



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural



JUNTA DE ANDALUCÍA  
Consejería de Agricultura y Pesca

# Mano de obra directa en la cadena del valor de cítricos andaluces. Campaña 2009/2010



Para más información:

Observatorio de Precios y Mercados  
[www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/obsprecios](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/obsprecios)

Email: [obsprecios.cap@juntadeandalucia.es](mailto:obsprecios.cap@juntadeandalucia.es)



## Objetivo

En el contexto actual de elevada competitividad dentro del sector agroalimentario, la Consejería de Agricultura y Pesca (CAP) decide profundizar en el análisis de costes a lo largo de la cadena de comercialización de los cítricos andaluces en la campaña 2009/10. Con este fin se procede a analizar la mano de obra directa y las actividades realizadas en cada eslabón de los dos principales canales de comercialización: canal tradicional y canal moderno.

## Costes de mano de obra directa en el canal tradicional

| Producto  | Costes mano obra directa (€/Kg) | % sobre costes totales | % sobre PVP sin IVA |
|-----------|---------------------------------|------------------------|---------------------|
| Naranja   | 0,32                            | 39                     | 35                  |
| Mandarina | 0,39                            | 40                     | 31                  |
| Limón     | 0,39                            | 41                     | 30                  |

➤ En la explotación citrícola, los costes de mano de obra directa están comprendidos entre un 18% en mandarina y un 28% en limón. Son costes del producto en árbol, sin englobar los costes de recolección.

➤ Los costes de recolección, transporte a central y la mano de obra de manipulación y envasado en la central hortofrutícola, suponen de un 32% a un 44% de la mano de obra directa en la distribución a través del canal tradicional.

➤ La mano de obra en los mercados, incluyendo el transporte alhóndiga-merca, supone de un 7% a un 8% de la mano de obra en dicho canal.

➤ La tienda tradicional ocupa el primer puesto en la importancia de la mano de obra directa en naranja. El rango de mano de obra en cítricos va desde un 31% en mandarina y limón a un 38% en naranja.

## Cuantificación del tiempo empleado por la mano de obra directa en el canal tradicional

A partir del coste salarial por hora de cada eslabón, se obtiene el tiempo empleado por la mano de obra directa en el canal tradicional.

Los costes horarios reflejan el salario base calculado a partir de las tablas salariales para cada categoría profesional en 2010, incluidos en el convenio colectivo correspondiente, incrementados con el coste de los seguros sociales a cargo de la empresa.

### Canal tradicional

|  | Agricultor | Central hortofrutícola | Merca | Tienda tradicional |
|--|------------|------------------------|-------|--------------------|
| <b>Tiempo empleado por la mano de obra directa (horas/ tonelada)</b> |            |                        |       |                    |
| Naranja  | 10,14      | 15,87                  | 3,92  | 16,48              |
| Mandarina  | 10,14      | 26,76                  | 3,95  | 16,48              |
| Limón  | 15,94      | 20,85                  | 4,06  | 16,48              |

## Cuantificación del tiempo empleado por la mano de obra directa en el canal tradicional

El tiempo de mano de obra directa generada en el canal tradicional es de 2,78 minutos/Kg para naranja y 3,44 minutos/Kg para mandarina y limón. El eslabón de la producción aporta al tiempo total de la cadena, un 22% en la naranja, un 18% en la mandarina y un 28% en limón.

### Canal tradicional local

Existe una configuración adicional en el canal tradicional, que resulta significativa en las zonas de producción citrícola y áreas de influencia, para los cítricos de mayor consumo, como la naranja y la mandarina. En este caso, la comercializadora en origen abastece directamente a la frutería o comercio tradicional local.

|  | Agricultor | Central hortofrutícola | Tienda tradicional |
|--|------------|------------------------|--------------------|
| <b>Tiempo empleado por la mano de obra directa (horas/ tonelada)</b> |            |                        |                    |
| Naranja  | 10,14      | 15,87                  | 16,93              |
| Mandarina  | 10,14      | 26,76                  | 16,93              |

El tiempo de mano de obra directa generada en el canal tradicional local es de 2,58 minutos/Kg para naranja y 3,23 minutos/Kg para mandarina. La producción aporta al tiempo total un 24% en el caso de la naranja y un 19% en la mandarina.

## Costes de mano de obra directa en el canal moderno

| Producto  | Costes mano obra directa (€/Kg) | % sobre costes totales | % sobre PVP sin IVA |
|-----------|---------------------------------|------------------------|---------------------|
| Naranja   | 0,31                            | 33                     | 31                  |
| Mandarina | 0,38                            | 34                     | 29                  |
| Limón     | 0,38                            | 34                     | 27                  |

☞ En la explotación agrícola recaen unos costes de mano de obra situados entre un 18% en mandarina y un 29% en limón. No se contempla el coste de recolección que es asumido por la central hortofrutícola.

☞ En la central hortofrutícola se distribuye entre un 32% y un 45% de la mano de obra directa total del canal moderno. En mandarina, los altos costes de recolección tienen como consecuencia que los mayores costes del canal moderno sean soportados por la comercializadora en origen.

☞ La mano de obra en la plataforma de distribución agrupa las actividades en la propia plataforma, así como el transporte desde la central a la tienda. Se sitúa entre un 6% y un 7% de la mano de obra total.

☞ En la distribución de naranja a través del canal moderno, los costes más altos recaen en el establecimiento minorista organizado. Los costes en el supermercado e hipermercado oscilan entre un 31 y 39%.

## Cuantificación del tiempo empleado por la mano de obra directa en el canal moderno

|  | Agricultor | Central hortofrutícola | Plataforma logística | Supermercado<br>Hipermercado |
|--|------------|------------------------|----------------------|------------------------------|
| <b>Tiempo empleado por la mano de obra directa (horas/ tonelada)</b> |            |                        |                      |                              |
| Naranja  | 10,14      | 15,87                  | 2,59                 | 12,86                        |
| Mandarina  | 10,14      | 26,76                  | 2,60                 | 12,95                        |
| Limón  | 15,94      | 20,85                  | 2,66                 | 12,92                        |

El tiempo de mano de obra directa generada en el canal moderno es de 2,49 minutos/Kg para naranja, 3,15 minutos/Kg para mandarina y 3,14 minutos/Kg para limón.

La producción supone respecto al tiempo total un 25% en la naranja, un 19% en la mandarina y 30% en limón.

## Conclusiones

1. La comercialización de los cítricos en el canal tradicional genera un mayor volumen de jornales que en el canal moderno, debido a un mayor coste en el minorista tradicional.
2. La mano de obra directa generada a lo largo del canal tradicional de comercialización de los cítricos analizados oscila entre 46 y 57 horas por tonelada, mientras que en el canal moderno este intervalo es de 41 a 52 horas por tonelada.
3. En las zonas productoras, es frecuente el abastecimiento directo de la frutería en la central hortofrutícola, disminuyendo la mano de obra directa generada que se encuentra entre 43 y 54 horas por tonelada en naranja y mandarina respectivamente.
4. El tiempo de trabajo directo generado por los cítricos en cada uno de los canales analizados, es mayor en mandarina y limón, que además presentan resultados similares entre sí.
5. Respecto a la mano de obra directa requerida por los eslabones implicados en la comercialización destacan la central hortofrutícola, que gestiona la recolección, el transporte a la central del producto, y el minorista (tienda tradicional y minorista organizado).
6. La mano de obra en la explotación es 100% directa, y el tiempo empleado en la misma ronda entre el 17 y el 30% del tiempo total en función del producto y canal. Estas cifras se traducen en un rango de 10 a 16 horas de mano de obra por tonelada de producto.