

Comercialización

Recreando un Horizonte Competitivo y Rentable de la Carne de Cerdo

... asegurando un cupo en el Plato del Consumidor

Juan Carlos Muñoz Palacio

Administrator de Empresas

Esp. Mercadeo / Esp. Planeación Estratégica / Esp. Modelos de Negocios Virtuales e Internet

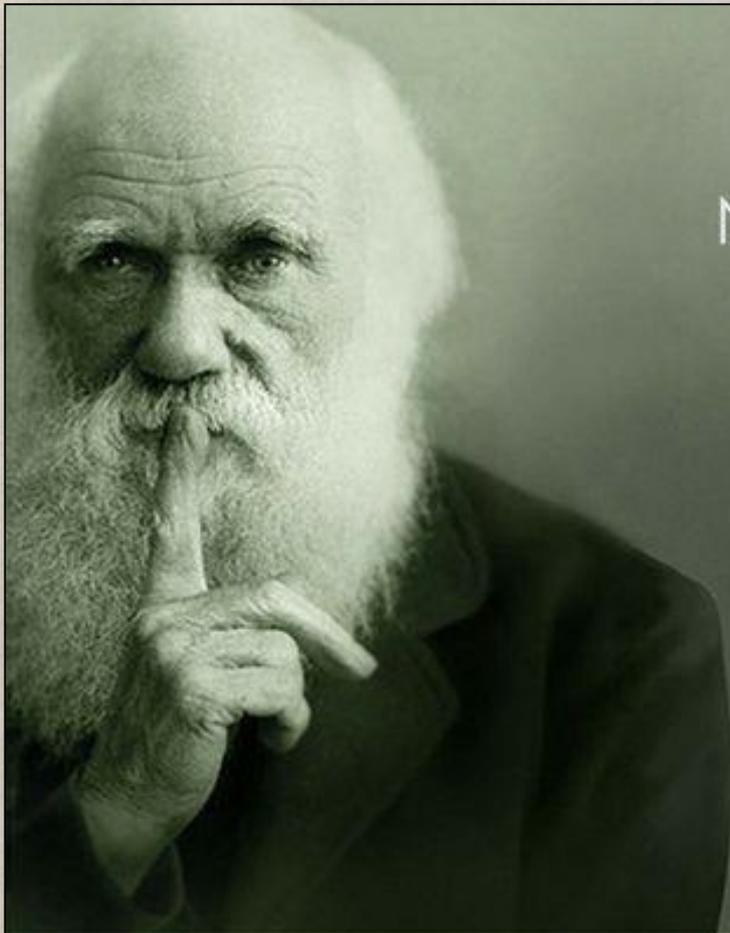
Maestría Gestión de Innovación Tecnológica



**Jornada
Porcícola**

**En cuál especie desea pertenecer
usted y su negocio pasado mañana? ...**





No es la especie más fuerte
la que sobrevive, ni la más
inteligente, sino la que
responde mejor al cambio

Charles Darwin
Naturalista (1809-1882)



**Algunas veces pensamos
que nuestro negocio, incluso nuestra vida,
no tendrá muchos cambios,
y que todo seguirá igual ...**





**Jornada
Porcícola**

**... pero lamentablemente no es cierto,
el cambio es imposible de evitar ...**



Nuestra agenda ... una cosa a la vez!



El orden de las ideas ...



45 Minutos

- 0 Objetivos de nuestra reunión.
- 1 Nuestro mercado de la carne de cerdo.
- 2 Matriz Estratégica de Gestión de Innovación Tecnológica en escenarios de cambio.
- 3 Parámetros de la Calidad de la Carne de Cerdo para los escenarios de cambio
- 4 Preguntas, Observaciones y Aportes



De lo qué espero se lleven de esta reunión

Deseo proponerle que en este tiempo de este encuentro, usted logre estos Objetivos Básicos para que reflexione y se visiona a usted y su negocio:

1. Renovar / Redefinir su Enfoque / Visión de la Porcicultura basados en los escenarios estratégicos que usted elija para su empresa / negocio.
2. Entienda / Comprenda / Aplique los Parámetros Técnicos de la Carne de Cerdo.
3. Emprenda desde su regreso a su oficina / escritorio, una construcción de una métrica de su negocio hacia la Carne de Cerdo.
4. Solo quien se adapta ... sobrevive!



Veamos como esta nuestro mercado de la carne de cerdo!



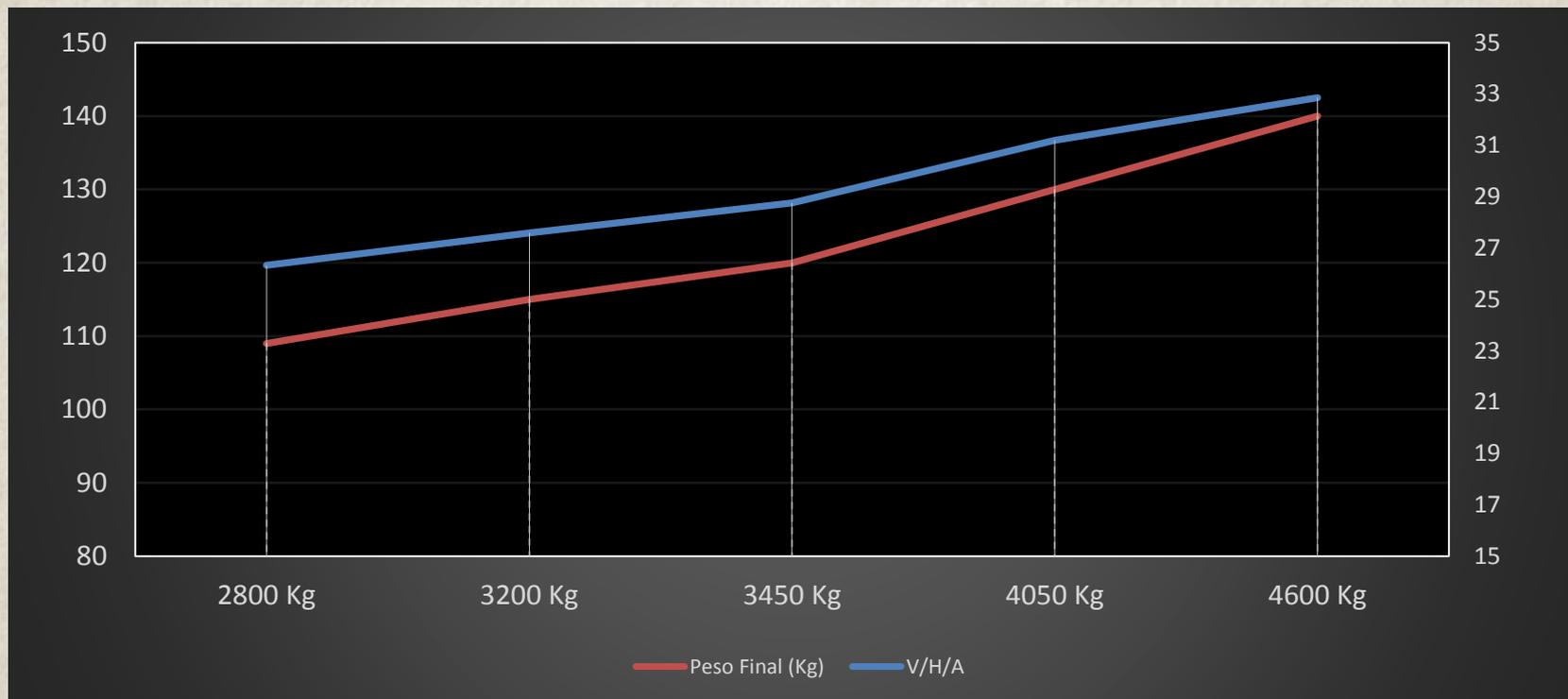




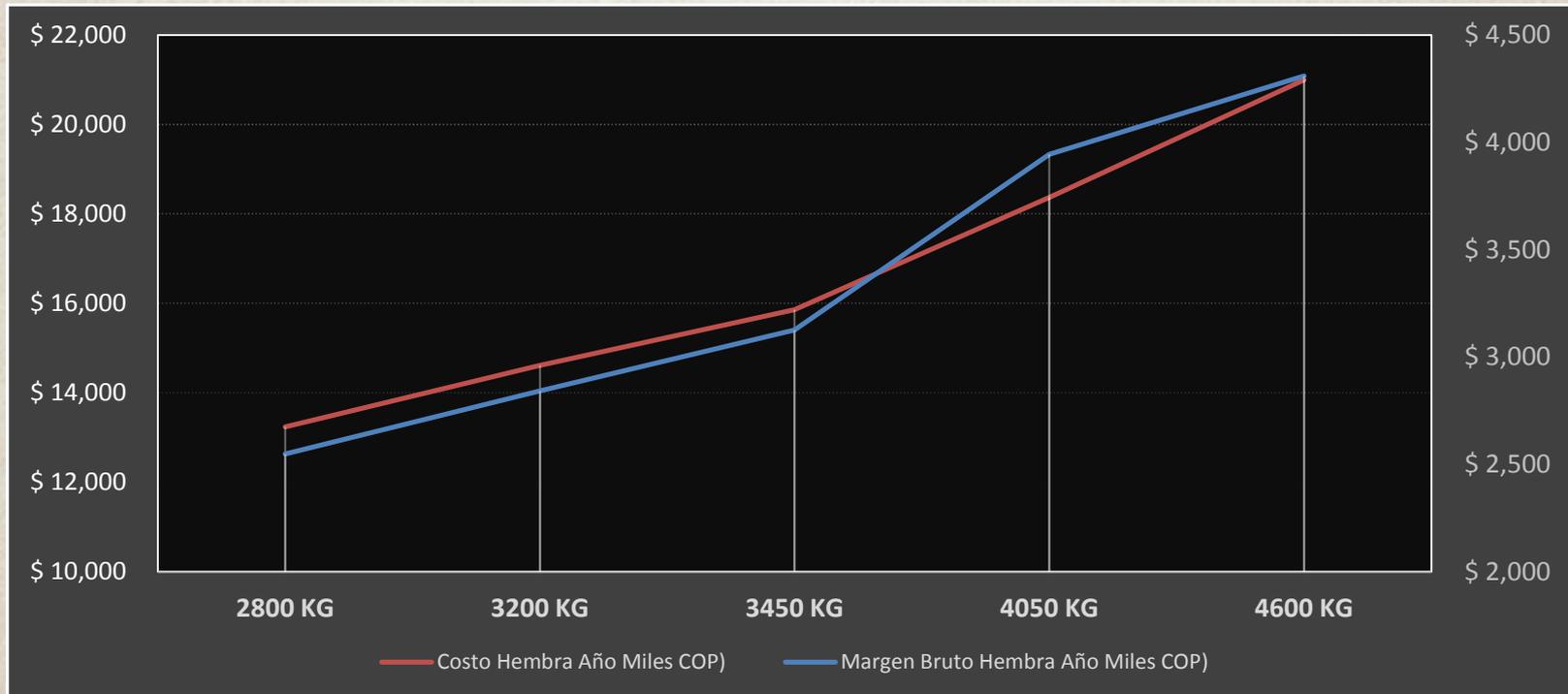
Hoy nos invitan a asumir un nuevo reto ...



Uno sentado hoy aquí y le dicen que ...

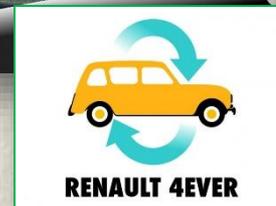


Y le siguen diciendo con que se puede lograr ...



**Uno debe pensar y reflexionar ...
que hay un cambio en el modelo de negocio!**







**Manejarlo era sencillo ... solo bastaba saber:
la velocidad y el nivel de la gasolina ...**



KILOGRAMOS DE CARNE DE CERDO (Kg.)

PARAMETROS TECNICOS CALIDAD CARNE DE CERDO

NICHOS DE MERCADO POR TIPO DE CANAL CALIENTE PORCINA

• SALUD ANIMAL

• SALUD ANIMAL

• GANANCIA DIARIA DE PESO (GDP)
• CONVERSIÓN ALIMENTO.

• VENTILACION - CONFORT

LINEA MATERNA - GENETICA

ALIMENTACION Y NUTRICION

FINALIZACION

• PESO AL NACIMIENTO
• DENSIDAD ANIMAL
• DESTETES
• CALIDAD EN DESTETE
• EDAD DESTETE.
• MORTALIDAD



Jornada
Porcicola

Haciendo negocios con visión estratégica y tecnológica

Un negocio / empresa / mercado se expresa en una **ecuación matemática** que interpreta sus variables y sus resultados.

Un **cambio** en cualquiera de sus variables, o la búsqueda de nuevos resultados, obligan a **estudiar** con detalle los cambios fundamentales, colaterales y asociados a las variables y resultados que se están buscando.

En G.I.T. se integran áreas como Economía, Ingenierías, Matemáticas, Estadísticas y Modelos de Pensamiento para visionar mediante la Prospectiva los escenarios futuros de un evento, experimento, empresa, negocio, sector y hasta de un país.

Se utilizan los **Análisis Matriciales** sobre las variables y sus cambios posibles por cada uno de los escenarios que se estudian.



Los cambios no son simples, son complejos e integrales



Ventana Tecnológica Básica No Diferenciada Sin Cambio O Exigencia de Innovación o Desarrollo.



Ventana Tecnológica Intermedia. Diferenciación Media. Cambios Medios / Sustituciones Parciales. Exigencia de Innovación o Desarrollo Media con Inversión a Medio Plazo / Cambio Modelo Moderado / Actualizado.



Ventana Tecnológica Alta. Diferenciación Alta. Cambios Radicales / Sustituciones Integrales. Exigencia de Innovación o Desarrollo Alta Continua con Inversión a Medio – Largo Plazo / Cambio Modelo Radical / A Escala con I + D + i



Matriz Estratégica y Competitiva para la Innovación Tecnológica de la Carne de Cerdo



Competencias	110 Kg.	115 Kg.	120 Kg.	130 Kg.	140 Kg.
	90 PCC	95 PCC	100 PCC	107 PCC	115 PCC
Métrica en Kilos Carne					
Parámetros Técnicos Carne					
Beneficio Porcino					
Corte / Desposte Carne					
Decisiones Técnicas Inform					
Tendencias Internacionales					



Matriz Estratégica y Competitiva para la Innovación Tecnológica de la Carne de Cerdo



Logísticas	110 Kg.	115 Kg.	120 Kg.	130 Kg.	140 Kg.
	90 PCC	95 PCC	100 PCC	107 PCC	115 PCC
Sistemas de Inventarios	Yellow	Yellow	Orange	Orange	Orange
Sistemas Almacenamiento	Yellow	Yellow	Orange	Orange	Orange
Sistemas de Identificación	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange
Sistemas de Registro (Dev)	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange
Sistemas de Trazabilidad	Yellow	Yellow	Orange	Orange	Orange
Transporte Animales en Pie	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange



Matriz Estratégica y Competitiva para la Innovación Tecnológica de la Carne de Cerdo



Comercialización	110 Kg.	115 Kg.	120 Kg.	130 Kg.	140 Kg.
	90 PCC	95 PCC	100 PCC	107 PCC	115 PCC
Tabla Vta. Parámetros Tec.	Yellow	Orange	Orange	Orange	Orange
Distribución Diferenciada	Yellow	Yellow	Orange	Orange	Orange
Contrato/Acuerdo/Alianzas	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange
Clausulas Cumplimiento	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange
Sistemas de Información	Yellow	Yellow	Orange	Orange	Orange
Transporte Animales en Pie	Orange	Orange	Orange	Orange	Orange



Matriz Estratégica y Competitiva para la Innovación Tecnológica de la Carne de Cerdo



Mercadeo	110 Kg.	115 Kg.	120 Kg.	130 Kg.	140 Kg.
	90 PCC	95 PCC	100 PCC	107 PCC	115 PCC
Sistemas Colaborativos	Light Green	Light Green	Yellow	Orange	Orange
Cerdo = Nicho Mercado	Light Green	Yellow	Yellow	Orange	Orange
K. Pie /K. Canal / K. Corte	Light Green	Light Green	Yellow	Orange	Orange
Mix Canales Distribución	Light Green	Yellow	Yellow	Orange	Orange
Diferenciación	Light Green	Yellow	Yellow	Orange	Orange
Innovación	Light Green	Light Green	Yellow	Orange	Orange



Perfiles de los Pesos ...



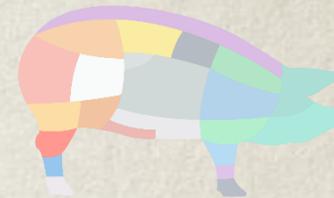
110 Kg.

115 Kg.

90 PCC

95 PCC

**Canales
Calientes
Porcinas**



Tipo de Producto: Commodity – Producto sin norma / estándar de calidad diferenciada.

Participantes del Mercado: Alto Nivel de Competidores / Mercado Congestionado / Oferta no calificada / Posición Dominante del Comercio / Mercado Intermediado.

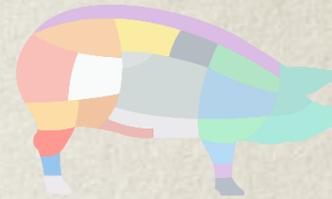
Formación del Precio: Por condiciones de Oferta y Demanda – Mercado Abierto

Precio Mercado: \$ / Kilo Pie

Nichos Mercado: Carnicería Tradicional, Puntos de Venta de Carne Especializados, Industria Cárnica Mediana



**Jornada
Porcícola**

**120 Kg.****100 PCC****Canales
Calientes
Porcinas**

Tipo de Producto: Producto Semi Diferenciado por variables técnicas

Participantes del Mercado: Nivel de Competidores Medio Alto / Mercado Agrupado / Oferta Calificada / Posición Dominante del Comercio / Mercado Intermediado.

Formación del Precio: Por condiciones de Oferta y Demanda Planeadas - Integraciones

Precio Mercado: \$ / Kilo Pie - \$ / Kilo Canal

Nichos Mercado: Comercializadores, Puntos de Venta de Carne Especializados, Industria Cárnica, Servicio de Alimentación Industrial, Fabricación de Alimentos, Productos Cárnicos, Tajados y Madurados. Grandes Superficies. Marca Propia / Marca Blanca

**Jornada
Porcícola**

130 Kg.

140 Kg.

107 PCC

115 PCC

Canales
Calientes
Porcinas



Tipo de Producto: Producto Diferenciado por Parámetros Técnicos de Calidad de la Carne.

Participantes del Mercado: Nivel de Competidores Medio / Mercado Agrupado / Oferta Calificada / Posición Dominante Compartida / Mercado Contratado o Integrado.

Formación del Precio: Por condiciones de Oferta y Demanda Planeadas - Integraciones

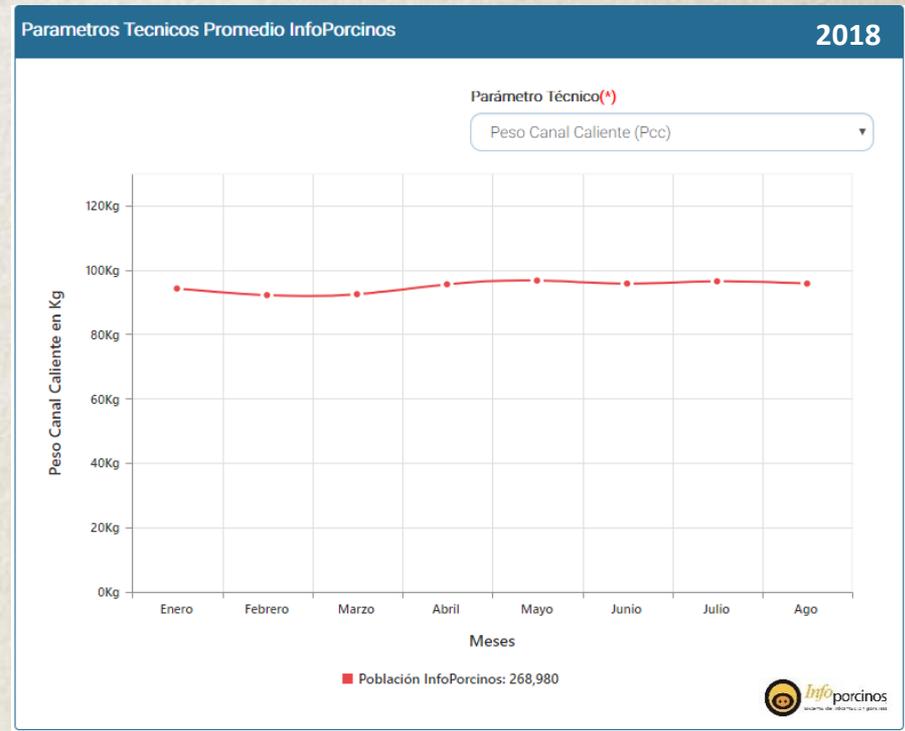
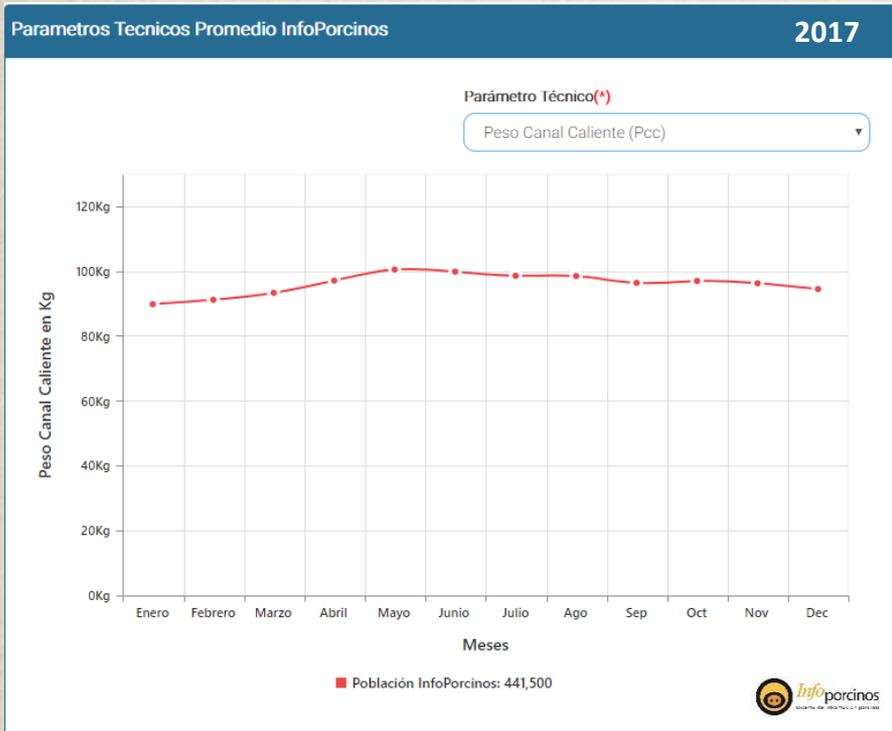
Precio Mercado: Precio Base Tabla de Compras + BON / PEN Parámetro Técnico de Calidad + Bonificaciones

Nichos Mercado: Puntos de Venta de Carne Especializados, Industria Cárnica, Servicio de Alimentación Industrial, Fabricación de Alimentos, Productos Cárnicos, Tajados y Madurados. Grandes Superficies. Marca Propia / Marca Blanca. Restaurantes y Productos Gourmet

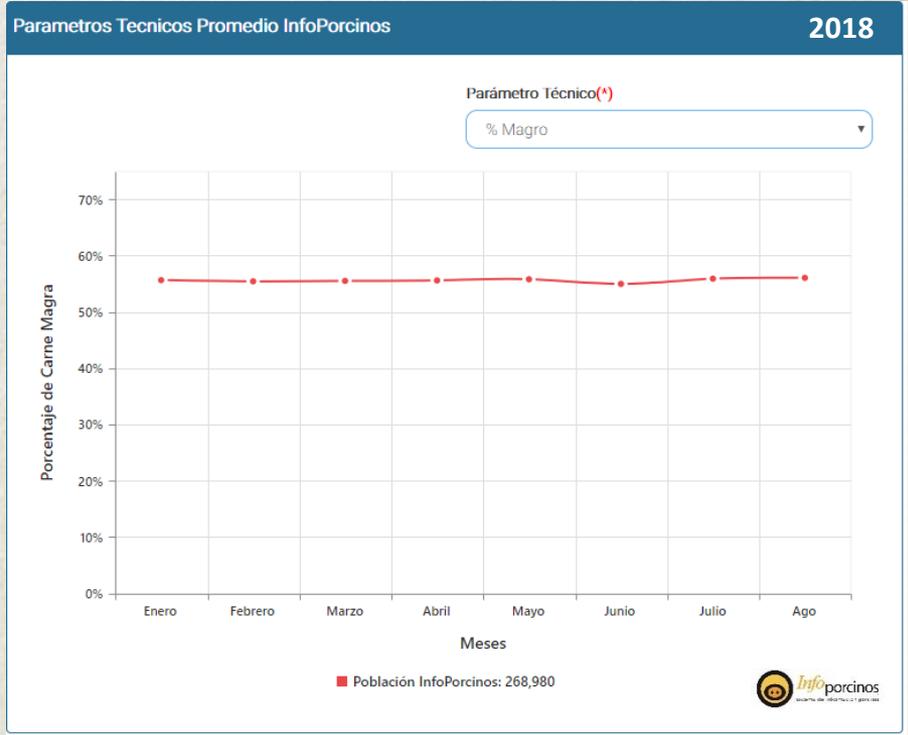
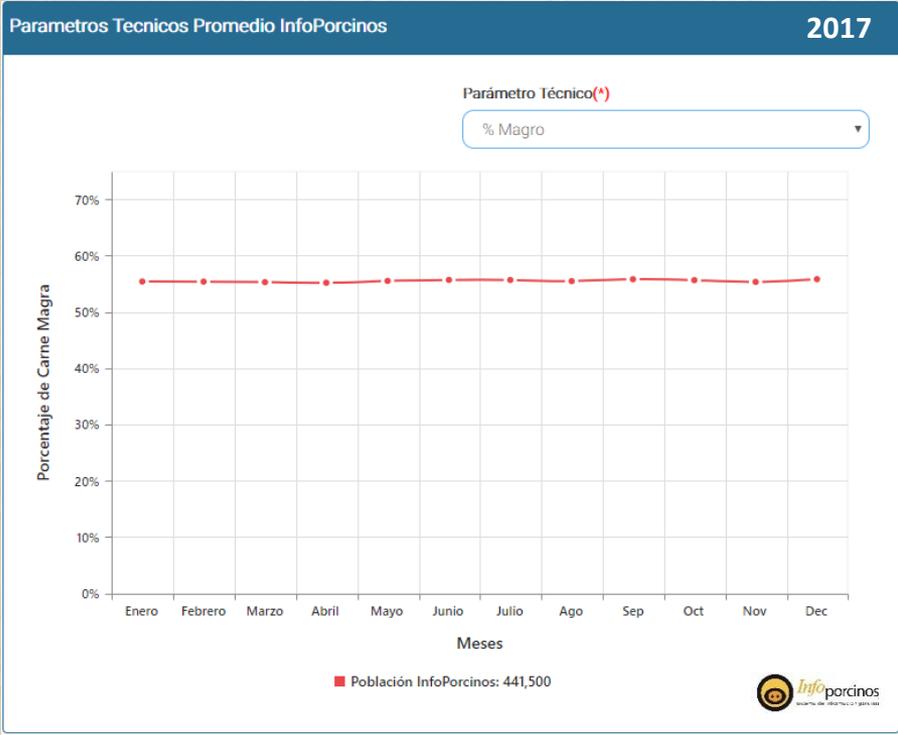


Jornada
Porcícola

Datos Técnicos Canales Calientes Porcinas – Peso Canal Caliente (PCC)



Datos Técnicos Canales Calientes Porcinos – % Contenido Magro (%CM)



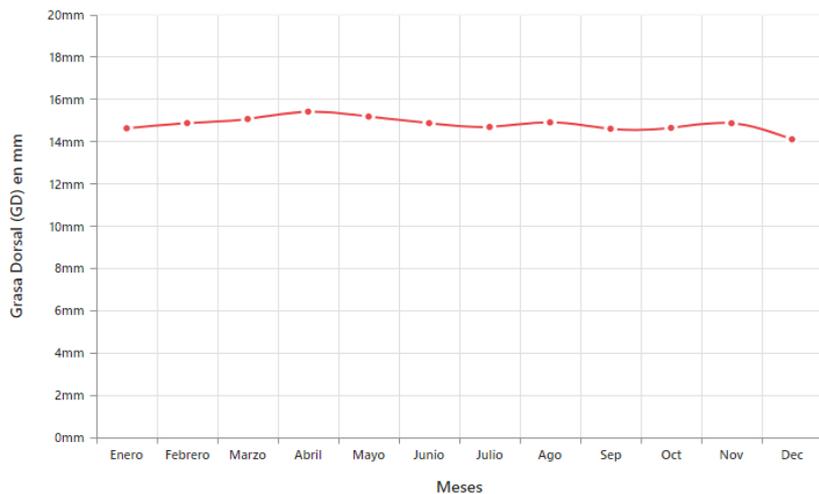
Datos Técnicos Canales Calientes Porcinas – Grasa Dorsal (GD)

Parametros Tecnicos Promedio InfoPorcinos

2017

Parámetro Técnico(*)

Grasa Dorsal



■ Población InfoPorcinos: 441,500

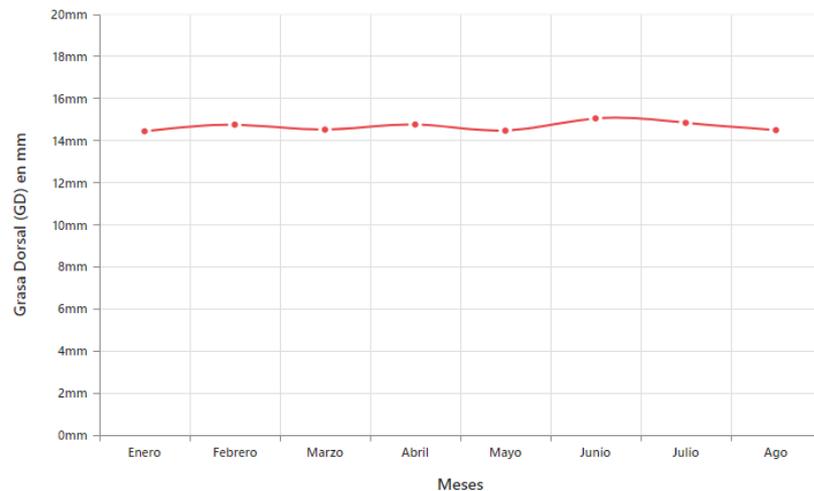


Parametros Tecnicos Promedio InfoPorcinos

2018

Parámetro Técnico(*)

Grasa Dorsal



■ Población InfoPorcinos: 268,980



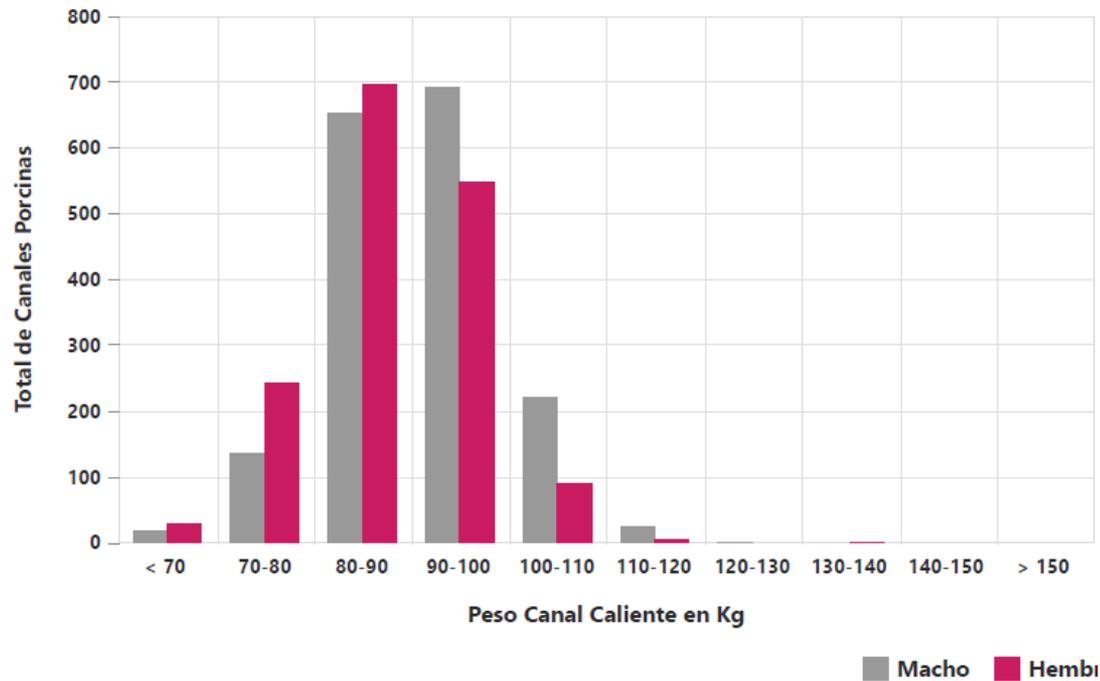
Jornada
Porcícola

Fecha Impresión : 2018-08-29 4:22:55 PM Fecha Reporte : 2018-01-01 -- 2018-08-14

Total Canales Porcinas : 3,352 Cantidad Hembras : 1,610 Cantidad Machos : 1,742

Cliente : Pequeña Escala

Clasificación Peso Canal Caliente (PCC)

**Jornada
Porcícola**

Datos Peso Canal Caliente(PCC)

Rango	Canales	Pro.PCC (Kg)	Pro.%MC (%)	Pro.GD (mm)	Pro.ML (mm)	Porcentaje
< 70	45	65.44	58.19	9.44	61.32	1.34 %
70-80	377	76.67	57.57	10.93	64.21	11.25 %
80-90	1,349	85.48	57.04	12.42	67.73	40.24 %
90-100	1,238	94.12	56.42	13.78	69.87	36.93 %
100-110	311	103.56	55.34	15.66	71.25	9.28 %
110-120	30	112.87	54.38	17.07	71.19	0.89 %
120-130	1	121.40	52.30	20.40	72.80	0.03 %
130-140	1	134.10	49.60	21.20	56.40	0.03 %
140-150	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00 %
> 150	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00 %
Total Canales			3,352			100 %



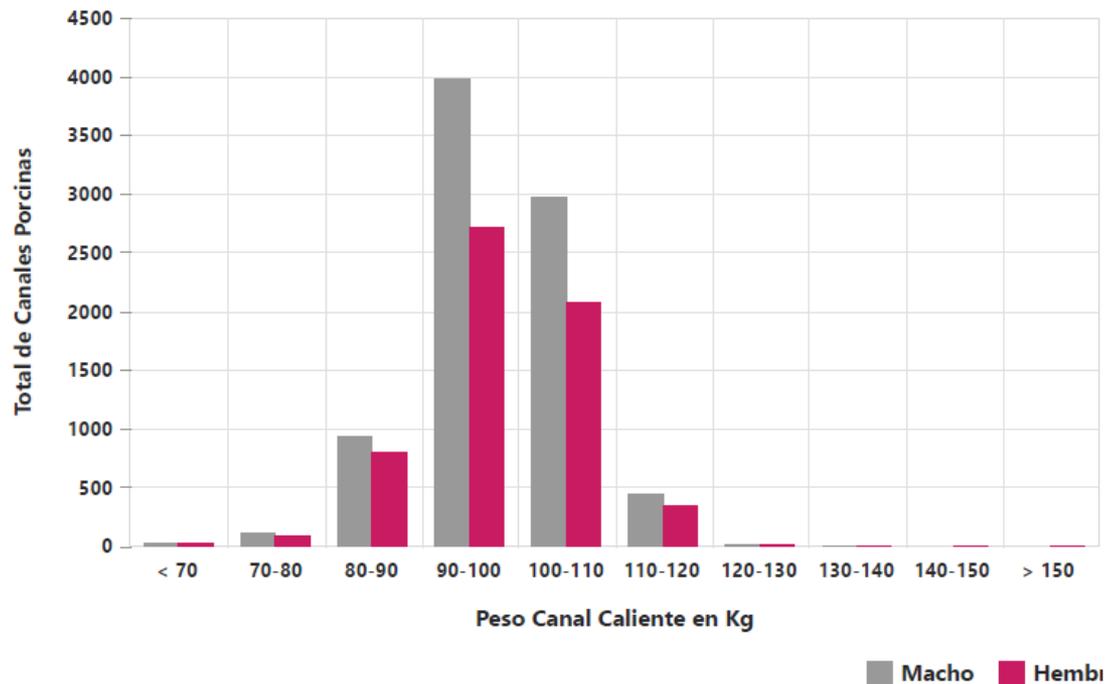
**Jornada
Porcícola**

Fecha Impresión : 2018-08-29 4:25:31 PM Fecha Reporte : 2018-01-01 -- 2018-08-14

Total Canales Porcinas : 14,554 Cantidad Hembras : 6,066 Cantidad Machos : 8,488

Cliente : Media Alta Escala

Clasificación Peso Canal Caliente (PCC)

**Jornada
Porcícola**

Datos Peso Canal Caliente(PCC)



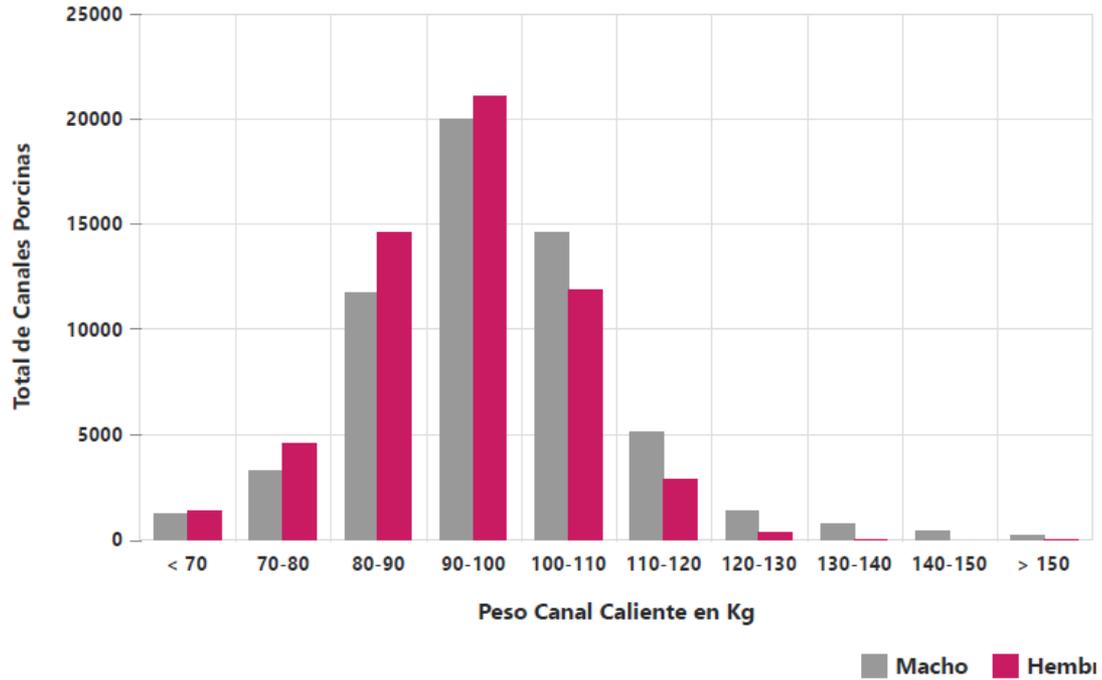
Rango	Canales	Pro.PCC (Kg)	Pro.%MC (%)	Pro.GD (mm)	Pro.ML (mm)	Porcentaje
< 70	60	59.76	56.54	12.53	64.59	0.41 %
70-80	198	76.63	57.17	10.66	59.90	1.36 %
80-90	1,737	86.66	56.76	12.28	64.92	11.93 %
90-100	6,694	95.43	56.51	13.35	68.42	45.99 %
100-110	5,039	104.01	56.14	14.50	71.42	34.62 %
110-120	797	112.88	55.64	15.70	73.70	5.48 %
120-130	23	122.10	54.82	16.56	71.88	0.16 %
130-140	2	137.65	51.35	23.20	79.20	0.01 %
140-150	1	141.10	52.00	20.80	72.40	0.01 %
> 150	3	152.77	48.80	26.27	75.87	0.02 %
Total Canales			14,554			100 %



**Jornada
Porcícola**

Fecha Impresión : 2018-08-29 3:30:59 PM Fecha Reporte : 2018-01-01 -- 2018-08-14
 Total Canales Porcinas : 115,648 Cantidad Hembras : 56,758 Cantidad Machos : 58,890
 Cliente Alta Escala - Industrial

Clasificación Peso Canal Caliente (PCC)



Datos Peso Canal Caliente(PCC)



Rango	Canales	Pro.PCC (Kg)	Pro.%MC (%)	Pro.GD (mm)	Pro.ML (mm)	Porcentaje
< 70	2,591	62.95	56.67	11.54	60.60	2.24 %
70-80	7,871	76.15	57.00	11.66	63.62	6.81 %
80-90	26,354	85.69	56.68	12.92	67.48	22.79 %
90-100	41,075	94.92	56.13	14.30	70.37	35.52 %
100-110	26,467	104.25	55.42	15.80	72.62	22.89 %
110-120	8,054	113.72	54.44	17.53	73.95	6.96 %
120-130	1,729	123.84	52.94	19.64	73.41	1.50 %
130-140	813	134.61	51.32	21.81	72.23	0.70 %
140-150	455	144.39	49.60	24.41	72.73	0.39 %
> 150	239	156.95	47.60	27.44	72.73	0.21 %
Total Canales			115,648			100 %



**Jornada
Porcícola**

Anexo a la presentación



Pesaje de rutina para una alimentación precisa en una explotación de porcino



Agronews Castilla y León
1 de Julio de 2018



El agricultor Aage Lauritzen de Dinamarca ha logrado un aumento del 5% en el aumento diario de peso en vivo y ha reducido los costos totales de producción, desde que invirtió en un sistema de pesaje para registrar semanalmente el peso en vivo de los cerdos en crecimiento y engorde. La información se usa para monitorear el crecimiento de cerdos, por lo que puede compararlo con el crecimiento esperado y luego elegir la mezcla de alimento adecuada.

Como se muestra en este caso, el "pesaje de rutina sistemático" puede mejorar la eficiencia de la alimentación de los cerdos de finalización y vale la pena considerarlo, dado que la alimentación contribuye hasta con un 70% de los costos de producción porcina.

Fuente de Información: <http://www.agronewscastillayleon.com/pesaje-de-rutina-para-una-alimentacion-precisa-en-una-explotacion-de-porcino>

Resultados Obtenidos:

Los costos y beneficios de implementar el pesaje rutinario sistémico incluyen:

- Las ganancias diarias de peso vivo son un 5% mayores (466 g / día en cerdos de crianza y 998 g / día en cerdos de finalización).
- La tasa de conversión de alimento es 0.1-0.15 (alimentación por kg) más baja debido a una mejor utilización de la alimentación.
- Aage dice que se requiere una hora por semana de trabajo extra para pesar a los cerdos, pero se gasta **menos tiempo cuando se pesan los cerdos para el sacrificio.**
- Permite **identificar problemas e intervenir antes.**
- Los regímenes de alimentación se pueden cambiar en consecuencia en los cerdos de finalización.
- Se pueden celebrar resultados positivos que son motivadores para los empleados.
- Se reciben mejores precios para los cerdos terminados porque pueden terminarlos en el momento correcto con el peso óptimo.
- Un costo de inversión de alrededor de 4200 euros para comprar una balanza en la que se pueda pesar simultáneamente todo un corral de cerdos.

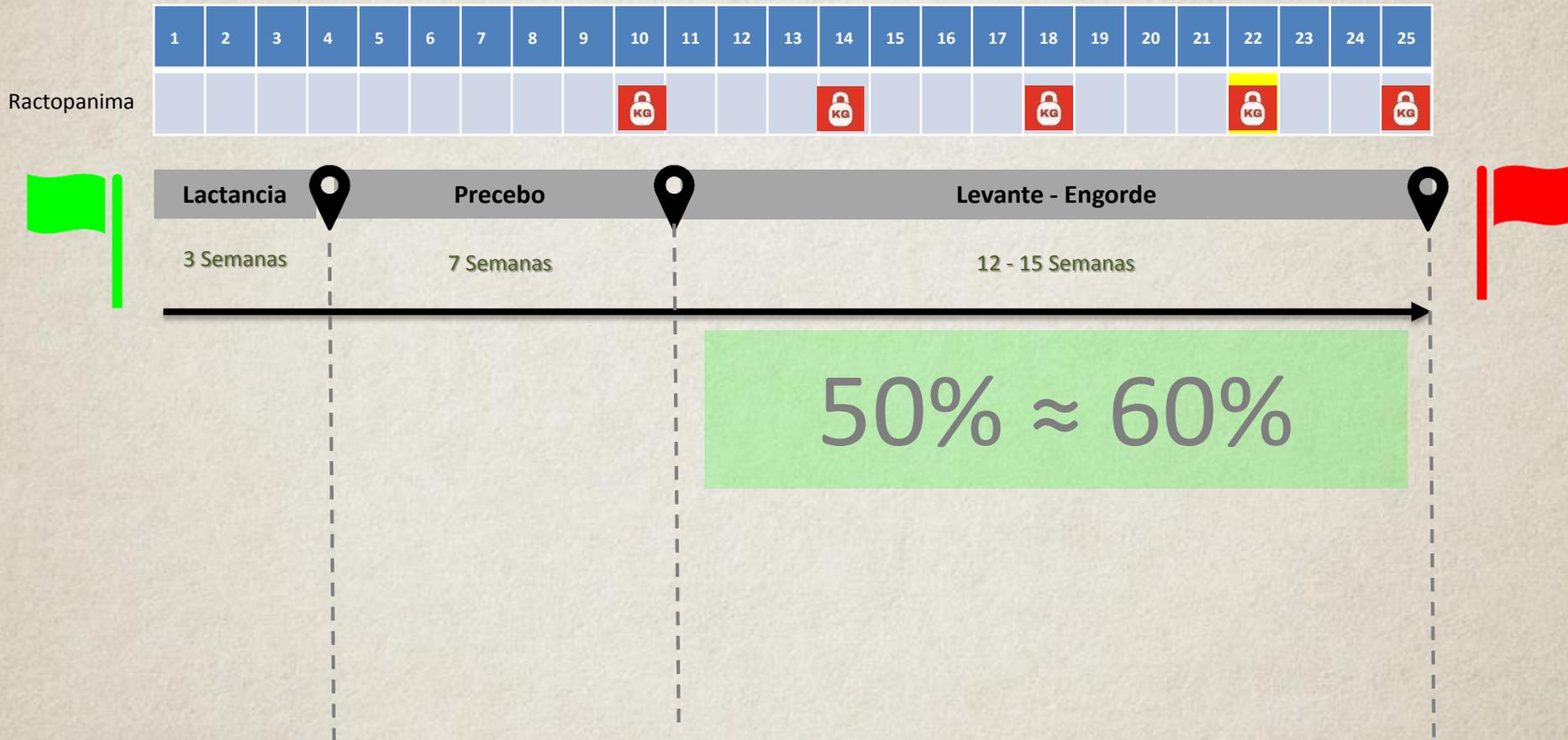
Considerando lo anterior, los costos de producción variables han disminuido en un 3.03% y los costos fijos en 1.76% (los costos fijos adicionales han tenido un impacto menor que las ganancias de eficiencia, lo que ha resultado en costos fijos promedio reducidos por kg).

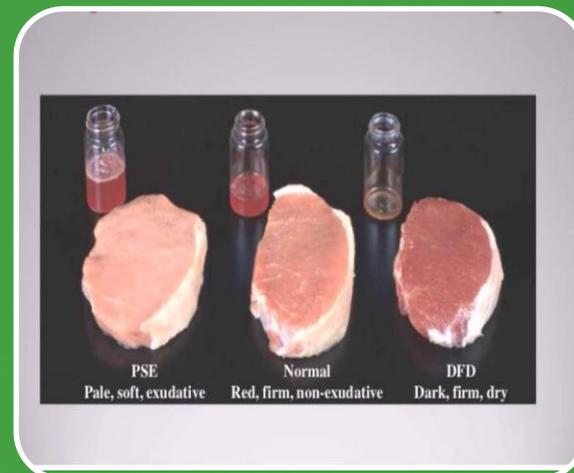
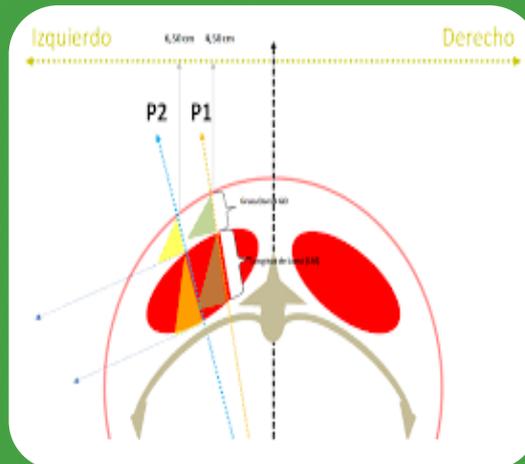
En conclusión, **los costos totales son 2.72% más bajos.**



Jornada
Porcícola

Pesaje de Rutina Sistemático





Peso Canal Caliente (PCC)

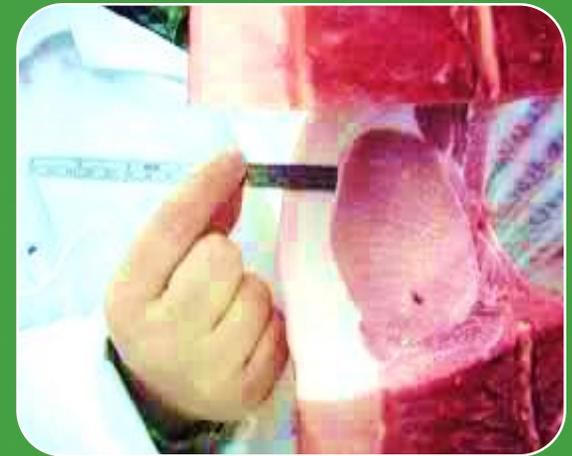
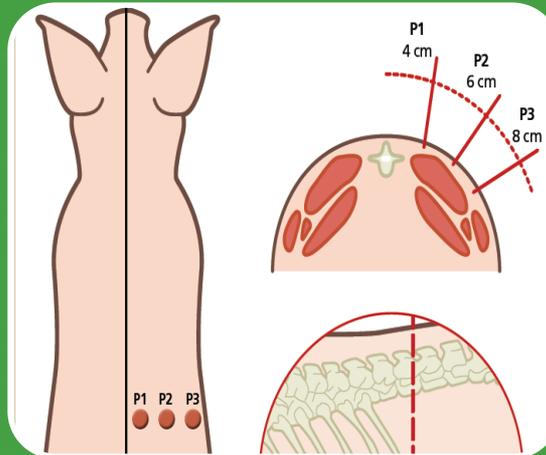
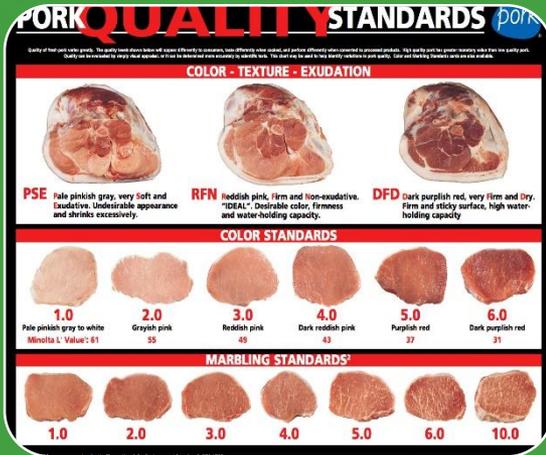
Se expresa en Kilogramos (Kg) y se registra después de la Inspección Veterinaria Post Mortem y en el Proceso de Medición y Clasificación de Canales Porcinos. Para cada mercado existe un tipo rango de peso ideal que expresa una apropiada compensación económica y productiva frente a la relación \$ / Kilogramo Carne.

Contenido de Magro de la Canal Caliente Porcina (% CM)

Se obtiene mediante la aplicación de la Ecuación de Predicción / Estimación de Magro de una Canal Caliente Porcina (ASOPORCICULTORES 2013). Esta Ecuación utiliza la fórmula de una Pendiente donde basa su cálculo en la Grasa Dorsal (GD) y la Longitud del Diámetro del Lomo (LM)

P.S.E.

Cuando el pH del músculo baja rápidamente, es debido a:
 Enfriamiento lento, cantidad producida de lactato por ayuno prolongado antes del sacrificio y estrés en el animal, esto produce una carne pálida, suave y exudativa (PSE). La carne PSE tiene un color pálido y sufre pérdidas por goteo por tener baja capacidad de retención de agua, esto es debido, una vez más, por la rápida caída en el pH y da como resultado bajo rendimiento en los productos cárnicos curados. El utilizar esta carne no es económicamente rentable y se presentan algunos defectos en los productos elaborados con este tipo de carne.



Color

La evaluación y medida del Color de la Carne de Cerdo, se realiza mediante equipos basados en Sondas Ópticas de Medición (Espectrografía), que evalúan técnicamente la gama de color RGB (250,0,0) en el punto donde se aplique o inserte la Sonda de Medición. El Equipo mide las variaciones de la Gama de Colores en su recorrido y cada gama de color esta asociado al Nivel de pH de la Carne.

Longitud de Lomo (LM)

La Medición de la Longitud del Musculo o Diámetro del Lomo (LM) es una medida técnica fundamental que determina la pendiente final de la ecuación de estimación de magro de una Canal Caliente Porcina. Su aplicación técnica en el mercado fundamenta la clasificación de las canales calientes con los mejores lomos que son requeridos para la industria cárnica de embutidos y productos cárnicos. Incluso para los Puntos de Venta de alto valor es factor de compra.

Grasa Dorsal (GD)

La Grasa Dorsal (GD) se expresa en milímetros. Y es la cantidad de grasa dispuesta en el Punto de Medición, entre la Piel y la Carne expresada en Milímetros. No necesariamente índices altos de contenido de Grasa Dorsal (GD) bajan el % CM. Las Canales entre 12 mm a 22 mm con niveles superiores de %CM de 56% son mas rentables que una Canal Porcina de 10 mm con un %CM de 53% o peso inferior a 90 Kilos de PCC

Sus preguntas son muestra de interés y reflexión!

**Muchas gracias por su atención
y su reflexión sobre lo expuesto!**



Mayor información y contacto:



www.mercadeo-virtual.com



www.infoporcinos.com

Juan Carlos Muñoz Palacio

Gerente

MERCADEO VIRTUAL S.A.

Calle 48 No. 77 – 78 Area Postal 055034

Medellín, Colombia

Teléfono: (+57 4) 4401390

Celular: (+57) 310 407 8996

jcmunoz@mercadeo-virtual.com

