

LA ASIMÉTRICA TRASLACIÓN DE PRECIOS EN LA CADENA LÁCTEA: UNA INTERPRETACIÓN TEÓRICA

QÜESTA, Teresa¹; QUAGLIANI, Ana¹; LÓPEZ, Roberto¹ (*ex-aequo*)

¹ Docentes Departamento Socioeconómico.
Facultad de Ciencias Agrarias. UNR.
C.C. N° 14 (S2125ZAA) Zavalla Santa Fe - Argentina
E-mail: tquesta@unr.edu.ar

Resumen

El objetivo de este trabajo es examinar si la asimétrica traslación de las variaciones de precios desde el productor al consumidor, se debe a las diferencias de elasticidades de la demanda y oferta de leche cruda y productos lácteos. Las hipótesis que se tratan de probar son dos: a) la elasticidad precio de la demanda de productos lácteos aumenta a medida que se avanza en el canal de comercialización y b) cuando aumenta el precio al tambero, *ceteris paribus*, disminuye el margen de la industria.

Los resultados obtenidos no contradicen ninguna de las dos hipótesis en el caso de la leche pasteurizada, pero no puede mantenerse igual afirmación para los quesos Paté-grass y Reggianito, ni para la leche en polvo descremada, productos que se exportan. Los datos observados muestran, para esos productos, que la elasticidad precio de la demanda mayorista suele superar a la elasticidad precio de la demanda minorista y el precio de la leche cruda al productor puede aumentar sin que se produzca una reducción del margen mayorista.

Palabras clave:
elasticidad precio, margen, productos lácteos

THE ASYMMETRICAL TRANSFERENCE OF PRICES IN THE DAIRY CHAIN: A THEORETICAL INTERPRETATION

Summary

The objective of this work is to determine whether the asymmetrical transference of producer to consumer price variations depends on the different elasticities of the demand and supply of milk and dairy products. The hypotheses to be tested are: a) the elasticity of the demand price of dairy products increases as products move forward in the marketing channel, and b) the higher the price paid to milk producers, *ceteris paribus*, the lower the industrial margin.

The results obtained do not contradict either hypothesis in the case of the pasteurized milk, but the same does not apply to the case of Paté-grass and Reggianito cheeses types, nor for the defatted milk, all exported products.

For those products, the data show that the price elasticity of wholesale demand is usually higher than the price elasticity in the retail market and that the price paid to the milk producer can increase without bringing about a reduction in wholesalers' margin.

Keys words:

Price elasticity, margin, dairy products

Introducción

Uno de los puntos de permanente conflicto entre los distintos eslabones que componen la cadena láctea es la participación de cada uno de ellos en el precio final que paga el consumidor.

Los productores alegan que cuando aumenta la cantidad ofrecida de leche cruda el precio al productor disminuye en una mayor proporción que el precio recibido por la industria lo cual es cierto ya que por ejemplo, como lo indica Quintana (1999), entre el mes de mayo de 1998 y el mismo mes de 1999, el índice de precios mayoristas de productos lácteos bajó un 2% mientras que el precio de la leche al productor bajó un 20%.

Sin embargo, también es cierto que cuando disminuye la oferta de leche el precio al productor aumenta en una mayor proporción que el precio recibido por la industria, según lo pone en evidencia Schaller (2003 citado por López, 2004) al mencionar que durante el período diciembre de 2001 a noviembre de 2002, los precios mayoristas y minoristas crecieron en un 67 y 64% respectivamente, mientras que el precio al tambero lo hizo en un 144 %. En igual sentido se expresa Iribarren (2003) cuando indica que en el período noviembre de 2001 a diciembre de 2002 el precio del sachet de leche al consumidor creció en un 71%, mientras que el precio al productor creció en un 162%.

López (2004) considera que la evolución del porcentaje del precio final que percibe el tambero puede deberse a tres causas distintas: el mayor o menor valor agregado exigido por los consumidores en función de su ingreso, las diferencias en el poder de negociación de los distintos participantes que actúan en la cadena láctea y las diferencias de elasticidades de demanda y oferta de leche cruda y productos lácteos.

La primer causa se refiere a que, si aumenta el ingreso, aumenta la demanda de valor agregado en el producto final (leche con calcio, con hierro; yogur con frutas, etc.) o viceversa, por lo que cabe esperar una tendencia decreciente en la participación proporcional del producto primario (la leche cruda) en el precio final, sin que ello implique en absoluto un deterioro para el ingreso ni para la rentabilidad del tambero.

En cuanto a la segunda causa, la existencia de distinto poder de negociación en productores, industriales y minoristas, puede indicarse que entre los determinantes de importancia del poder de negociación de las empresas se encuentra el número de éstas que intervienen en la oferta y en la demanda, pues si el número de oferentes y demandantes es muy grande ninguno puede influir sobre el precio en forma significativa, en cambio si en la oferta o en la demanda son muy pocos pueden ponerse de acuerdo y actuar sobre el precio.

Por ejemplo, si en la comercialización primaria de leche los productores enfrentan a pocas empresas y éstas acuerdan el precio que pagan a los tamberos, las usinas lácteas tendrían mayor capacidad negociadora que los productores.

No obstante, por un lado Galetto (2002, citado por López, 2004), señala que el sector industrial no presentaría un grado de concentración significativo y por otro, López (2004) manifiesta que es "posible que en épocas de escasez de la materia prima, las empresas compradoras tiendan a competir ferozmente por el insumo estratégico, por lo que se observa una mayor participación relativa del productor en el precio final" al consumidor. En épocas de abundancia la relación es inversa, detentando la industria un mayor poder de negociación.

Recientemente, un estudio realizado por la Universidad Argentina de la Empresa (UADE) llega a una conclusión similar indicando que las variaciones de precios que existen en la lechería responden a cuestiones de mercado y no a abuso de poder de un grupo de industrias (Infortambo, 2004).

El objetivo de este trabajo es tratar de contrastar, con los datos existentes, la hipótesis formulada por López en el sentido de que la asimétrica traslación de las variaciones de precios desde el productor hacia el consumidor, se debe a las diferencias de elasticidades de demanda y oferta de leche cruda y productos lácteos. Más específicamente, las hipótesis que se trata de probar con los hechos observados, son dos:

- La primera de ellas es que la diferente variación de precios en los distintos niveles del canal de comercialización de productos lácteos se debe a que la

elasticidad precio de la demanda de dichos productos aumenta a medida que se avanza en el canal de comercialización.

- ▶ La segunda, que en parte deriva de la primera, es que cuando el producto sólo se destina al mercado interno, si el precio de la leche cruda al productor sube, disminuye el margen mayorista y viceversa, pero eso puede no ocurrir cuando el producto se exporta.

Esta hipótesis se apoya en el trabajo de López citado, en el cual se acepta como supuesto que si la demanda es menos elástica que la oferta, una disminución de ésta provoca un aumento significativo en el precio que, de no ser rechazada la primer hipótesis, sería difícil de trasladar hacia el mercado de segunda venta, provocando una disminución del margen mayorista.

Materiales y Métodos

La elasticidad precio de la demanda en distintos niveles del canal de comercialización

Diversos autores señalan que la elasticidad precio de la demanda crece a medida que el producto avanza en el canal de comercialización. En efecto, Shepherd and Futrell (1969) manifiestan que la elasticidad de la demanda a nivel del productor agropecuario es habitualmente menor que la elasticidad a nivel minorista y, de igual modo, Kohls and Uhl (1998) exhiben algunas estimaciones de elasticidad precio de la demanda para productos alimenticios seleccionados, puntualizando que la elasticidad precio de la demanda a nivel del productor es siempre menor que la elasticidad precio de la demanda a nivel del minorista.

Asimismo, Mendoza (1991) aunque no se refiere expresamente a la magnitud de la elasticidad precio de la demanda en relación al nivel del canal en que se encuentra, cuando trata el tema de los márgenes, indica que la demanda del consumidor tiene una mayor elasticidad que la demanda del mayorista. En el caso de la leche, una de las causas por las cuales la elasticidad de la demanda aumenta a medida que el producto avanza en el canal de comercialización, es que se incrementa el número de sustitutos del producto que se encuentra a disposición del demandante. En efecto, para la industria la posibilidad de sustituir la leche como materia prima es prácticamente nula, por lo cual la elasticidad de la demanda es cero o muy reducida. En cambio, el mayorista y con más razón el minorista, tienen a su alcance otros productos con los cuales pueden sustituir los lácteos a medida que éstos incrementan sus precios.

Procedimiento para estimar la elasticidad precio de la demanda

La falta de información actualizada y completa

sobre el sector lechero en nuestro país dificulta la estimación de la elasticidad precio de la demanda de productos lácteos mediante los métodos econométricos tradicionales.

Un método alternativo de llegar a una estimación aproximada del coeficiente de elasticidad precio de la demanda de productos lácteos que enfrenta la industria y los minoristas, es a partir del denominado "Índice del grado de poder de monopolio de Lerner", el cual se expresa en la forma siguiente: $L = (P - CM)/P$, donde L es la diferencia entre el precio del producto (P) y su costo marginal (CM) en relación al precio del producto.

En 1934, el economista Abba Lerner presentó este índice basándose en que en una industria perfectamente competitiva $P = CM$, por lo que $L = 0$. Cuanto mayor es L, mayor es el grado de poder de monopolio. Este índice también puede expresarse por medio de la elasticidad de la demanda a la que se enfrenta la empresa, o sea: $L = (P - CM)/P = -1/E_d$, donde E_d es la elasticidad precio de la demanda del producto considerado. Por lo tanto, $E_d = -P/(P - CM)$ (Pindyck y Rubinfeld, 1998).

La estimación de la elasticidad precio de la demanda que enfrentan las industrias y los minoristas a partir de la metodología indicada, requiere algunas aclaraciones que se efectúan a continuación.

En primer lugar, supone que tanto las industrias como los minoristas son maximizadores de beneficios y, si bien no puede afirmarse que este supuesto se cumple siempre en la realidad, puede considerarse aceptable teniendo en cuenta las características de la actividad láctea, aún en el caso de las industrias que operan bajo la forma de cooperativas.

Alimentos se encuentra información mensual, desde el año 1997, sobre los volúmenes de leche cruda destinados a la elaboración de distintos productos lácteos y las cantidades de estos productos obtenidas.

Igualmente, en la página Web mencionada se detallan los precios mayoristas de numerosos productos lácteos, cuya fuente primaria es el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). El INDEC también publica mensualmente los precios minoristas, pero para un conjunto de productos lácteos mucho más limitado (INDEC Informa, 1997-2003).

En base a la información disponible y considerando que un elevado porcentaje de la leche cruda se destina a la producción de leche fluida, leche entera en polvo y descremada, manteca y queso, se eligieron en principio para efectuar la estimación de los coeficientes de elasticidad, los productos que se detallan en la tabla 1, la cual indica también la proporción del total de leche cruda empleada en su elaboración durante el periodo 1997-2003.

Los coeficientes de conversión leche cruda / producto elaborado se calcularon relacionando los volúmenes de leche industrial destinada a cada uno de los productos analizados con la cantidad obtenida de los mismos. Así se pudo determinar el volumen de leche cruda necesario para producir un litro de leche pasteurizada entera, un kilogramo de leche en polvo entera y descremada y un kilogramo de manteca y de quesos de pasta blanda, semidura y dura.

En el caso de la manteca, es aceptable la

variación estacional de la cantidad de leche cruda necesaria para fabricar una tonelada de producto elaborado a causa del diverso contenido de grasa de la leche en distintos meses del año. No obstante, según la información proporcionada por la SAGPyA, la fluctuación del coeficiente de conversión de la leche cruda en manteca es enorme, pues oscila entre 2,06 y 26,22 litros de leche cruda por kilogramo de manteca.

No se puede afirmar que los datos proporcionados sean erróneos, ya que la diferente relación insumo / producto puede deberse a variaciones de stocks no considerados o al empleo, en la elaboración de manteca, de crema proveniente de la fabricación de otros productos como por ejemplo, leche fluida o en polvo descremadas. Pero, de todos modos, la gran variabilidad del coeficiente de conversión dificulta el cálculo de la elasticidad precio relativa de la demanda mayorista y minorista, por lo que se decidió excluir la manteca del conjunto de productos analizados.

Igualmente, se presentaron dificultades en el suministro de información relativa a leche en polvo, tanto descremada como entera.

El INDEC provee dos precios mayoristas distintos de leche en polvo descremada, expresados en pesos por kilogramo: el referido al producto de uso doméstico presentado en envases de 500 800 gramos y el correspondiente al producto destinado a uso industrial, en bolsas de 25 kilogramos. Naturalmente, se eligió el precio de la leche en polvo descremada para uso doméstico, pero

Tabla 1:

Productos lácteos elegidos para calcular el índice de elasticidad precio relativa de la demanda minorista / mayorista y porcentaje del total de leche cruda utilizado en su elaboración (Promedio del periodo 1997-2003)

Producto	Porcentaje
Leche pasteurizada entera	10,80
Leche en polvo entera	17,00
Leche en polvo descremada	5,30
Manteca	7,70
Queso pasta blanda	18,40
Queso pasta semidura	14,30
Queso pasta dura	8,40
Total	81,90

Fuente: Elaboración propia con datos de la SAGPyA, obtenidos de la página de Internet www.alimentosargentinos.gov.ar

el precio minorista de esta leche no se proporciona por kilogramo, sino para envases de 400 gramos, en los cuales el producto es por lo general más caro que cuando se presenta en envases de 500 800 gramos, por lo que al llevarlo a kilogramos se sobreestima el precio minorista, si bien puede suponerse que el error que se comete no es muy importante. Otro aspecto a considerar es que, a diferencia de lo que ocurre con otros productos lácteos, cuando se calcula el coeficiente de conversión de leche cruda en leche en polvo descremada se llega a un valor fijo para todo el período (12,5 litros por kilogramo), dato que no es real pues debería ser variable.

En cuanto a la leche en polvo entera, no pudo ser utilizada para el cálculo de la relación entre elasticidades minorista / mayorista porque el

INDEC no suministra información sobre el precio minorista de este producto.

Asimismo, conviene aclarar que para efectuar los cálculos, teniendo en cuenta la información disponible, se tomaron los quesos Cuartirolo, Paté-grass y Reggianito como representativos de los quesos de pasta blanda, semidura y dura, respectivamente.

Si bien, se puede cuestionar la poca confiabilidad de la información sobre productos lácteos suministrada por el INDEC, no se cuenta con información más confiable que pueda sustituirla. De igual modo, quizás hubiese sido más adecuado trabajar con una periodicidad menor a la mensual, por ejemplo, con datos semanales; sin embargo, dicha información no existe.

Resultados y Discusión

Índice de elasticidad relativa minorista / mayorista

En el Figura 2 se representan los valores hallados de la relación entre los coeficientes de elasticidad precio de la demanda minorista y mayorista (industria) calculados mediante el índice de Lerner para la leche pasteurizada; en el Figura 3, iguales variables correspondientes a los quesos Cuartirolo, Paté-grass y Reggianito y en el Figura 4, para la leche en polvo descremada.

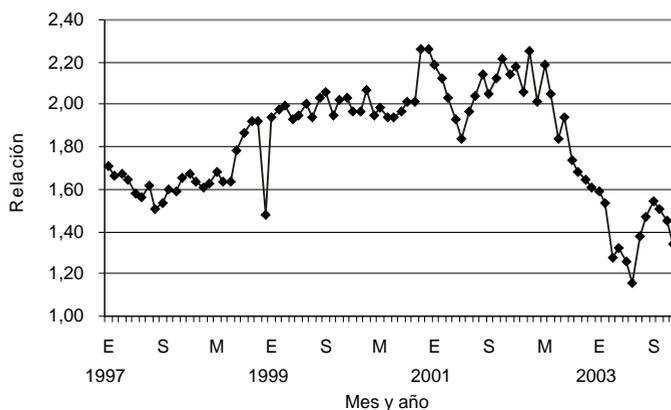
De acuerdo a lo observado en el Figura 2, el resultado obtenido para la leche pasteurizada no contradice la primer hipótesis efectuada, respecto a que la elasticidad precio de la

demanda de este producto aumenta a medida que se avanza en el canal de comercialización pues la relación de elasticidades minorista / mayorista siempre es mayor a 1. Igual afirmación podría hacerse para el queso Cuartirolo pues, salvo en los dos primeros meses del período analizado, en los restantes el índice calculado supera la unidad.

No obstante, la relación de elasticidades en el queso Paté-grass y en el Reggianito presenta una situación distinta: hasta la segunda mitad del año 2002, con algunas excepciones, el índice supera a la unidad poniendo en evidencia que la elasticidad precio de la demanda que enfrenta

Figura 2:

Leche pasteurizada. Relación entre los coeficientes de elasticidad precio de la demanda minorista/mayorista calculados según el índice de Lerner.



el minorista es mayor que la del mayorista pero, desde entonces la relación comienza a ser menor a 1, señalando que la elasticidad precio de la demanda mayorista supera a la minorista.

A partir de la observación de este hecho, surge la segunda hipótesis planteada que proporcionaría la razón por la cual, en los quesos Paté-grass y Reggiano, los resultados obtenidos no apoyan la primer hipótesis, es decir, cuando el producto sólo se destina al mercado interno, si el precio de la leche cruda al productor sube, disminuye el margen mayorista y viceversa¹, pero eso puede no ocurrir cuando el producto se exporta.

En cuanto a la leche en polvo descremada, la elasticidad precio de la demanda minorista

sólo supera a la elasticidad de la demanda mayorista desde mediados de 1999 hasta principios de 2002. En el punto siguiente se analiza esta situación que, según podrá verse, es similar aunque no igual a la observada para los quesos mencionados.

Relación entre el precio al productor de leche cruda y el margen de la industria

Los Figuras 5 y 6² exhiben la relación existente entre el precio recibido por el productor y el margen de la industria correspondiente a la leche pasteurizada, evidenciando una clara curva de pendiente negativa.

En los Figuras 7 y 8 se representa la misma relación para los quesos Paté-grass y Reggiano pero, a diferencia de los anteriores, se observa que cuando el precio al productor aumenta el margen de la industria

Figura 3: Quesos. Relación entre los coeficientes de elasticidad precio de la demanda minorista/mayorista calculados según el Índice de Lerner

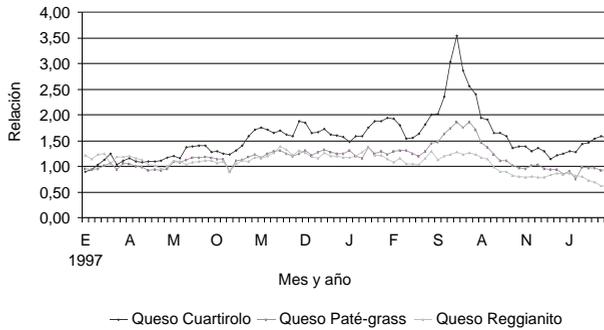
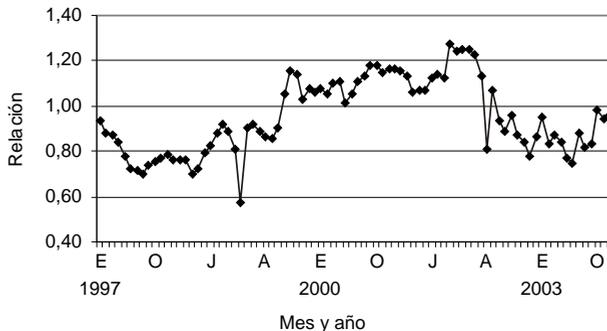


Figura 4: Leche en polvo descremada. Relación entre los coeficientes de elasticidad precio de la demanda minorista/mayorista calculados según el Índice de Lerner



¹ Se denomina margen mayorista o margen de la industria de un producto determinado a la diferencia entre el precio mayorista y el precio pagado al tambero por la leche necesaria para elaborar ese producto. Se trata, en realidad, de un margen bruto.

² El periodo analizado se subdividió en dos subperiodos pues, como se trabajó con precios nominales, éstos se situaron en un nivel superior al producirse la devaluación del peso en enero de 2002.

Figura 5:
Leche Pasteurizada. Relación precio al productor/margen mayorista. Periodo Enero de 1997-
Diciembre de 2001.

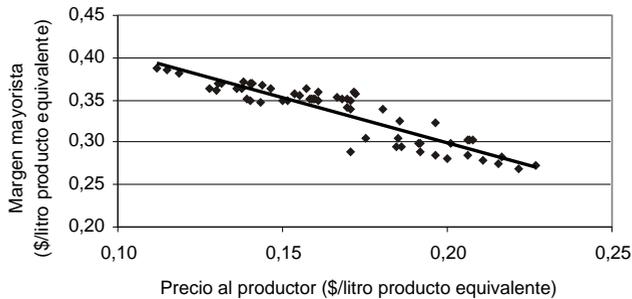


Figura 6:
Leche pasteurizada. Relación precio al productor/margen mayorista. Periodo Enero de 2002 -
Diciembre de 2003.

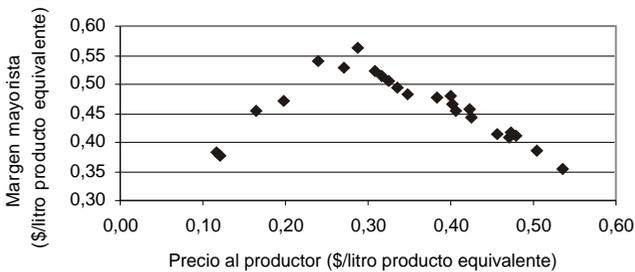
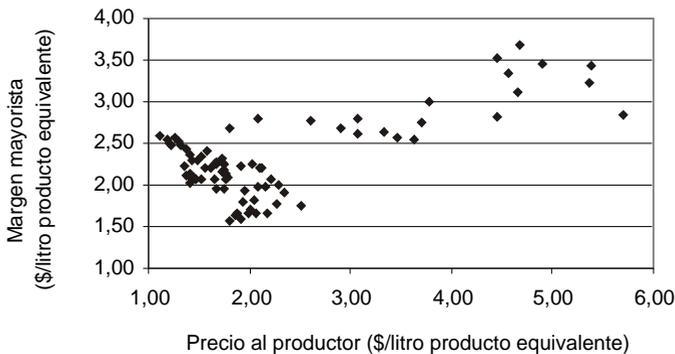


Figura 7:
Queso Paté-grass. Relación precio al productor/margen mayorista. Periodo Enero de 1997-
Diciembre de 2003.



fluctúa más o menos en los mismos niveles o incluso, en el caso del Reggianito, también se incrementa.

Los aumentos en el precio al productor se producen a partir del año 2002, después de la devaluación cuando se incrementan las exportaciones, como puede verificarse en la tabla 2 la cual pone de manifiesto que en los años 2002 y 2003 aumenta el coeficiente de exportación (porcentaje exportado respecto

al total producido), especialmente para los quesos de pasta semidura y dura.

La posibilidad de exportación permite dar a los productos un destino alternativo, lo que constituye un factor condicionante de aumento de la elasticidad. Este hecho podría explicar el incremento del margen mayorista para los dos tipos de quesos, aún cuando aumenten los precios al productor.

Figura 8:
Queso Reggianito. Relación precio productor/margen mayorista. Período Enero 1997-Diciembre 2003.

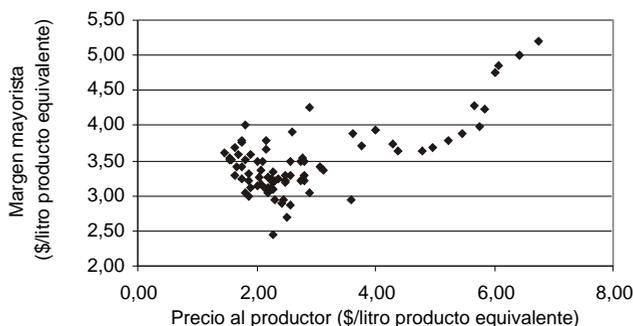


Tabla 2:
Quesos pasta blanda, semidura y dura. Relación entre cantidad exportada y producida (porcentajes). Período 1997-2003.

Año	Queso pasta blanda	Queso pasta semidura	Queso pasta Dura
1997	2,5	5,5	15,3
1998	1,8	4,7	14,4
1999	1,9	7,1	12,6
2000	3,1	6,3	13,6
2001	0,9	5,5	13,9
2002	1,7	12,1	16,9
2003	1,5	11,1	20,6

También puede observarse en el Figura 9 que algo similar ocurre con la leche en polvo descremada: el margen de la industria aumenta aun cuando se incrementa el precio al productor en los años 2002 y 2003, no siendo así para el período 1997-2001.

Sin embargo, no se puede afirmar que el incremento de la elasticidad de la demanda mayorista en relación a la elasticidad de la demanda minorista que corresponde a los años 2002 y 2003, como lo indica el Figura 4, haya correspondido a un incremento del coeficiente de exportación (ver tabla 3), pues en 1999 la cantidad exportada y el coeficiente de exportación fueron casi tan altos como en el año 2002.

Si se calcula el costo medio de la materia prima que tendría la leche en polvo descremada destinada al mercado externo

considerando la cantidad de leche cruda necesaria para elaborar un kilogramo³, según los datos de la SAGPyA y se lo relaciona con el precio FOB⁴ promedio de forma de obtener un margen mayorista, se puede comprobar que en los años 1997 a 1999, en las ventas al exterior la industria parece no recuperar siquiera el costo de la leche cruda. Lo mismo vuelve a ocurrir en el año 2003, como lo ponen de manifiesto las cifras contenidas en la tabla 4.

Al parecer, durante esos años se efectuaron exportaciones con márgenes negativos. En consecuencia, surge el interrogante sobre la siguiente dinámica: la mayor posibilidad de exportación incrementa la elasticidad precio y esto posibilita elegir esta vía (exportación) aún cuando los márgenes sean negativos ya que el costo de oportunidad de volcarlos al mercado interno señalaría mayores pérdidas.

³ Debe recordarse lo expresado en un párrafo precedente respecto a que, de la información suministrada por la SAGPyA deriva un coeficiente de conversión leche cruda a leche en polvo descremada que permanece fijo a lo largo de todo el período lo cual, dado que no es así en la realidad, puede también estar incluyendo un margen de error al calcular el costo de la leche exportada en forma de leche en polvo descremada.

⁴ Precio de exportación.

Figura 9:
Leche en polvo descremada. Relación precio productor/margen mayorista. Periodo Enero de 1997-Diciembre de 2003.

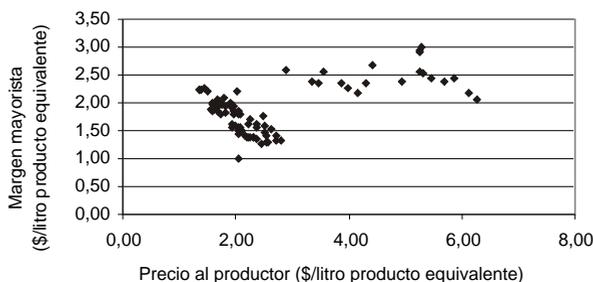


Tabla 3:
Leche en polvo entera y descremada. Cantidad exportada (toneladas) y relación entre cantidad exportada y producida (porcentajes). Periodo 1997- 2003

Año	Leche en polvo entera		Leche en polvo Descremada	
	Cantidad Exportada	%	Cantidad exportada	%
1997	66.464	40,1	16.667	41,9
1998	98.038	47,4	11.773	31,2
1999	141.703	58	27.430	59,3
2000	97.502	48,3	21.854	48,4
2001	84.965	41,8	18.982	46,4
2002	139.886	68,5	21.079	62,1
2003	105.162	53,2	13.856	44,6

Fuente: Elaboración propia con datos de la SAGPyA., obtenidos de la página de Internet www.alimentosargentinos.gov.ar

Tabla 4:
Leche en polvo descremada. Precio FOB promedio, costo promedio de la leche cruda usada en su elaboración y margen mayorista (u\$/kilogramo). Periodo 1997- 2003.

Año	Precio FOB promedio	Costo promedio	Margen mayorista
1997	2,18	2,41	-0,23
1998	1,99	2,22	-0,23
1999	1,48	1,82	-0,34
2000	1,9	1,76	0,14
2001	2,12	1,72	0,4
2002	1,43	0,97	0,46
2003	1,52	1,84	-0,32

Fuente: Elaboración propia con datos de la SAGPyA., obtenidos de la página de Internet www.alimentosargentinos.gov.ar

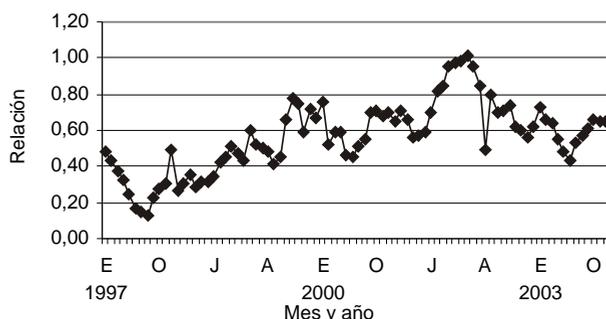
Cuando se calcula la elasticidad precio de la demanda que enfrentan las empresas lácteas partiendo del índice de Lerner para la leche en polvo descremada en envase industrial y se la relaciona con la elasticidad precio de la demanda que enfrentan los minoristas, se puede observar que dicha elasticidad es mayor para la industria que para el minorista en casi todo el período en estudio, según lo indica el Figura 10.

Por lo tanto, podría concluirse que el incremento de la elasticidad precio relativa de la demanda mayorista para el mercado interno derivaría de la elasticidad precio de la demanda de leche en polvo descremada

industrial y ésta a su vez aumentaría debido a la posibilidad de exportación. En otros términos, la alternativa de realizar ventas al exterior constituye un factor importante para que todos los integrantes de la cadena láctea puedan aprovechar los beneficios del aumento de la producción, sin necesidad de que el mismo se convierta en una mayor fuente de ingresos para un eslabón en detrimento de otro.

Por tal motivo es interesante profundizar, en trabajos posteriores, el análisis de las características del mercado internacional de productos lácteos y la posición de Argentina frente al mismo.

Figura 10:
Leche en polvo descremada. Relación entre los coeficientes de elasticidad precio de la demanda minorista/mayorista (envase industrial) calculados según el Índice de Lerner.



Conclusiones

Sobre la base de la información disponible, el análisis efectuado permite llegar a las siguientes conclusiones:

Los hechos observados respecto a la leche pasteurizada, no contradicen la primer hipótesis en el sentido de que la elasticidad precio de la demanda que enfrenta el minorista es más elevada que la elasticidad de la demanda del mayorista (industria). Por esa razón, cuando el precio al productor aumenta por disminución de la cantidad de leche cruda producida, *ceteris paribus*⁵, se reduce el margen de la industria por su imposibilidad de trasladarlo a los consumidores por la mayor elasticidad de la demanda de éstos. En cambio, si el precio al productor cae por un aumento de la producción, esa caída no se refleja en toda su magnitud a nivel del consumidor, también por la mayor elasticidad

de la demanda que enfrenta el minorista, la cual permite a la industria, dentro de ciertos límites, no recurrir a una sensible baja de precios para colocar el exceso de producción. Los resultados obtenidos para la leche en polvo descremada y los quesos Paté-grass y Reggiano, muestran una situación bastante similar a la observada para los otros productos estudiados, hasta fines de 2001 pero totalmente distinta en los últimos años del período analizado. Ello se debe a que tales productos no sólo se destinan al mercado interno sino también se exportan. En consecuencia, en estos casos no se cumple la primera de las hipótesis enunciadas porque la elasticidad de la demanda mayorista en los últimos meses del período supera a la elasticidad de la demanda minorista y el margen de la industria no se reduce ante un aumento del precio pagado al productor.

⁵ Esta expresión significa que el resto de las variables que pueden afectar el precio al consumidor permanecen fijas.

Una explicación posible es que el destino alternativo que aparece con la posibilidad de vender al exterior permite a la industria obtener precios más altos que si volcara la producción en el mercado interno, no teniendo necesidad de disminuir su margen cuando aumenta el costo de la materia prima. En algunos casos se ha observado, de acuerdo a los datos disponibles, que a veces las empresas podrían hasta llegar a exportar productos lácteos a precios que no llegarían a cubrir el costo de la materia prima, lo cual se justificaría por dos motivos: porque la colocación en el mercado interno les proporcionaría un precio menor o bien, porque la pérdida asumida constituye una inversión con el objeto de mantener el cliente en el exterior.

En resumen, la exportación, al constituir un incremento de la demanda, aparecería como un medio adecuado para estimular el crecimiento y desarrollo de todos los eslabones de la cadena láctea. De todos modos, el mercado internacional de productos lácteos tiene características muy particulares, no sólo en cuanto a las políticas internas de los países participantes sino también y, en parte a causa de las mismas, debido a la gran volatilidad de los precios vigentes, lo cual obliga a efectuar serios estudios de mercado a fin de decidir cuáles son los productos que ofrecerán una mayor rentabilidad en el largo plazo.

Bibliografía

INDEC INFORMA. Publicación mensual del Instituto Nacional de Estadística y Censos. Periodo Enero de 1997- Diciembre de 2003.

INFORTAMBO. 2004. El foro reclama al Gobierno que acelere el ordenamiento de la lechería. 14/7/04. www.infortambo.com.ar.

IRIBARREN, M. A. 2003. Lechería: Informe del Sector Primario. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación, Buenos Aires. Enero.

KOHL, R.L. and J.N. UHL, 1998. Marketing of Agricultural Products. The Prentice Hall, 7th. Edition, U.S.A.

LÓPEZ, R.E. 2004. Sector primario e industrial en la cadena láctea: interrelaciones y perspectivas en la provincia de Santa Fé. Capítulo IV del libro El complejo lácteo en una década de transformaciones estructurales. Editorial Biblos. Colección Red de Estudios Sociales Agrarios.

MENDOZA, G. 1991. Compendio de mercadeo de productos agropecuarios. Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas, 2a. edición, San José, Costa Rica.

PINDYCK, R.S. Y D.L. RUBINFELD. 1998. Microeconomía. Prentice Hall, 4a. edición, Madrid, España.

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS, página de Internet www.alimentosargentinos.gov.ar.

QUINTANA, J. 1999. A alguien le están mintiendo. Infortambo N° 126, Año XIII. Buenos Aires.

SHEPHERD, G.S. and FUTRELL, G.A. 1969. Marketing Farm Products. Economic Analysis. Iowa. U.S.A.