mayor uso de agua en actividades agropecuarias.

El abastecimiento de agua actual para el consumo público es de casi 15 mil millones de litros.

Se prevé que para el 2100 el abastecimiento será de alrededor de 25 mil millones de litros y para el sector industrial, 8 mil millones de litros.

Dado que la producción de carne va en aumento, el consumo de agua, crecerá a la par.

Consumo de agua y previsiones de abastecimiento¹⁵

