

Contribución a la economía del sector agroindustrial

Los resultados de la estimación demuestran la magnitud del sector analizado, posicionándolo como uno de los más importantes en términos de generación de ingresos dentro de la matriz económica local.

Las más de 120 empresas que forman la agroindustria local y emplean de manera directa a más de 2000 personas, aportaron a la economía cerca de \$ 1.000 millones en 2010 y de, manera indirecta, casi \$ 1.500 millones.

Los ingresos generados por la agroindustria en Bahía Blanca posicionan al sector entre los primeros lugares dentro de los componentes del producto bruto geográfico generado en la ciudad.

La agroindustria representa a nivel nacional el sector agregado de mayor importancia en la generación de ingresos y empleo. Estudios privados señalan su elevado nivel de competitividad, capaz de generar más del 50% de las exportaciones, el 45% del valor agregado en la producción de bienes, un porcentaje superior al 35% del empleo y cerca del 50% en la recaudación tributaria nacional. Lo anterior demuestra la relevancia económica y social del principal sector transformador de productos primarios, integrando servicios e insumos a sus distintos procesos productivos.

Por lo mencionado anteriormente y dado que describe una parte importante del perfil económico de la ciudad, la medición del valor agregado generado por el sector transformador de productos agropecuarios (agroindustria) a nivel local, representa un objetivo deseable que el presente estudio intenta cumplir. En esta oportunidad continuando con los estudios previos vinculados a la estimación del producto bruto geográfico, se consideran 6 sectores representativos de la cadena agroindustrial que agrupan a los principales integrantes del rubro elaboración de productos alimenticios dentro de la clasificación industrial.

Metodologías para estimar el valor agregado

La contribución económica de las actividades productivas de una región a la economía del país, se define a partir del Producto Interno Bruto (PIB). A este se lo expresa como la suma de los valores monetarios de los bienes y servicios producidos en una determinada economía en un periodo de tiempo. En este indicador se descuenta el valor de los insumos intermedios a fin de identificar el valor creado en cada sector.

La teoría acepta algunas alternativas metodológicas para llegar a una medida del valor agregado o producto bruto interno de un sector específico.

1. *Método de la producción.* Consiste en restar al valor bruto de producción (VBP) de cada sector, el valor de los insumos intermedios (CI) utilizados en el proceso productivo. Es un método que se calcula por cada actividad económica en particular.

2. *Método del gasto*. Este método permite determinar a nivel agregado los componentes de la demanda de bienes y servicios de utilización final, es decir, de los agentes consumidores. Los mismos se efectúan mediante cálculos independientes de las variables. Desde esta óptica, el ingreso es igual al gasto agregado. Este se compone del consumo de los hogares, el consumo del gobierno, la inversión en bienes de capital fijo, las variaciones de existencias, y las exportaciones netas de importaciones.
3. *Método de remuneración a factores productivos o del ingreso*. Se refiere a la suma de las retribuciones a los factores productivos intervinientes en la generación de valor agregado en cada sector. Desde esta perspectiva, el consumo equivale a la suma de remuneraciones al trabajo y al capital. Este último comprende el consumo de capital fijo (amortizaciones) y el excedente de explotación antes de impuestos. Este excedente incluye las rentas, intereses y alquileres.

Pero cada sector de la economía presenta particularidades que lo diferencian del resto, por lo que implicará en cada caso la conveniencia de uno u otro método. Para las Naciones Unidas, el método recomendado para la estimación del valor agregado es el de la producción. El presente informe mantendrá esta metodología como base de estimación del producto bruto o valor agregado de los sectores analizados. La utilización de este método se debe a la mayor disponibilidad de información sobre producción de las distintas actividades, en comparación a la referida a otro tipo de datos, como por ejemplo los ingresos y gastos de los consumidores e inversores.

Agroindustria local: elementos característicos

Industria frigorífica de carne vacuna

La definición y clasificación formal del sector corresponde a lo expresado en un estudio previo¹, que considera la primera etapa en la transformación industrial de la carne vacuna en donde el ganado en pie representa la materia prima con la que se abastece el proceso productivo.

El valor bruto de producción sectorial comprende la venta de lo producido en las plantas frigoríficas locales (carne en gancho y subproductos) a valores de mercado interno o externo dependiendo del destino. El producto final se alcanza a partir de la cantidad de cabezas industrializadas y considerando el peso promedio anual de la res en gancho, se obtiene la producción total expresada en toneladas res con hueso (carne en gancho).

A nivel local la producción que se destina al mercado externo tiene una participación importante en el total. Una de las plantas que integra la industria frigorífica abarca más del 60% de la faena total y destinó una parte muy importante al exterior a través de dos importantes empresas comercializadoras de carne durante el periodo de tiempo analizado. En total funcionan tres plantas frigoríficas, las dos restantes destinan su producción al mercado interno.

En la industria frigorífica el principal insumo intermedio necesario para el proceso productivo lo representa la hacienda en pie y en un segundo grupo los costos de manufactura en donde se incluyen la energía, aspectos relacionados al desposte (en el caso de la exportación) y el mantenimiento.

¹ "Valor agregado en la industria frigorífica local", IAE n° 112, septiembre 2010.

Industria de pastas frescas artesanales

A nivel país existen tres grupos productores de pastas frescas. Estos son los comercios tradicionales que producen “pastas frescas artesanales”, los industriales que producen “pastas frescas” y “pastas frescas de larga duración” y los supermercados que producen “pastas frescas” de marca propia. En el presente informe se analiza el primer grupo de empresas, dado que los restantes no reflejan las características de la actividad a nivel local. A partir de consultas a integrantes del sector, la industria de pastas frescas se compone de 6 empresas que concentran el 85% del mercado y otras 24 más chicas que abarcan el 15% restante que dividen la producción en un 80% hacia el mercado de la ciudad y en un 20% hacia la región.

El valor de la producción expresa la valorización a precios de mercado de los tres principales productos: tallarines, sorrentinos y raviolos. Para estimar este indicador se considera un consumo per cápita de 1,25 Kg por año de pastas artesanales en base a datos publicados por la SAGPyA².

Los precios de estos productos son mayores dado el carácter artesanal de los mismos y además para cubrir costos relativos elevados debido a la escala y a la alta incidencia de la mano de obra.

Los principales insumos intermedios del sector lo representan la harina, envases, limpieza, accesorios y energía.

Por ser un sector que produce y comercializa su producción bajo una misma forma de organización, se incluye en la estimación del valor agregado sectorial la etapa de comercialización.

²El sector de pastas frescas artesanales - SAGPyA - Año 2000.

Industria molinera

En la ciudad existen 4 plantas industriales que producen harina de trigo 000, 0000 y sémolas de trigo candeal. Además de los productos mencionados, del proceso industrial se obtiene afrechillo de trigo como subproducto principal y el mismo es comercializado al mercado interno a un valor aproximado al 40% del precio de trigo en el mercado interno. Estas cuatro empresas que conforman la industria molinera local, procesaron cerca de 170 mil toneladas de trigo pan y candeal durante el año 2010.

El valor del trigo candeal se determina en base al precio de pizarra del trigo pan, más un porcentaje de bonificación por calidad. Normalmente el diferencial de precios a favor del candeal es de un 15% a un 20%, por su mayor contenido proteico.

La industria molinera local, se abastece de trigo de muy buena calidad en términos de proteína. Por esta razón la disponibilidad de trigo para la elaboración de harinas y sémolas de alta calidad industrial, constituye una de las principales ventajas competitivas del sector a nivel local y lo posiciona en un lugar privilegiado a nivel nacional.

La producción de harina en la ciudad durante el año 2010 superó las 125 mil toneladas y su comercialización en más del 90% se destinó al mercado interno. Apenas 10 mil toneladas de harina 000, se comercializaron en el exterior.

El valor de la producción de la industria molinera local está compuesto por el valor de la harina y los subproductos a precios de mercado, como así también por el volumen de harina producida y comercializada tanto en el mercado interno como externo.

³ “Análisis de la cadena de harina de trigo”, SAGPyA.

Para estimar el valor de los insumos intermedios utilizados en la industria molinera, se consideraron algunos supuestos respecto a la estructura de costos característica del sector.

En base a informes relacionados con la cadena de valor de la harina de trigo³, se consideró una participación cercana al 80% del rubro materia prima y a partir de la relación técnica entre el trigo y la harina, se pudo estimar el valor aproximado del principal componente en la estructura de costos del sector. El 20% restante está compuesto por mano de obra, energía y mantenimiento.

Dado que en este sector se percibieron subsidios durante el año 2010 por la venta de harina 000 al mercado doméstico, es necesario deducir este concepto del valor bruto de producción, para no computarlo en la estimación del valor agregado.

Industria de fideos secos

La industria fideera local está compuesta por 4 empresas que producen distintas variedades de fideos secos. La producción estimada sectorial superó en el año 2010 las 100 mil toneladas y en base al precio de mercado de los productos comercializados, el valor de la producción fue cercano a los \$ 400 millones.

A partir de una estructura de costos representativa suministrada por referentes del sector y en base a la relación técnica entre el principal insumo (harina) y el producto final, se pudo estimar el consumo intermedio compuesto por harina, mantenimiento y energía principalmente.

La producción nacional de pastas secas insume entre el 7 y el 8% del consumo de harina de trigo, con un rendimiento técnico del 100%. Esto significa que 1 kg de harina se transforma en 1 kg de pasta seca.

Con respecto a los ingredientes, la pasta seca puede realizarse con sémola de trigo candeal, semolín, harina trigo pan o harina integral. La pasta realizada con sémola es la de mayor calidad, ya que es más resistente y consistente en la cocción, y la realizada con harina trigo pan es de menor calidad.

La distribución de la industria fideera mantiene el mismo patrón que la producción de trigo y la industria molinera. Por ello, dentro de la provincia de Buenos Aires, Bahía Blanca es una de las regiones más importantes en lo referido a la producción de fideos secos.

Industria aceite y malta

La industria aceitera y maltera local se compone de una empresa multinacional, que procesa soja, girasol y cebada y comercializa la producción mayoritariamente al mercado externo. Los principales productos de esta industria son el aceite de soja, el de girasol, la malta y los subproductos que se obtienen en los diferentes procesos productivos.

Los insumos intermedios relevantes que representan cerca del 90% del costo total, son los granos procesados: soja, girasol y cebada cervecera. El valor de la producción se obtiene valorizando la producción a los precios FOB menos Iderechos de exportación y consumo intermedio, que, además de los granos, se compone de las compras a proveedores y contratistas.

Industria panadera artesanal

A nivel local existen más de 100 empresas productoras de pan artesanal. En éstas se elabora el tradicional producto, uno de los principales en la canasta familiar de alimentos.

El procesamiento permite la elaboración de distintos tipos de pan, además de facturas, prepizzas y masas entre otros productos de repostería y pastelería. En el país se encuentran funcionando alrededor de 15 mil panaderías, es decir aproximadamente una cada 2700 habitantes.

Para la estimación del valor de la producción sectorial, se consideró un consumo de 200 gramos diarios de pan, es decir unos 70 Kgs per cápita por año. Dado que el consumo de pan representa el 80% del mercado de panificados, el 10% facturas y el porcentaje restante los demás productos derivados de la panificación artesanal, se pudo estimar el valor bruto de venta sectorial a partir de los precios utilizados para la elaboración del IPC CREEBBA.

Las materias primas utilizadas en la producción son principalmente harina 000, agua, sal, levadura, malta y otros aditivos. Los restantes insumos intermedios de la actividad son alquileres, energía y comunicaciones.

Al igual que en el sector de pastas frescas artesanales, por ser un sector que produce y comercializa su producción bajo una misma forma de organización, se considera dentro del valor agregado sectorial la etapa comercial.

Estimación del valor agregado agroindustrial

Resultados preliminares

A partir de la descripción sectorial anterior y en base a diferentes supuestos técnicos, fuentes de información y estimaciones indirectas de parámetros en cada una de las 6 actividades analizadas, se pudo obtener un resultado preliminar del valor agregado agroindustrial para el año 2010, completando así uno de los sectores representativos de la economía local. El método utilizado para estimar el valor agregado en las actividades analizadas fue el de la producción, siguiendo los lineamientos expresados anteriormente respecto a este método.

En el Cuadro 1 se presentan los resultados de la estimación y demuestran la magnitud del sector analizado posicionándolo como uno de los más importantes en términos de generación de ingresos dentro de la matriz económica local.

Las más de 120 empresas que forman la agroindustria local y emplean de manera directa a más de 2000 personas, aportaron a la economía cerca de \$ 1000 millones durante el año 2010 y de manera indirecta a través del consumo intermedio algo menos de \$ 1500 millones. Estas cifras muestran de manera evidente la incidencia que tiene el sector sobre la actividad económica local y a partir de este primer periodo considerado, permiten anticipar posibles efectos ante variaciones futuras en algunas variables determinantes de la actividad agroindustrial.

Cuadro 1

| VALOR AGREGADO (VA) DE LA AGROINDUSTRIA LOCAL - Año 2010 | | | | | | |
|--|---------------|-------------------------|--------------|--------------|------------------------|-------------------------|
| SECTORES (nº empresas) | VBP (mill \$) | Consumo interm(mill \$) | VA (mill \$) | Nº empleados | Salario prom. (\$/mes) | Masa salarial (mill \$) |
| Frigoríficos carne vacuna (3) | 600 | 389 | 211 | 550 | 4.230 | 30 |
| Pastas frescas artesanales (6) | 7,1 | 3,2 | 3,9 | 70 | 3.450 | 3 |
| Panadería Industria / Comercio (110) | 267 | 52 | 215 | 945 | 3.750 | 46 |
| Molinería (4) | 225 | 145 | 80 | 117 | 4.600 | 7 |
| Aceite y malta (1) | 950 | 746 | 204 | 160 | 7.640 | 16 |
| Fideos secos (4) | 394 | 139 | 255 | 230 | 5.380 | 16 |
| TOTAL AGROINDUSTRIA (128) | 2.443 | 1.474 | 969 | 2.072 | 4.842* | 118 |

*valor promedio agroindustria

Fuente: elaboración propia a partir de datos del CGPBB, Ministerio de Agricultura de la Nación, INDEC, AFIP, EMI CREEBBA, IPC CREEBBA, publicaciones especializadas de cada sector y entrevistas privadas.

Consideraciones finales

Los resultados que surgen del presente análisis, muestran la importancia del sector agroindustrial en el nivel de actividad económica de la ciudad. Los cerca de \$ 1000 millones en términos de ingresos generados, lo posicionan entre los primeros lugares dentro de los componentes del producto bruto geográfico local y seguramente será uno de los principales sectores que se actualizará de manera periódica para poder explicar variaciones en el nivel de actividad local.

A partir de informes como el precedente, con la identificación y el seguimiento de algunos indicadores básicos que determinan la evolución de la actividad, se podrá anticipar la trayectoria que observará el sector en el futuro. Es decir, permitirá trazar escenarios en la evolución del nivel de actividad sectorial a partir de variables claves para el funcionamiento del mismo, cumpliendo así con uno de los principales objetivos planteados al inicio de esta serie de estimaciones. ■