

# **INFORME MENSUAL DE PRECIOS DE LA CARNE VACUNA EN CAPITAL FEDERAL Y GRAN BUENOS AIRES**

INFORME de abril de 2016



Informe elaborado por el área de información  
económica y estadística del IPCVA

# Consideraciones Generales

- El trabajo de campo fue realizado durante la **segunda semana** del mes de abril.
- Los precios de los distintos cortes de carne vacuna mostraron, en promedio, una moderada variación positiva, del (+1,8%), en abril de 2016 con respecto al mes de marzo. Con respecto a los valores de noviembre de 2015, los precios promedio de la carne vacuna de abril del corriente año se ubican un (+23,3%) por encima.
- El precio del pollo fresco mostró una significativa variación negativa de su precio, del (-5,1%), en el mes de abril con respecto a marzo. Por su parte, el precio del pechito de cerdo mostró precios estables, con una variación leve, del (+0,1%), en el mismo periodo. Con respecto a los valores de noviembre de 2015, el pollo incrementó su precio en un (+30,3%) y el cerdo un (+13,9%).
- Los precios de la carne vacuna tuvieron una moderada variación positiva, del (+2,7%), en abril, con respecto a marzo, en los puntos de venta que atienden en barrios de nivel socioeconómico alto. En los puntos de venta que atienden al nivel socioeconómico medio, los precios mostraron alzas más atenuadas, que resultaron del (+1,1%); mientras que en aquellos que atienden al nivel socioeconómico bajo los precios se incrementaron a tasas moderadas, del (+2,7%).
- En relación al mes anterior, el precio de la carne de novillitos se redujo levemente, (-0,3%); la carne de novillos mostró precios con una moderada a significativa tendencia alcista, subiendo un (+4,0%); mientras que la carne de vaquillonas y terneras mostró subas moderadas, del orden del (+3,1%) con respecto al mes anterior.
- El comportamiento de los precios de la carne vacuna mostró diferencias entre en las distintas zonas geográficas: se registraron subas moderadas de los precios en la Capital Federal y en la zona oeste del Gran Buenos Aires, y las subas de los precios resultaron más atenuadas en la zona sur y en la zona norte del GBA.

- Durante el último mes de abril, los precios exhibieron subas moderadas, del (+3,1%), con respecto al mes anterior en las carnicerías; mientras que en los supermercados se registraron caídas moderadas, que resultaron del (-2,5%).

El precio promedio de la carne vacuna, medido en 200 puntos de venta de Capital Federal y Gran Buenos Aires, registró en abril de 2016 una variación de (+1,8%) en relación al mes anterior y de (+43,8%) con respecto al mes de abril de 2015.

La carne de novillo, que representa el 15,5% de la canasta, tuvo una variación en el precio promedio del (+4,0%), y la carne proveniente de haciendas livianas de consumo (novillitos, vaquillonas y terneras), que representa un 83% de la canasta, exhibió subas leves, del (+1,2%), con respecto al mes anterior. La carne de vacas completa la canasta con una participación del 1,5% y una variación mensual del (+2,0%).

El precio de la carne vacuna en las carnicerías, que componen el 73% de la muestra, exhibió precios que mostraron subas moderadas, del (+3,1%), con respecto al mes anterior, y que exhibieron un alza del (+43,1%) con respecto a abril de 2015. Por otro lado, en los supermercados, que abarcan el 27% restante de la muestra, el precio promedio de la carne vacuna mostró una caída moderada, de un (-2,5%) con respecto al mes anterior y exhibió una suba del (+45,8%) con respecto a abril de 2015.

Actualmente, cortes como el lomo tienen un precio que resulta en más de \$40 por kilogramo más alto en los supermercados respecto a las carnicerías, mientras que el peceto tiene un precio aproximadamente \$25 superior en los supermercados comparado con el precio observado en las carnicerías. En el caso de la colita de cuadril, la diferencia trepa a cerca de \$35, exhibiendo un precio inferior en las carnicerías. En los casos de los cortes de mayor consumo, como los cortes de la rueda utilizados en la preparación de milanesas, la diferencia de precios desaparece, siendo los precios similares en carnicerías y supermercados, en carne picada las carnicerías venden el producto a \$2,40 más barato; mientras que para el asado los supermercados ofrecen el producto a un precio inferior, en \$10, al de las carnicerías.

El precio de la paleta, como el de la mayoría de los cortes de la media res, está relacionado con el tipo de animal del que proviene la carne. Por ejemplo, en abril de 2016, la paleta de ternera exhibió un precio

promedio de \$102, la paleta de novillito \$95, la paleta de novillo \$91 y la paleta de vaca \$71, mostrando una dispersión de precios del 44%.

**Tabla n° 1. Variación porcentual de abril de 2016 con respecto al mes anterior:**

<b>Principales Alzas</b>	<b>Variación %</b>
<b>Osobuco</b>	<b>+6,4%</b>
<b>Hamb. Caseras</b>	<b>+3,9%</b>
<b>Bife angosto</b>	<b>+3,6%</b>
<b>Estables</b>	<b>Variación %</b>
<b>Peceto</b>	<b>-0,0%</b>
<b>Pechito de cerdo</b>	<b>+0,1%</b>
<b>Matambre</b>	<b>+0,2%</b>
<b>Principales Bajas</b>	<b>Variación %</b>
<b>Pollo fresco entero</b>	<b>-5,1%</b>

**Tabla n° 2. Precios de los cortes al consumidor en \$/Kg.**

Precios y variaciones porcentuales respecto del mes anterior y del mismo mes del año anterior:

Corte	Precios		Variación %	
	MAR-16	ABR-16	Mes ant.	Año ant.
Asado de tira	\$ 104,06	\$ 104,50	0,4%	40,6%
Bife ancho	\$ 93,49	\$ 96,12	2,8%	46,7%
Bife angosto	\$ 103,97	\$ 107,70	3,6%	48,6%
Bola de lomo	\$ 107,73	\$ 109,28	1,4%	41,9%
Carnaza común	\$ 74,98	\$ 77,40	3,2%	39,7%
Cuadrada	\$ 109,75	\$ 110,86	1,0%	45,0%
Cuadril	\$ 120,52	\$ 122,54	1,7%	46,3%
Falda	\$ 63,47	\$ 65,65	3,4%	41,7%
Lomo	\$ 155,34	\$ 158,59	2,1%	41,8%
Nalga	\$ 120,63	\$ 121,75	0,9%	42,9%
Osobuco	\$ 51,62	\$ 54,92	6,4%	46,0%
Paleta	\$ 94,88	\$ 96,60	1,8%	40,9%
Peceto	\$ 140,65	\$ 140,63	0,0%	41,8%
Picada común	\$ 61,30	\$ 63,20	3,1%	42,8%
Picada especial	\$ 82,11	\$ 85,03	3,6%	43,2%
Roast beef	\$ 87,02	\$ 89,08	2,4%	46,0%
Tapa de Nalga	\$ 104,27	\$ 107,47	3,1%	46,7%

Corte	Precios		Variación %	
	MAR-16	ABR-16	Mes ant.	Año ant.
Vacío	\$ 122,47	\$ 123,51	0,8%	45,5%
Colita de cuadril	\$ 136,05	\$ 137,23	0,9%	43,5%
Matambre	\$ 122,44	\$ 122,67	0,2%	44,0%
Tapa de Asado	\$ 100,12	\$ 102,36	2,2%	47,7%
Tortuguita	\$ 92,05	\$ 94,35	2,5%	42,6%
Hamburguesas caseras (kg)	\$ 81,52	\$ 84,73	3,9%	43,9%
Hamburguesas congeladas (4u.)	\$ 51,09	\$ 52,51	2,8%	39,4%
Pollo	\$ 36,09	\$ 34,25	-5,1%	52,6%
Pechito de Cerdo	\$ 85,26	\$ 85,38	0,1%	18,0%
<b>Promedio Carne Argentina</b>	<b>\$ 103,35</b>	<b>\$ 105,20</b>	<b>1,8%</b>	<b>43,8%</b>

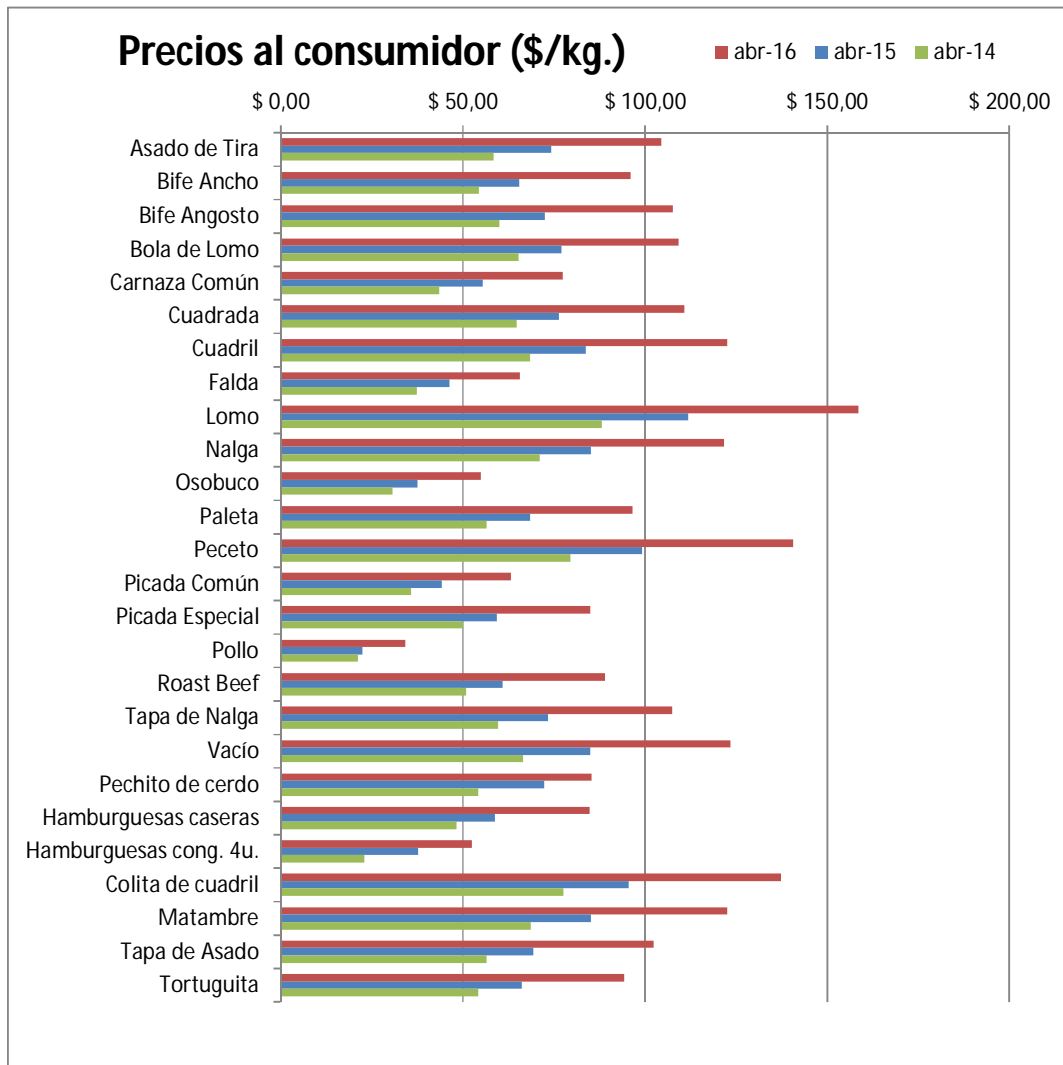
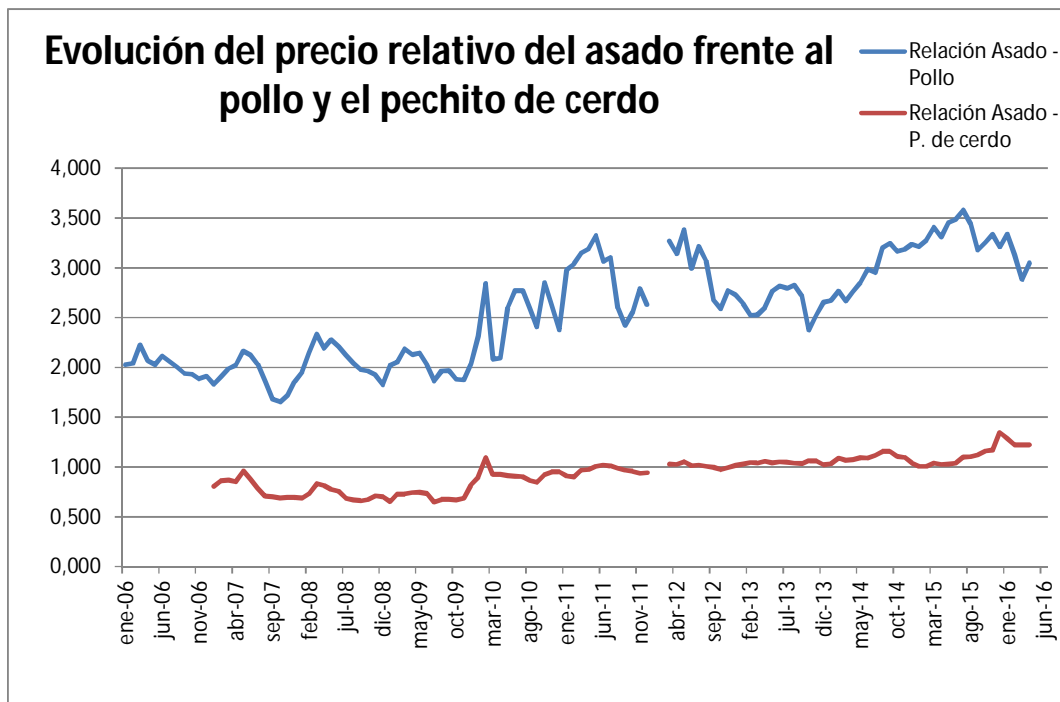


Tabla n°3: Precios relativos del asado frente al Pollo Fresco y el Pechito de cerdo. Datos correspondientes a los meses de abril:

Relación	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Var. anual
Asado/Pollo	3,19	3,14	2,60	2,76	3,31	3,05	-7,9%
Asado/Cerdo	0,98	1,03	1,06	1,08	1,03	1,22	+19,2%

En los últimos doce meses, la carne vacuna tuvo un abaratamiento significativo de su precio relativo frente a la carne aviar: en abril de 2015 podían adquirirse 3,31 kilogramos de pollo fresco entero con un kilogramo de asado y en el último mes de abril la capacidad de compra del corte asado (carne vacuna) en términos de carne aviar se redujo un (-8%), hasta 3,05 kilogramos. Sin embargo, frente al corte de carne porcina pechito de cerdo, el asado mostró un precio relativo significativamente más alto, (+19,2%), y el poder de compra de la carne vacuna pasó de 1,03 a 1,22 kilogramos de carne de cerdo comparando los meses de abril de 2015 y 2016.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL RELEVAMIENTO:

200 Puntos de Venta (PDV) distribuidos por:

1. Zona: Capital Federal 23% - Gran Buenos Aires 77%.
2. Tipo de punto de Venta: Carnicerías 73% - Supermercados 27%.
3. Tipo de Animal: Novillito 46% - Novillo 15,5% - Vacas 1,5% - y Vaquillonas y Terneras 37%.
4. Nivel Socioeconómico: ABC 1, 9,5% - C2 C3, 52% - D1 D2 E, 38.5%.

Se establecieron las siguientes normas:

1. Releva los precios en los PDV de los tipos de animales con mayor volumen de venta en el mismo.
2. Para todos los cortes releva el precio más bajo en ese PDV.
3. En el caso del pollo se toma el precio más bajo del pollo fresco.
4. Las carnicerías que manifestaron vender ternera se agruparon con las de vaquillona.
5. Los pesos de la media res para la definición del tipo de animal se consideraron según los siguientes criterios: Más de 120 kg: vaca o novillo, entre 75 y 120 kg: vaquillona o novillito.