

**Universidad Latinoamericana de Ciencias y Tecnología**

**Facultad de Ciencias Empresariales**

**Programa de Licenciatura en Mercadeo**

**Estrategias de Ventaja Competitiva en el  
Sector de la Porcicultura en Costa Rica frente al Tratado de  
Libre Comercio con los Estados Unidos**

**Elaborado por:**

**Carlos E. Venegas Vargas**

**Agosto 2005**

## **Agradecimiento**

A todas las personas que hicieron posible con su ayuda a la realización de este trabajo

**Dedicatoria**

**A mis padres y hermanos**

## ÍNDICE

	<b>Página</b>
Portada	i
Agradecimiento	ii
Dedicatoria	iii
Índice	iv
Introducción	v
Estrategias de Ventaja Competitiva en el sector de la Porcicultura en Costa Rica frente al Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos	6
<i>Resumen</i>	6
Strategics of Competitive Advantage in the Porcicultores of Costa Rica forehead of Free Trade Agreement (CAFTA)	7
<i>Abstract</i>	7
Introducción	8
<i>Análisis de la situación porcina nacional</i>	8
Palabras claves	9
Competitividad en el sector porcicultor	9
Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y Estados Unidos	11
Análisis FODA del sector porcicultor costarricense	13
Perspectivas del sector sobre el Tratado de Libre Comercio (TLC)	15
Estrategias posibles y propuestas para el sector porcicultor costarricense ante el TLC	18
<i>Aplicación del Marketing</i>	18
Estrategia de <i>marketing</i> a nivel nacional	19
Cambio de mentalidad	21
Carne de cerdo: Mitos y Verdades	22
Conclusiones	26
Instituciones Estatales por fortalecer	28
Bibliografía	29
Anexos	31

## **Introducción**

En un principio los cerdos fueron introducidos a Costa Rica por Manuel de Caballón; en el año 1561 durante la época colonial. En gran parte de la vida independiente de Costa Rica, la porcicultura fue desarrollada como una actividad familiar con ninguna tecnología y como una actividad secundaria, utilizada solamente como un medio de subsistencia.

Actualmente el hablar sobre porcicultura en Costa Rica en estos tiempos resulta un tema complejo y amplio con implicaciones en ámbitos económicos y sociales, por lo tanto, así, con la elaboración de este artículo científico el tema por discutir debe de ser preciso y puntual.

**Estrategias de Ventaja Competitiva en el sector de la Porcicultura en Costa Rica frente al Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos.**

<sup>1</sup>Autor: Carlos Venegas Vargas.

**Resumen**

Este artículo científico se relaciona con la situación que afronta un sector productivo agrícola en Costa Rica, el perteneciente a la industria de la cría de cerdos en granjas de producción intensiva y aplicando tecnología para su actividad, todo esto frente a la posible aprobación de un Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos de Norteamérica (EEUU). Con el objetivo de desarrollar las estrategias necesarias para la sostenibilidad del sector porcicultor costarricense, mediante la creación, desarrollo y aplicación de ventajas competitivas para así poder hacer frente a la entrada de producto porcino por parte de Estados Unidos hacia Costa Rica.

Para dar una idea de su impacto, el sector porcicultor costarricense tuvo que investigar a cerca de la implicación

teórica de un tratado de libre comercio como lo es el fin que busca, los objetivos que se persiguen con su aprobación. De ahí la importancia de conocer el punto de vista de los porcicultores costarricenses, esto gracias a la entrevista que se les realizó, en cuanto a su opinión sobre el mismo, su grado de conocimiento y su opinión al respecto, si lo aprobaban o no, y si han pensado en estrategias para afrontarlo.

Con la aplicación de un análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA), se puntualizaron desde distintas ópticas, las ventajas y desventajas que tienen los porcicultores costarricenses, lo cual ayudó a focalizar y dirigir, el camino a seguir para el desarrollo de las estrategias de dicho sector.

Las estrategias aquí planteadas, son prácticas y muy factibles para la aplicación de los porcicultores, con la confianza de que puedan ser llevadas a la práctica, con la fe de ver la situación del Tratado de Libre Comercio como una oportunidad para el sector de salir adelante y lograr competir con la exportación de cerdos de los Estados Unidos.

---

<sup>1</sup> Autor: Carlos Venegas Vargas.  
Bachiller en Administración de Negocios con Énfasis en Mercadeo.  
Candidato a la Licenciatura en Administración de Empresas de la Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología ULACIT. Correo electrónico:venegasvargas1@hotmail.com

**Strategies of Competitive Advantage  
in the Porcicultores of Costa Rica  
forehead of Free Trade Agreement  
(CAFTA).**

**Abstract**

This scientific article is related to the situation confronted by an agricultural productive sector in Costa Rica, this is the sector related to the production and young of pigs, in farms of intensive production applying technology for its activity. All this related to the possible approval of a Free Trade Agreement with the United State of North America. With the objective to the achieve and develop the necessary strategies for the sustainability of the Costa Rican young of pigs sector, by the creation, development and application of competitive advantages in order to be prepared for the pig product entrance from the United States to Costa Rica.

In order to have a better idea of its impact for the Costa Rican young of pigs sector it was necessary to know in a more deep way, the theoretical implication of a Free Trade Agreement, the purpose is that the objectives that are pretended with its approval that's why the importance of knowing the point of view of the Costa Rican youngs of pigs, this is because an

interview done to them, about their opinion on this topic, their knowledge and opinion related to its approval or not, and if they have thought about the strategies to confront it.

With the application of an analysis of strengths, opportunities, weaknesses and threads SWOT, emphasized from a different optical the advantages and disadvantages that have the Costa Rica young of pigs, which helped to focus and lead, the way to follow for the development of the strategies for this sector.

The strategies set up here, are practicals and very feasible to the application of the young of pigs with the illusion that they are going to be able to take them into practice on the fields, in faith to see the situation of the Free Trade Agreement like an opportunity, to the sector to leave ahead, to be competitive and come out ahead.

## **Introducción**

### Análisis de la situación porcina nacional

Es a partir del año 1980, cuando Costa Rica logra su abastecimiento en la producción de la carne de cerdo. Anterior a este año, las importaciones de cerdo en pie (vivos) provenientes de Nicaragua, eran frecuentes (Bonilla, 1993).

Así, la producción de cerdos en los últimos diez años ha sufrido grandes cambios, pues pasó de granjas pequeñas y medianas, e inclusive cerdos de tránsito, a grandes explotaciones de miles de cerdos con sistemas modernos de producción, en donde las cerdas “madres de cría” se han convertido en una fábrica productiva de lechones (Campabadall, 2001).

Otro factor que ha influenciado mucho en los sistemas de manejo y alimentación es el cambio en la genética de los animales. De producir con razas tradicionales, hoy en día las granjas más modernas utilizan líneas genéticas magras de alta prolificidad que requieren de un manejo y de una alimentación muy específica y eficiente (Campabadall, 2001).

La eficiencia productiva que se maneja en las granjas porcinas costarricenses es, en general, comparable con las de los grandes países productores como

por ejemplo: Estados Unidos, Dinamarca, Canadá (Rovira, 2004, p 6,7). Esto ubica al sector porcicultor nacional en un nivel competitivo alto desde el punto de vista de “producción”, situación que puede ser aprovechada y explotada en mercados potencialmente atractivos para el país Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria, (SEPSA), 2004, p139-140), justo ahora que se abre se abre la posibilidad de entablar una relación de libre comercio con los Estados Unidos (en este caso particular de la carne de cerdo).

En tanto el tratado sea como una balanza con un equilibrio entre ambas partes, se plantea como objetivo fundamental de este artículo, el dar a conocer las ventajas competitivas que se podrían desarrollar en Costa Rica (el productor nacional) mediante estrategias de mercado lógicas para así poder competir de una manera inteligente con el problema de la entrada de carne de cerdo provenientes de EEUU; siendo este un objetivo por alcanzar en pro del sector porcícola costarricense y de toda la cadena productiva que se desarrolla, gira y depende en torno de dicha actividad; justificando de este modo la continuidad del sector unido al engranaje productivo del país, como ente

generador de recursos económicos y alimenticios.

Es esencial denotar, desde el punto de vista económico, lo que representa para el país la producción porcina cuya actividad contribuye con el 2.1% al Producto Interno Bruto Agropecuario. En el ámbito social, genera directa e indirectamente, una demanda laboral de 40.000 empleos que incluyen al personal que labora en las granjas propiamente, personal de las fábricas de concentrados, transportistas, comercio de insumos, productos veterinarios, empleos en los mataderos, deshuesadoras, soporte y abastecimiento de la industria de los embutidos; constituyendo de esta manera, el 3.4% de la Población Económicamente Activa del país, esto según la Cámara Costarricense de Porcicultores (2003).

### **Palabras claves:**

Carne de cerdo

Competitividad

Tratado de Libre Comercio

Ventaja Competitiva

Agro Negocios

### **Competitividad en el sector porcicultor.**

Los porcicultores nacionales han realizado un esfuerzo sostenido en los últimos veinte años por ofrecer una

carne de mejor calidad a los consumidores (SEPSA, 2004).

Hoy en día, la carne de cerdo nacional se caracteriza por poseer porcentajes de magredad (carne sin grasa) elevados como respuesta directa a la mejora en el nivel de producción primaria, en aspectos como manejo de animales, instalaciones, adquisición de material genético de alto valor potencial e importantes mejoras tanto en la nutrición como en la alimentación.

Desde un plano interno como país, al conocer que la población de cerdos es de aproximadamente 300.000 animales, de acuerdo con Padilla (1998), mientras la población de cerdos en los Estados Unidos se estima en 60.500.000 de animales, según (*Nacional Pork Producers Council, 2005*).

Cuando se habla de un Tratado de Libre Comercio con una potencia mundial, como lo es Estados Unidos, la primera idea que surge es la amplitud de oportunidades que se abren para muchos sectores, de acceder libremente a un mercado tan grande como el que este país representa.

¿Habrán que ver si esto ocurre con el sector porcino?

El término competitividad es la clave que puede determinar el éxito o el fracaso que un sector, empresa o país podrá tener de aplicarse dicho acuerdo,

entendiéndose competitividad como “capacidad de competir, rivalidad para alcanzar un fin” (Padilla,1998 p 39).El concepto de competitividad es extremadamente amplio, envuelve tantas facetas que difícilmente se puede establecer una definición sencilla. Desde el punto de vista de las teorías de la competición, la competitividad puede ser definida como la “capacidad de sobrevivir, de crecer en mercados competitivos y conquistar nuevos mercados”.

De ahí que sectores o empresas con el fin común de acceder a un mercado externo o consolidar el mercado interno, deba trabajar en función del posicionamiento en el mercado meta, que a su vez debe ser visto como todo un entorno que tiene influencia sobre la competitividad.

Partiendo de lo anterior, la competitividad estaría determinada por muchos factores, entre ellos internos (relacionados directamente con la actuación productiva satisfactoria de la actividad), o externos (ligados a situaciones o causas que tienen conexión indirecta con el sector en general). Independientemente de la fuente de donde provengan estos factores, van a ejercer un profundo impacto positivo o negativo, sobre el desempeño competitivo de la actividad.

En el caso específico del Sector Porcicultor Costarricense, la especialización a través de los años, como ya se mencionó y con la adopción de nuevas tecnologías, instalaciones, genética aumento de calidad en productos magros, implica sin duda, una herramienta fundamental orientada a la competitividad de Costa Rica frente al Tratado de Libre Comercio.

Se deben promover ventajas competitivas, desde el concepto y la óptica de Michael Porter, (1997: p 20)

*“La ventaja competitiva nace fundamentalmente del valor que una empresa es capaz de crear para sus compradores, que exceda el costo de esa empresa por crearlo, siendo el valor lo que los compradores están dispuestos a pagar y el valor superior sale de ofrecer precios mas bajos, que los competidores por beneficios equivalentes o por proporcionar beneficios únicos que justifique un precio mayor”.*

Según esta definición, y vista desde el sector porcicultor como una actividad o empresa de la cual se tiene un producto de valor, como lo es la carne de cerdo, posee las características tanto físicas como nutricionales para lograr un lugar en el mercado consumidor de carne de

cerdo y en el gusto del consumidor. Se debe diferenciar que cuando se habla de consumidor se debe observar desde dos ámbitos distintos, tanto uno interno como otro externo; eso quiere decir, consumidores costarricenses, como también, consumidores norteamericanos, en este caso en particular, donde se habla de la conexión entre dos mercados distintos.

### **Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y Estados Unidos**

#### Concepto

Un tratado de libre comercio es un acuerdo comercial entre dos o más países que, gracias a un proceso estratégico de negociación conjunta, buscan obtener los mayores beneficios para cada una de las partes sus distintos sectores económicos.

Según Alfaro Acuña (2005 p 40).

*“La entrada en vigencia del CAFTA generará costos y beneficios; por consiguiente, el establecimiento de medidas y acciones para enfrentar estos efectos es prioritario. Ello implica una serie de reformas y procesos de transferencia productiva con miras a los impactos sociales y*

*políticos de la apertura comercial se minimicen”.*

El CAFTA (por sus siglas en inglés) Tratado de Libre Comercio entre Centroamérica y los Estados Unidos ha generado gran debate e interés para todos los sectores por realizarse con el principal socio comercial de la región; surgen así dos sectores. Para algunos representa una oportunidad para aumentar la producción nacional e iniciar economías de escala al aumentar el tamaño del mercado posible, para otros, su posible ratificación significa una amenaza relacionada con una oleada de importaciones de productos norteamericanos y la destrucción de sectores vulnerables, como el sector porcino.

El Tratado de Libre Comercio (TLC) es un acuerdo comercial que tiene dos partes: una de normas y otra de acceso a mercados.

La normativa contiene las reglas comunes que regulan el comercio entre los países.

La parte de acceso a mercados contiene los compromisos que ambos países adquieren para la eliminación gradual de los impuestos y las restricciones al comercio mutuo de bienes y servicios.

En el caso de los productos o bienes, se trata de acordar los plazos en que los impuestos al comercio o aranceles se van a eliminar, y puede ser de manera inmediata, con la entrada en vigencia del acuerdo, o hasta los diez o quince años, como es el caso de los productos agrícolas, en este caso, la carne de cerdo.

El sector porcicultor costarricense tiene una participación activa en Acuerdos Comerciales firmados con los siguientes países:

-México: Cuya entrada en vigencia se dio en enero de 1995, con desgravación en 10 años. El país cuenta con 97,4 millones de habitantes.

-Chile: Su entrada en vigencia se dio en febrero del año 2002, con una desgravación en 16 etapas. El país cuenta con 15,2 millones de habitantes.

-República Dominicana: Empezó a regir a partir de marzo del 2004, con una desgravación año a año, posee una población de 8,5 millones de habitantes.

-Canadá: Tuvo vigencia a partir de noviembre del 2002, el sector quedó excluido, no hay desgravación, lo que hay es una cuota de 525 TM que crece un 5% por año por 10 años. Posee una población de 31 millones de habitantes.

Fuente: COMEX Julio 2003.

Resultados de la negociación respecto de la entrada de carne de cerdo a Costa Rica (COMEX, 2004).

- La carne de cerdo puede ingresar libre de aranceles dentro de un contingente arancelario. El volumen inicial de este contingente es de 1.100 TM, que constituye el 2.8% de la producción estimada del sector porcino del año 2003. Este contingente crece de la siguiente manera: de los años 1 a 5, se incrementa en 100 TM anuales; de los años 6 a 10, 125 TM anuales y finalmente, de los años 11 al 14, 150 TM por año.
- Por encima de los números indicados para este contingente arancelario, la desgravación se realizará en un periodo de 15 años de manera lineal, con un periodo de gracia de 6 años. De esta forma, la desgravación inicia hasta el año 7 después de la entrada en vigor del acuerdo, para alcanzar el libre comercio en el año 15.

Para este sector también se podrá aplicar la Salvaguardia Especial Agrícola (SAE) arancel adicional al

preferencial cuando las importaciones procedentes del otro país se incrementan por encima del volumen acordado entre ambas partes, durante el proceso de desgravación del bien; con un volumen de activación para las importaciones por encima de un contingente igual al 40% del volumen del contingente establecido para cada año.

Nota: La explicación anterior de los resultados de la negociación respecto de la entrada de carne de cerdo a Costa Rica, se ve resumida en el siguiente cuadro.

**Cuadro # 1**  
**Resumen de Resultados**

Plazo de desgravación		15 años
Tipo		lineal
Periodo de Gracia		6 años
Cuota		1000 TM
Crecimiento	5 Primeros años	100 TM/año
	6-10 años	125 TM/año
	10-15 años	150 TM/año
Partidas incluidas		6 Partidas
Salvaguardia		40% de la cuota

Fuente: COMEX Costa Rica, 2004.

### Análisis FODA del sector porcicultor costarricense.

#### Fortalezas

- Avances positivos y continuos con explotaciones de miles de animales, con sistemas modernos de manejo en producción, alta tecnología en infraestructura, mejoramiento en la genética, aumento de la calidad magra en los animales.
- Buenas prácticas pecuarias, trazabilidad e inocuidad, aseo y calidad de las carnes que se le ofrecen al consumidor.
- Búsqueda continua en la reducción de los costos de producción, por parte de los productores al buscar la manera de convertirse más eficientes día con día.
- Existe un buen mercado en Costa Rica con respecto al nivel de aceptación de la carne de cerdo.

#### Oportunidades

- La competitividad demostrada en la calidad de los productos cárnicos costarricenses hace posible la diferenciación de los mismos en el mercado nacional como internacional.

- La búsqueda del posicionamiento en el mercado nacional, mediante la creación de una marca de carne de cerdo que permita enfocarse a un mercado meta establecido y reconocido al cual se debe satisfacer.
- La búsqueda para lograr el aumento en el consumo de carne de cerdo en el costarricense, aumentaría el consumo de la misma, beneficiando de esta manera al productor nacional.
- Falta de recursos del estado para brindar soporte técnico para los productores, en pro de una mejor preparación del sector.
- Falta de la aplicación de una agrocadena porcina justa, entre productores, intermediarios, mataderos, ya que una vez que el cerdo sale de la granja del productor, este no tiene ninguna oportunidad de poner el precio al producto que produce, siendo otros sectores los que realizan dicho cálculo (intermediarios y mataderos).

#### Debilidades

- Falta de preparación del estado costarricense en instituciones como el Ministerio de Agricultura y Ganadería para que se adecuen en la adopción, cumplimiento y el sostenimiento de las normativas zoonosanitarias internacionales, con el fin de facilitar el comercio en las dos vías (importación-exportación).
- Deficientes condiciones portuarias que afectan la importación de materia prima para los cerdos, con lo cual aumenta el costo de la materia prima.
- Deficiente control aduanero respecto de la carne que ingresa a Costa Rica, en lo que procedencia y calidad se refiere.
- Falta de reconocimiento internacionalmente por parte de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIRSA) de Costa Rica como país libre de la fiebre porcina clásica.
- Falta de políticas agropecuarias claras para mantener la seguridad alimentaria de los costarricenses en el consumo de origen animal (carne de cerdo).
- Problemas e acceso a los Estados Unidos, debido a diversos instrumentos de política comercial empleados por este país, para desincentivar las

importaciones de carne de cerdo y de esta manera, proteger su producción interna.

Ejemplos de los instrumentos mencionados anteriormente:

- Subsidios internos a sus productores.
- Impuestos arancelarios y específicos a las importaciones.
- Barreras no arancelarias como:
  - Licencias de importación.
  - Contingentes arancelarios.
  - Salvaguardas especiales.
  - Subsidios a sus exportaciones, como: “Garantía de Crédito a las exportaciones”. Cuadro A.2 Anexo estadístico, Retos y Oportunidades (Pág. 94).

### **Perspectivas del sector sobre el Tratado de Libre Comercio (TLC)**

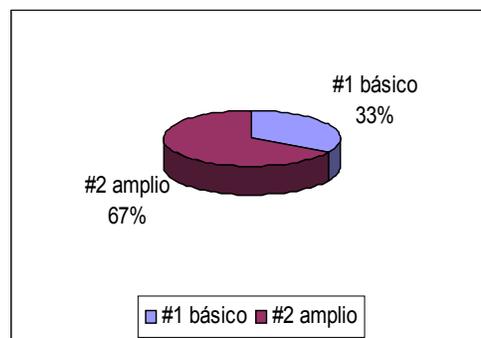
Para conocer las perspectivas y puntos de vista del sector porcicultor se decidió realizar una entrevista (con una selección de muestra por conveniencia, con características de variables cuantitativas, discretas, por el número de animales “cerdos”, por productor, según Gómez 1999) a 20 porcicultores nacionales, ubicados en distintas áreas

geográficas, en todo el país, donde un 100% de los mismos, sí conoce acerca de la existencia del tratado de libre comercio con los Estados Unidos, al profundizar en la pregunta se cuestiona ¿qué conocen acerca del TLC?.

Un grupo de porcicultores tiene una visión básica que explica de una forma muy general, un 33% (#1) correspondiente a este grupo, los cuales manejan información de lo que han escuchado por los medios de comunicación, mientras un 67% (#2) tiene un conocimiento más amplio de las implicaciones del tratado para su sector.

**Gráfico # 1**

### **Conocimiento Sector Porcicultor**



Fuente: Entrevista realizada a porcicultores, 2005.

En cuanto a la aprobación o no del TLC, un 90% de los porcicultores no la apoya, ya que creen que por existir características muy diferentes entre las economías de ambos países, se vería afectada la economía más pequeña, en este caso, la costarricense. Además, apuntan que a los productores de cerdos de los Estados Unidos se le brindan una serie de beneficios y ventajas por parte del estado, las cuales en Costa Rica no existen.

Cabe recalcar que también un 90% de los productores ticos piensan que el TLC los afecta, como lo manifiesta el productor de la zona de Pérez Zeledón, el Dr. Francisco Corrales:

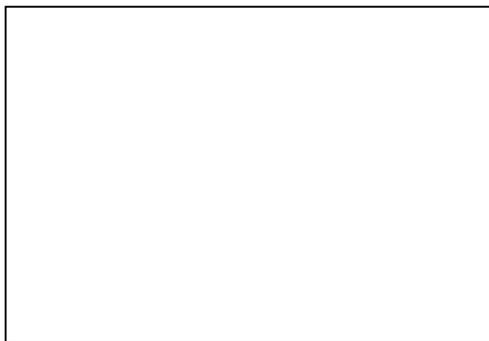
*“Afecta negativamente al sector porcicultor ya que se va a competir con una potencia mundial productora de cerdos, además sus productores son subvencionados por el estado. Los productores costarricenses dependen de las materias primas que son importadas de los Estados Unidos, como lo son el maíz y la soya, con lo cual los productores costarricenses deben enfrentar los altos precios del transporte, para lograr ver sus materias primas en sus granjas, siendo ésta una desventaja competitiva”.*

Una opinión similar posee el presidente de la Cámara Costarricense de Porcicultores el Sr. Renato Alvarado Rivera el cual explica lo siguiente:

*“El sector porcicultor se vería afectado ya que no puede competir en el mercado exterior sin herramientas que el estado le debe brindar, como lo son la oportunidad de exportar a terceros mercados, no solo el estadounidense. Apunta también en la diferenciación que debe hacerse entre la carne fresca y la congelada, ya que la carne que se consume en Costa Rica es carne fresca, mientras la que se importaría vendría congelada”.*

Un aspecto importante en la mente del porcicultor costarricense es si se encuentra capacitado para afrontar el TLC, la mayoría de ellos afirma no estar capacitado en este momento, surgiendo así la oportunidad de aprovechar el periodo de desgravación el cual es de 15 años para el sector porcicultor, donde el sector agrícola ocupa un 8.6% del acceso otorgado a las importaciones provenientes desde Estados Unidos a Costa Rica, como lo muestra el gráfico # 2.

**Grafico #2**  
**Distribución de las importaciones**  
**desde Estados Unidos según acceso**  
**otorgado-Sector Agrícola.**



Fuente: Comex. Con base en datos del Banco Central, 2003.

Pero los porcicultores apuntan que aún con este período de desgravación, el sector no se vería beneficiado sino se toman medidas a su favor, opinión que la comparte un 60% de los productores. Si se toma en cuenta en cuales sectores se sienten menos capacitados los porcicultores, un 50% opina que no tienen apoyo gubernamental, mientras un 25% piensa en que los costos de producción son un elemento en contra en su deseo de producir y otro 25%, piensa que los afecta el bajo consumo de carne de cerdo a nivel nacional, ya que los costarricenses consumen 6 Kilogramos de carne de cerdo, percapita según la Cámara Costarricense de Porcicultores, (2004), mientras en otros países como los europeos se da un consumo casi del doble.

Es de suma importancia considerar que solo un 50% de los productores entrevistados piensan o han pensado en la elaboración de estrategias para asumir el reto de afrontar el TLC, entre las que se pueden mencionar están:

- proyectos en pro de la competitividad del sector.
- sustitución de materias primas para reducir costos de producción.

Con lo cual surge la necesidad de crear estrategias para lograr el reforzamiento y la continuidad del sector porcicultor costarricense.

Cabe denotar la opinión del señor Leonardo López, porcicultor y economista de la zona de El Poró, Guayabo de Mora de Puriscal (ubicación de su granja porcina), en la que expresa:

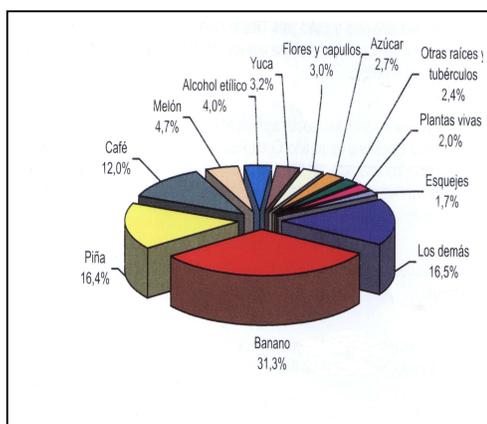
*“La necesidad de que los porcicultores costarricenses deben enfocar su esfuerzo hacia el mercado interno costarricense y no hacia el mercado estadounidense y esto ¿Por qué?”*

Según el señor López, al comparar las economías de Costa Rica con los Estados Unidos, surge una desproporcionalidad y asimetría de las partes, con lo cual se ve perjudicado el sector porcino costarricense, por lo tanto se debe enfocar todos los esfuerzos

mercados lógicos hacia el mercado “tico” nacional.

Visto desde otro punto las exportaciones de carne de cerdo de Costa Rica al mercado estadounidense, no son representativas como lo demuestra el gráfico siguiente

**Gráfico # 3**  
**Costa Rica: Exportaciones agrícolas a Estados Unidos**



Fuente: Comex con base en datos de Procomer, 2004.

En el que son otros los productos exportables al mercado estadounidense y no la carne de cerdo como tal, la misma se encuentra, en el rubro denominado como “los demás” con un 16,5%; del cerdo solo se exportan despojos y desperdicios, como se menciona en “Garantía de Crédito a las Exportaciones”. Cuadro A.3 (anexo estadístico, Retos y Oportunidades p 94).

Con lo cual debe despertarse en el consumidor costarricense, la necesidad,

el deseo y la demanda por consumir carne de cerdo, gracias a la oferta que el productor genera para el consumidor costarricense.

La necesidad se puede definir como: “un sentimiento de privación respecto a una satisfacción generalizada a la condición humana, según (Kotler, 1991 p 4).

“El deseo sería un medio privilegiado de satisfacer una necesidad”. (Kotler 1991 p 4). Y así el deseo se traduce en una demanda potencial de productos específicos (carne de cerdo) cuando se acompañan de un poder y de una voluntad de compra, por parte del consumidor.

### **Estrategias posibles y propuestas para el sector porcicultor costarricense ante el TLC.**

#### Aplicación del marketing

Tomando el marketing según Lambin (1995)

*“El marketing es el proceso social, orientado hacia la satisfacción de las necesidades y deseos de los individuos y organizaciones, por la creación y proceso voluntario y competitivo de productos y servicios generadores de utilidades”.*

Con los puntos tocados anteriormente surge así la necesidad de que los productores de cerdo costarricenses evoquen sus esfuerzos en la aplicación de una estrategia.

Estrategia de *marketing* a nivel nacional.

Enfocando el *marketing* en la satisfacción de necesidades en el consumidor, se promueve el consumo de la carne de cerdo entre los costarricenses.

Logrando aprovechar de esta manera uno de los conceptos más importantes en el campo de comercialización agropecuaria el *agribusiness* o agronegocios creado por Davis & Golberg en los años cincuenta, que se refiere “al flujo de agregar valor a un producto de origen agrícola y un análisis sistémico de la cadena productiva así como la visión sistemática de las exigencias del cliente”

Siendo así el *agribusiness* permitiría a los productores costarricenses dar ese valor tan necesario a la carne de cerdo, ese valor se traduce en estrategias de valor agregado, donde se puede aprovechar otros productos provenientes del cerdo como lo son:

chorizo, salchichón, mortadela, chuletas.

¿Por qué es tan importante dar ese valor agregado?

El productor al dar valor agregado a su producto, incrementa el valor del precio del mismo con lo cual el beneficio es mayor para él.

La aplicación del *agribusiness* va más allá para el productor, al analizar la cadena productiva de su negocio, esta cadena inicia con el mismo productor seguido por los intermediarios, mataderos y por último el consumidor final. El cambio radica en la disminución de dicha cadena donde el productor debe proponerse llevar su producto hasta el consumidor final, donde se puedan eliminar eslabones en su cadena productiva. ¿Y cómo se puede realizar esto?

El productor debe valorar que es él quien posee la materia prima, siendo éste el aspecto más importante al analizar la cadena productiva, de ahí debe surgir la idea de que también sea el mismo quien le brinde sus productos al consumidor final, esto se puede lograr sustituyendo al intermediario, en este caso a las carnicerías y vendiendo su producto, con lo cual así podría conocer mejor a su mercado a sus clientes ofreciéndoles el producto que estos desean y a un

mejor y más bajo precio, logrando ofrecer directamente al consumidor los productos con valor agregado mencionados anteriormente.

El lugar que ocupa los mataderos en la cadena sí se puede mantener, ya que sería una mala idea desaprovechar la capacidad instalada con la que cuentan los mataderos para el sacrificio de los animales, siendo complicado y poco viable que los productores realicen esta etapa, ya que no cuenta con la infraestructura ni con los medios económicos para formar sus propios mataderos.

Para que el productor pueda ofrecer sus productos directamente al consumidor y pueda así iniciar una campaña de *marketing* eficiente para llegar al consumidor final debe de cumplir con cuatro condiciones:

- 1) Seguridad higiénico-sanitaria.
- 2) Trazabilidad del producto.
- 3) Calidad sensorial.
- 4) Valor nutricional garantizado.

Lo anterior según Hardwick, (1998).

El producto que ofrezca el productor debe de cumplir con todas las normas higiénicas y sanitarias que exigen las autoridades competentes, esto se puede lograr realizando un empaque al vacío de los productos cárnicos porcinos

dispuestos para la venta al consumidor final.

Cuando se habla de trazabilidad del producto se quiere dar a entender que el consumidor conozca de donde proviene el producto (carne de cerdo) que está consumiendo, en este caso no sería difícil para los productores certificar la proveniencia de la carne, ya que es de sus propias granjas. Aquí se debe recalcar que se necesitaría el apoyo y seguimiento del Ministerio de Agricultura y Ganadería para que realice dichas certificaciones para cada productor nacional debidamente inscrito en un “programa de trazabilidad de la carne porcina.”

Respecto de la calidad sensorial he aquí la importancia de recalcar en el consumir carne fresca, ya que solo esta brinda un excelente aspecto en sus cualidades físicas y atractivo visual, lo cual brinda al consumidor la seguridad que está consumiendo un producto fresco, de calidad.

Esto gracias al montaje de puntos de venta en mercados municipales o ferias del agricultor, donde el mismo productor puede ofrecer sus productos empacados al vacío, frescos, con una marca propia de productos Delicatessen (embutidos), dando así el valor agregado necesario, a las manos

directamente del consumidor final, logrando de esta manera un mayor posicionamiento ante su mercado meta (consumidor) y mayores utilidades.

El consumidor día a día se vuelve más exigente y cuidadoso de los productos que consume por tal razón los productores costarricenses de carne de cerdo, deben de valorar el *marketing* verde según Lambin (1997)

*“Los consumidores verdes que han intentado en la medida de lo posible el consumir compatibilizando las necesidades de los individuos y la protección del entorno”.*

Con lo cual la necesidad de un cambio de mentalidad en los productores para que sus productos sean más sanos y ecológicamente limpios.

### Cambio de mentalidad

Debe existir un cambio de mentalidad en la percepción del consumidor sobre la carne de cerdo, debe enfocarse en dos aspectos: emocionales y racionales.

- 1) *Aspectos emocionales:* Es necesario que el consumidor se sienta bien consumiendo carne de cerdo “que sienta que está bien lo que esta haciendo.” Mostrarle que él tiene toda la

razón para consumirla y esto es parte del modo de vivir moderno. En este contexto varios países han lanzado campañas para fomentar el consumo de carne como por ejemplo Inglaterra, que lanzó una campaña con el tema: “Carne, una receta de amor”; Italia: “Carne, amor y fantasía”; Francia: “Gusto, salud y placer” y Brasil: “El hombre de hierro también existe”; todo esto como una alusión a la importancia del consumo de carne asociada a la vida en familia y al desarrollo de los niños.

- 2) *Aspectos racionales:* se debe fomentar el consumo de carne de cerdo en la mayoría de los costarricenses, decirles que es correcto lo que están haciendo y, por lo tanto, necesitan argumentos lógicos para auto-afirmarse y comprender que en una dieta balanceada la carne de cerdo es indispensable.

Entre las estrategias que deben aplicar los productores costarricenses se encuentra; cambiar la perspectiva, creencias, puntos de vista y muchas veces desinformación que tienen distintos costarricenses (entre ellos

miembros de la comunidad médica) y de nutricionistas, de la creencia que la carne de cerdo es dañina para la salud, con información como la siguiente:

#### Carne de cerdo: Mitos y Verdades

*“La carne de cerdo es grasosa, con alto contenido en calorías y fuente de parásitos”.*

El cerdo de hoy como se señala en Chile, “El nuevo cerdo,” es un producto tecnificado, con una dieta balanceada y vive en un lugar limpio y como resultado en palabras del médico veterinario brasileño Luciano Roppa,

“De 1980 para acá a través del cruce de razas y selección con animales superiores el cerdo perdió el 31% de su nivel de grasa, el 14% de calorías y el 10% de su colesterol. La grasa se ubica en un 70% debajo de su piel (tocino) y apenas un 30% en el resto de cuerpo. La carne de cerdo presenta bajos tenores de grasa, en el interior del músculo se encuentra apenas entre 1.1 a 2.4% de grasa”.

*“La carne de cerdo es alta en colesterol”*

Los cortes de cerdo que se consumen y el tipo de grasa presente, pueden dar la

respuesta: la carne de cerdo producida actualmente posee características diferentes a las de ayer (hace 20 años). Antes, la dieta no equilibrada de los cerdos contribuía a elevar los índices de colesterol. En la actualidad, la ciencia ha comprobado que los derivados del cerdo no proporcionan problema alguno, si los animales están alimentados con dietas balanceadas.

A continuación, un cuadro comparativo entre las carnes de cerdo, pollo, res y atún, en cuanto a niveles de grasa, calorías y colesterol.

#### **Cuadro #2**

#### **Cuadro Comparativo**

<b>Tipos de corte 3 Onzas cocidas</b>	<b>Grasa (gramos)</b>	<b>Calorías</b>	<b>Colesterol (miligramos)</b>
Lomo asado de cerdo y sin hueso	6,1	160	66
Filet de cerdo asado	4,1	133	67
Pechuga de pollo asado sin piel	3	140	72
Muslo de cerdo asado sin piel	9,3	178	81
Filet de res asado	8,5	179	71
Atún en aceite	10,2	178	52

Fuente: National Pork Council in Cooperation with National Pork Board, 2004

Explicación: Se puede observar la cantidad menor de colesterol en miligramos del lomo y el filete de cerdo en comparación con la pechuga

de pollo; además el porcentaje menor de grasa en gramos de la carne de cerdo en comparación con el atún; así como la menor cantidad de calorías del lomo y el filete de cerdo en comparación con el filete de res y el atún respectivamente.

**Cuadro #3**  
**Características de la grasa de**  
**diferentes especies**

	<b>Cerdo</b>	<b>Ave</b>	<b>Bovino</b>	<b>Ovino</b>
Relación poli-insaturados y saturados	0,3	0,8	0,1	0,04
% de grasa intramuscular	1,1	2,4	2,5	0,5

Fuente: J.P Bout, 2004.

Explicación:

La calidad de la grasa es medida por la composición química de sus componentes básicos, o sea los ácidos grasos. Estos ácidos grasos se dividen en saturados, mono-insaturados y poli-insaturados.

Los saturados incrementan el colesterol en la sangre, los mono-saturados no actúan en este nivel y los poli-insaturados no presentan este inconveniente. Cuanto mayor sea la relación o diferencia entre poli-insaturados/saturados, más aconsejable es el consumo.

La relación óptima para la dieta de ácidos grasos oscila entre 0.8 a 1.0 miligramos.

Respecto de la grasa intramuscular, que se almacena en el tejido muscular, se denota un porcentaje menor de grasa intramuscular en el cerdo con respecto a la carne de ave y bovino (ganado).

Como se observa la carne de cerdo posee características que la ubican dentro de la relación óptima de consumo.

En otro punto, las dietas exclusivas en frutas y vegetales tienen ventajas, sin embargo también tienen serios riesgos para la salud y deben tener acompañamiento médico por los desequilibrios de alimentación. Una dieta equilibrada de frutas, vegetales y carne, puede traer los beneficios de la dieta vegetariana sin los riesgos colaterales (Barbero, 1998).

Barbero, cirujano cardiovascular y profesor de la Universidad de Sao Paulo, cita varios autores, cuando se refiere a la carne y los accidentes cardiovasculares:

“La carne magra no aumenta el colesterol, cuando se adiciona a la dieta” (op.cit., 1998).

“La carne magra produce todavía la reducción media de 5% del colesterol sérico.” (op.cit., 1998).

“El aumento del colesterol se debe a la ingestión de carne gorda.” (op.cit., 1998).

“En adolescentes la ingestión de 180 gramos de carne magra por día es recomendable como estrategia para la adquisición de los nutrientes necesarios.” (op.cit., 1998).

Barbero (1995) afirma que el gran problema de la carne roja (en este caso la carne de cerdo) no es su composición, sino las cantidades que se ingieren (abuso de las mismas).

Lo que si es la carne de cerdo

#### **Cuadro # 4**

#### **Composición y valor nutritivo de la carne de cerdo**

Agua	75%
Proteína	20%
Lípidos	5-10%
Carbohidratos	1%
Minerales	1%

Fuente: S.Eusse. La carne de cerdo. Manual Práctico para su comercialización y consumo, 1997.

El cerdo posee una proteína completa de gran valor nutricional, rica en complejo B, calcio, fósforo, zinc, hierro, y potasio que se debe de incluir en la dieta diaria. Al ser la carne de cerdo de óptima calidad, como lo define Dikerman (1990):

*“Es la que atrae al consumidor (color atractivo, poca grasa, frescor y un mínimo de jugo aparente); es blanda y jugosa cuando es preparada, tiene elevado valor proteico y baja densidad calórico y finalmente es libre de micro-organismos patogénicos deterioradores y residuos químicos”.*

Como todas las carnes, el cerdo debe manipularse adecuadamente.

Hay que ser cuidadoso en el transporte y en el manejo del frío (almacenar de 0 a 4 grados centígrados o congelar).

Afortunadamente los costarricenses manejan bien estos aspectos, sin embargo, nunca se terminará de insistir en ello (la práctica hace al maestro).

Los cerdos son una poderosa medicina. Se dice que los cerdos son una fuente de cerca de 40 drogas y fármacos, según Pork Board (2002-2003)

Con lo cual se pueden observar los siguientes ejemplos y aplicaciones en humanos.

### La piel de cerdo

Puede ser utilizada en:

- Vendajes porcinos para quemaduras.
- Gelatina.
- Piel de cerdo especialmente seleccionada y tratada por su similitud con la piel humana, es usada en tratar quemaduras masivas en humanos, en lesiones donde han tenido que remover grandes porciones de piel y, al aparecer, también las úlceras son renovadas.

### El corazón del cerdo:

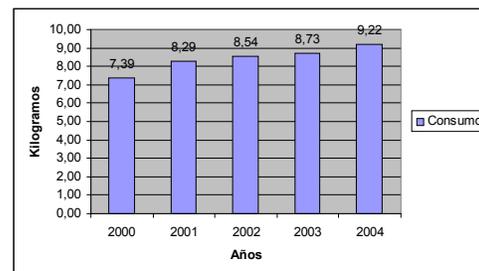
Del corazón del cerdo se extraen válvulas para la utilización en humanos. Las válvulas del corazón del cerdo, especialmente preservadas y tratadas, son quirúrgicamente implantadas en humanos para reemplazar válvulas debilitadas por enfermedad o lesión del corazón. Desde la primera operación en 1971, decenas de millares de válvulas de cerdo han sido implantadas

exitosamente en humanos de todas las edades.

### Reducción de Costos

Se debe trabajar sobre la reducción de los costos de producción para la industria porcina para poder afrontar el TLC, por lo que se debe favorecer y fomentar la investigación y la puesta en marcha de proyectos con la ayuda del gobierno, las instituciones académicas y la empresa privada, tendientes a la tropicalización de la tecnología y fundamentalmente, a la búsqueda de alternativas de alimentación, esto para evitar la dependencia de los productores de las materias primas importadas (práctica que los expone peligrosamente a las fluctuaciones de los precios internacionales), como por ejemplo, lo que le sucede al petróleo.

**Gráfico # 4**  
**Comportamiento del consumo**  
**percapita**



Fuente: Cámara Costarricense de Porcicultores 2005.

Como se observa en el gráfico anterior el consumo de cerdo tiende a aumentar año con año tras año 2000 al 2004.

Al conocer el dato que el consumo de pollo per cápita a nivel nacional es de 23 kilogramos, según la Cámara Nacional de Avicultores (2004), se observa una clara oportunidad para la carne de cerdo ya que se observa un margen por el cual el porcicultor puede luchar, para disminuir la brecha respecto del pollo, esto gracias al aumento paulatino en el consumo de carne de cerdo y sus embutidos.

### **Conclusiones**

El tamaño del sector porcicultor costarricense respecto del estadounidense corresponde a un 0.5% ya que Costa Rica posee 300.000 cerdos, mientras los Estados Unidos posee 60.500.000 al comparar el tamaño de ambas actividades frente a frente, con lo cual se prueba la desigualdad del tratado para el sector porcicultor costarricense.

Tomando en cuenta las palabras de Len Steiner, presidente de Steiner Consulting Group ubicado en Manchester, New Hampshire, EEUU, según NPPC (2005), quien apunta que las exportaciones de carne de cerdo de los Estados Unidos en el año 2004 crecieron en un 22% respecto del año

2003, por lo que puede puntualizarse la capacidad exportadora de carne de cerdo en su producción de excedentes, con lo cual invadirían el mercado costarricense.

La particularidad de dicha entrada de carne porcina radica en que la misma vendría congelada, y se verían afectados todos los consumidores de carne de cerdo en Costa Rica, al ser un producto que no es fresco, por lo cual pierde gran cantidad de sus nutrientes, sabor y gusto. Por lo tanto, la importancia de los esfuerzos de los porcicultores costarricenses en el aprovechamiento de sus oportunidades a lo interno, se debe enfocar en el mercado nacional, para la colocación de su producto.

Al existir una gran posibilidad de la aprobación del Tratado de Libre Comercio y con esto, toda la problemática que puede desarrollarse para el sector porcicultor, surge la necesidad de la unión total de dicho grupo y esto mediante una cooperativización en la que los productores puedan expender sus productos (la carne de cerdo y sus derivados) con valor agregado llámense éstos embutidos al consumidor final y esto con la búsqueda de competir con la entrada de carne congelada de los Estados Unidos.

Explotando la ventaja competitiva y las estrategias mercado lógicas basadas en la carne fresca producida en Costa Rica, se puede esperar un apoyo por parte de los consumidores a los productores costarricenses, al elegir sus productos con lo cual se podría mantener la actividad porcícola.

No solo los productores deben fortalecerse para afrontar de la mejor manera este cambio en relación con la aplicación de un tratado de libre comercio sino también otros puntos claves como lo son las aduanas costarricenses, ya que no existe en la actualidad la infraestructura necesaria para la verificación in situ del producto de origen porcino que ingresa al país, esta situación pone en riesgo epidemiológico al hato nacional (producción nacional de cerdos), con el mayor agravante de poner en peligro la salud humana.

El deficiente control en aduanas no permite, por parte de la División de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería, la revisión del contenido físico de la carga (carne porcina) con lo que viene descrito en la póliza de importación, lo que deja al sector porcicultor vulnerable, lo anterior es ratificado según el artículo del periódico "El Financiero" Julio(2005), el cual comenta que no existe una ley

aprobada de salud animal, y que aún no es reconocido por los Estados Unidos el sistema oficial de inspección de Costa Rica, para productos cárnicos incluyendo, por supuesto, la carne de cerdo, lo cual impediría la entrada total de dicho producto al mercado estadounidense.

Como punto clave cabe resaltar, que si al menos el país contara con la capacidad exportadora (volumen suficiente de cerdos) y con las condiciones necesarias que permitieran un flujo de producto porcino hacia el exterior, los productores se encontrarían con un impedimento sanitario, por el cual, sus productos no podrían acceder a mercados internacionales.

Lo anterior debido a que el país no cuenta con la debida certificación o reconocimiento internacional como país libre de la enfermedad de la Fiebre Porcina Clásica ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIRSA), aunque el país erradicara dicha enfermedad desde el año 1997.

Por todo esto, aunque el sector porcicultor costarricense intente mejorar en todos los campos de producción, si existe la incapacidad del estado para atender las necesidades de la sanidad animal y el comercio de la carne de cerdo, se ponen en riesgo todos los

ámbitos productivos del sector porcicultor en su actividad .

#### **Instituciones Estatales por fortalecer**

- Ministerios de Economía o Comercio Exterior: Promoción de Comercio, Oficinas de Administración de Tratados Comerciales, Of. de Prácticas Desleales, Of. de Normas Técnicas, Of. Defensa y Protección del Consumidor.
- Ministerios de Salud y Agricultura: Departamentos y Unidades de Control de Medidas Sanitarias, Fitosanitarias, y Zoonositarias.
- Ministerios de Hacienda: Direcciones de Tributación y Aduanas (control programas desgravación, verificación de origen, control de fraude comercial valoración y facilitación aduanera). Oficinas de Presupuestos Públicos, Proveedurías Nacionales.
- Ministerios de Trabajo: Departamentos de Empleo y Unidades de Vigilancia sobre Legislación Laboral.
- Ministerios de Ambiente: Departamentos y Secretarías Técnicas Ambientales, Unidades de Vigilancia sobre Legislación Ambiental.
- Ministerios de Justicia y Registros Nacionales de la Propiedad: Oficinas de registro de Patentes.
- Superintendencias bancarias y de valores, de seguros y de otros servicios.
- Contraloría, Cuentas y Tribunales de Cuentas.

Se debe tomar en cuenta y generar conciencia sobre el punto de la seguridad y calidad alimentaria ya que todo país esta en la debida obligación de asegurar a sus habitantes el sustento, en los diversos tipos de productos de índole alimenticio, sin dejar de ser la carne de cerdo una excepción.

Solo mediante la unión de los productores de cerdos de Costa Rica y el fortalecimiento de las instituciones gubernamentales correspondientes se podrá realizar el trabajo de una manera ágil y eficaz, para lograr el desarrollo y la sostenibilidad del sector porcicultor costarricense, sin poner en peligro la existencia del mismo y toda la cadena que vive gracias al desarrollo de la actividad de la porcicultura; frente al Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos.

## **Bibliografía:**

Acuña Alfaro, Jairo (2005). "Reformas para aprovechar el CAFTA". Revista Actualidad Económica. P:40, 41,42.

BarberoM,M. (1998) "A Carne um alimento indispensable". In:Congreso Brasileiro Das Racas Zebuinas.Uberaba. M.G Brasil.

Bateman S. Thomas; Snell A Scout (2004). "Administración una Ventaja Competitiva". Mc Graw Hill Interamericana de Editores de CV: México

Bonilla, O; Díaz (1993). "Elementos Básicos para el manejo de animales de granja". Editorial UNED: Costa Rica.

Campabadall C; Navarro, H (2001)."Alimentación de los cerdos en condiciones tropicales". Editores Asociación Americana de Soya: San José, Costa Rica.

Comex, Mayo (2004). "Elementos Guía de la posición de Costa Rica en materia de acceso de bienes de mercado". Primera. Edición: San José, Costa Rica.

Davis, J. H. & Goldberg, R. (1957). "A concept of agribusiness". Division of Research, Harvard University: USA.

Dikerman, M.E. (1990). "Genetics effects on tha qualityof meat from cattle and suin". Procceding: 4th Edition: Word Congress on Genetics Applied to Livestock Production: Einburg, UK.

Ferrari J. P.; Bermudez, M; Bermudez, K.(2005). "Una orquesta sinfónica sin director". Revista El Financiero. Volumen, # 522: San José, Costa Rica, Pág. 9.

Gómez, Barrantes Miguel(1999). "Elementos de Estadística Descriptiva". Quinta reimpresión de la tercera edición. Editorial UNED: San José, Costa Rica.

Harwick, P.A(1998). "Marketing internacional da carne bovina". In: Congreso Brasileiro de Razas Zebuinas.Uberaba.M.G.: Brasil.

Lambin Jean, Jaques (1995) "Marketing Estrategico". Editorial McGrawHill. Interamericana: España.

Monge Gonzáles, Ricardo; Loría Sagot, Miguel; Gonzáles Vega, Claudio (2004). "Retos y oportunidades para los sectores agropecuario y agroindustrial de Centroamérica ante el Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos". Academia de Centroamericana: San José, Costa Rica.

Rovirá Badía, Antonio (2004, Primer Semestre). "Los mayores productores de porcino en el mundo en el año 2002".Técnicas e innovaciones en porcino, Pág. 6-7.

Padilla, M. (1998). “Programa Nacional de cerdos, Ministerio de Agricultura y Ganadería”. Tomado de: Dirección General de Estadísticas y Censos, Junta de Fomento Porcino, SEPSA y Cámara Costarricense de Porcicultores: San José, Costa Rica.

Padilla M. (2001). “Manejo y utilización de remanentes de Granjas Porcinas”. Con base en: Programa Nacional de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria (PITTA-CERDOS). Dirección Región Occidente: Costa Rica.

Porter E., Michael (1997) “Ventaja Competitiva”. Compañía Editorial Continental: México.

Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial Agropecuaria (2004), “Estrategia Agro 21: competitividad, sostenibilidad y equidad de las cadenas productivas”. SEPSA: Costa Rica.

### **Bibliografía Electrónica**

-[www.nationalporkproducerscouncil](http://www.nationalporkproducerscouncil.com). National Pork Producers Council (15 Julio 2005) -

-[www.nationalporkboard](http://www.nationalporkboard.com). National Pork Board.(01 Julio 2005).

## Anexos

Entrevista a 20 porcicultores costarricenses miembros de la Cámara Costarricense de Porcicultores.

1) Conoce usted acerca del Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos?

Sí \_\_\_\_ No \_\_\_\_

¿Qué conoce?

2) ¿Apoya su aprobación en Costa Rica?

Sí \_\_\_\_ No \_\_\_\_

¿Por qué?

3) ¿Cree usted que beneficia o afecta al sector porcicultor costarricense? Explique ampliamente.

4) ¿Se siente como porcicultor capacitado para afrontar el TLC? Explique ampliamente y de ejemplos.

5) ¿En cuál de los siguientes campos se siente menos capacitado para el TLC? (Puede marcar más de una opción, si lo considera necesario.)

- ----- Tecnología
- ----- Infraestructura
- ----- Costos de producción
- ----- Genética
- ----- Bajo consumo de carne de cerdo a nivel nacional.
- -----Otro, especifique:

¿Por qué?

6) ¿Tiene usted alguna(s) estrategia(s) para afrontar el TLC?

Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

¿Cuáles y por qué?

Muchas Gracias!