
ANÁLISIS DEL RENDIMIENTO DE CARNE AL DESPOSTE EN LAS CARNICERÍAS DEL MUNICIPIO MARACAIBO, ESTADO ZULIA

Segovia Emma y Albornoz Arlenis
Facultad de Agronomía. Universidad del Zulia
esegovia@fa.luz.edu.ve

Resumen

Un aspecto que define la rentabilidad de las carnicerías como empresas tradicionales sustentables para la distribución urbana de alimentos, es el manejo de su principal producto, representado por las canales de reses bovinas y su posterior desposte en cortes para la venta al consumidor. Con el objetivo de evaluar el rendimiento al desposte en las carnicerías del municipio Maracaibo, estado Zulia, se realizó una investigación de carácter descriptiva-explicativa con un diseño no experimental de campo. La muestra estuvo representada por 67 carnicerías estratificadas por afijación proporcional en las 18 parroquias del Municipio. Se aplicó la encuesta como instrumento de recolección de datos y analizados mediante estadística descriptiva y análisis de frecuencias. Los resultados permitieron catalogar las carnicerías en clase, considerando elementos funcionales, disponibilidad y condiciones de los equipos e infraestructura, predominando las carnicerías clase “B” (42%) y clase “C” (42%), con irregularidades en el manejo del producto. En relación al rendimiento al desposte, se observaron diferencias entre las clases de carnicerías, siendo del 68% para las carnicerías clase A, 69% clase B y 66% para las C. Es importante destacar que estos porcentajes son los que el carnicero “cree” obtener, es decir, no es producto de una medición exacta, ya que no llevan algún tipo de registro que permita cuantificar los rendimientos de acuerdo con el tipo de canal que despostan. Se concluye que las diferencias observadas en los rendimientos se deben, probablemente, a la pericia de los carniceros y/o a la calidad de los animales que compran.

Palabras clave: rendimientos de carne al desposte, canal y tipos de cortes, clases de carnicerías.

Introducción

El mundo es un gran mercado regido por una amplia gama de consumidores de productos y/o servicios que les permiten satisfacer sus necesidades. Y dentro de las necesidades básicas es el derecho al acceso de los alimentos, uno de los componentes básicos de la estructura de sobrevivencia de la sociedad y por ende de la economía de un país. El acceso como componente fundamental del abastecimiento está enmarcado dentro del proceso productivo de la actividad agrícola [Segovia *et al.*, (2005)] que involucra la forma de como se distribuirán los alimentos a la población, además de otros aspectos como cantidad, forma, conducta del consumidor, hábitos, entre otros aspectos.

Lo anterior conlleva a la participación de diferentes actores comerciales que en muchos de los casos se encuentran dispersos o desvinculados en el mercado lo que puede generar vicios, como la especulación de precios, disminución de la cantidad de los productos, baja participación por parte de algunos actores del proceso o canal de comercialización, calidad - inocuidad de los alimentos, deficiencias en la distribución, escasez, entre otros.

La carne de res bovina es uno de los alimentos proteicos de mayor importancia para los venezolanos, con un consumo per cápita de 24,2 kg/persona/año según datos de la Gaceta Ganadera. La comercialización de la carne de res bovina obedece a un canal de comercialización donde participan un gran número de estructuras comerciales, que pudieran

determinar el comportamiento del precio; destacando las carnicerías como el comercio detallista tradicional responsable de la distribución de más del 70% del producto a nivel urbano toda vez que son estructuras comerciales dentro de la categoría de tradicionales, caracterizadas por la diversidad en su composición, funcionamiento y estructura, así como en la calidad del servicio prestado.

La carne se comercializa despostada o por cortes clasificados como de primera, segunda y/o tercera, siendo los de mayor preferencia los denominados como pollo de res, pulpa negra, ganso, muchacho redondo, solomo, punta trasera, lomito, lagarto, falda, entre otros; para los cuales existen en el mercado diferentes precios, y en la actualidad son estipulados por el gobierno.

Pinto (2007) plantea, que de tantos eslabones en la cadena de comercialización de la carne, los más perjudicados en la fijación unilateral de los precios entre el gobierno, mataderos y los dueños de los grandes frigoríficos, son los que corresponden al grupo de las carnicerías, pequeños supermercados y sus trabajadores quienes sostienen que los precios estipulados por el gobierno no permiten que se generen ganancias justas o adecuadas; así como los del eslabón final, conformado por las familias venezolanas como masas consumidores finales.

Segovia *et al.*, (2004), caracterizaron la comercialización de carne bovina por las carnicerías en el municipio Maracaibo y San Francisco, determinando el comportamiento estructural y funcional

de éstas para llevar a cabo el proceso de distribución, observando serias deficiencias que se reflejan en la calidad, precio, volumen de venta y nivel de ingreso.

De igual manera determinó el grado de aceptación de estos comercios por parte de los consumidores para adquirir la carne, basado en la ubicación, la confianza con el carnicero, interacción y condiciones de compra-venta; por lo que se consideran fundamentales para la distribución de la carne sobre, todo en las zonas de menor poder adquisitivo.

El mismo estudio permitió diferenciar las carnicerías con base a su funcionamiento, estructura, equipamiento y tipos o clase de carnicería, observándose el predominio de las carnicerías clase B, establecidas desde más de 15 años en promedio y ubicadas mayormente en las grandes barriadas de la ciudad, caracterizadas entre otros, por que los equipos son los mínimos requeridos para el procesamiento de la canal (despostado), los servicios elementales, poca innovación, ventas al contado, atención por mostrador, que responden a la demanda de sus clientes, mientras que las clase A, en menor proporción, son las que mostraron mayores avances tanto en su equipamiento, funcionamiento, servicios, condiciones inocuidad-calidad, todo lo contrario con las clase C, donde se observan las mayores deficiencias [Segovia *et al.*, (2007)].

Con base a lo anterior se propuso realizar la presente investigación con la finalidad de estimar el rendimiento al desposte por clase de carnicería, considerando que la estructura de costos por clase de carnicería es diferente y se mantiene

un mercado donde el precio de la canal como de los diferentes cortes, están regulados por el Estado desde el año 2003, siendo el último precio para el momento de este estudio, el establecido en junio de 2011 (Gaceta Oficial, 2011) y el utilizado como referencia para determinar el comportamiento y aplicación del precio y el margen de ganancia por tipo de carnicería fue el establecido en la Gaceta Oficial N° 38.994 publicada el 14 de agosto de 2008.

Materiales y Métodos

Tipo y diseño de investigación

El estudio se basó en una investigación descriptiva, la cual se caracteriza por ser sistemática y empírica, haciéndose las observaciones tal cual se da en su contexto (Hernández, 2006). La investigación es un diseño no experimental, transversal y de campo, ya que se orientó a recolectar y medir información relacionada con el estado real de las personas, objetos, situaciones o fenómenos tal como se presentan y se realizó en un solo momento y en un tiempo determinado, y de campo, porque los datos se obtuvieron directamente del contexto real donde se suceden los procesos.

El ámbito del estudio se delimitó en el municipio Maracaibo, estado Zulia, representado por 18 parroquias: Cristo de Aranza, Manuel Danganino, Luis Hurtado Higuera, Francisco Eugenio Bustamante, Raúl Leoni, Antonio Borjas Romero, Venancio pulgar, Caracciolo Parra, Idelfonso Vázquez, Cecilio Acosta, Cacique Mara, Chiquinquira, Santa Lucia, Olegario Villalobos,

Bolívar, Juana de Ávila y Coquivacoa.

Población y Muestra

Se contempló como población las 110 carnicerías que representaron la muestra del estudio “Análisis de la comercialización de carne desde el productor hasta el detallista” ejecutado por la Universidad del Zulia. La fuente original del estudio correspondió a un listado de establecimientos del comercio detallista registrados por la empresa Energía Eléctrica de Venezuela (ENELVEN), cuya población

total inicial fue de 554 establecimientos. Se aplicó muestreo estratificado con afijación proporcional, de manera que la muestra quedó conformada en la misma proporción en que sus elementos se encuentran en la población. El tamaño de la muestra se determinó aplicando la fórmula para el cálculo del tamaño, cuando se trabaja con una población finita o conocida (Martínez, 2005), para 67 carnicerías, que se estratificaron de manera homogénea en las parroquias (Tabla 1).

Tabla 1. Distribución/parroquia de carnicerías comparando el tamaño de muestra del estudio anterior y el actual

PARROQUIA	Muestra Anterior*	Submuestra
Cristo de Aranza	2	2
Manuel Dagnino	2	2
Luis Hurtado H.	2	2
Fco E. Bustamante	4	3
Raúl Leoni	6	4
Antonio Borjas R	1	1
Venancio Pulgar	6	4
Caracciolo Parra P.	9	6
Idelfonso Vázquez	1	1
Cecilio Acosta	3	3
Cacique Mara	3	2
Chiquinquirá	46	24
Bolívar	4	3
Santa Lucía	3	3
Olegario Villalobos	7	4
Coquivacoa	2	2
Juana de Ávila	9	6
TOTAL	110	67

Fuente: Segovia *et al.*, (2004)

La unidad de análisis de la investigación está constituida por las carnicerías calificadas en clases. La carnicería clase A son las que presentan todos los equipos e instalaciones adecuadas; las clase B, son aquellas que tienen la mayoría de los equipos necesarios para su funcionamiento; y la clase C, son aquellas carnicerías que no poseen los equipos especializados y presentan muchas deficiencias en su funcionamiento, con evidente deterioro en sus estructuras. Los datos se obtuvieron a través del método de la encuesta, con la finalidad de obtener información del comportamiento de una variable en un tiempo determinado (Hernández, 2006).

Una vez recopilados los datos, se tabularon y codificaron para el análisis utilizando el Paquete Estadístico para la Ciencias Sociales (SPSS versión 10), aplicando estadística descriptiva, específicamente, análisis de frecuencia. De igual forma, se realizó la prueba de independencia Ji cuadrado (χ^2). Ésta permitió detectar si la distribución empírica de una variable categórica se ajusta o no a una determinada distribución teórica.

Resultados y Discusión

Con base al procesamiento de los datos el 16.4% de las carnicerías son clase A, mientras que 41.8% son carnicerías clase B y C respectivamente, lo que confirma que la mayor parte de los establecimientos presentan un grado de deterioro importante tanto en condiciones físicas y de estructura, así como de disponibilidad y condición de los equipos.

Comportamiento del precio de la carne al minorista

La carne de res bovina posee regulación en sus precios, que para la fecha del presente estudio (noviembre-diciembre del 2010) estaba vigente el establecido en la Gaceta Oficial N° 38.994 publicada el 14 de agosto de 2008, con un precio de venta al público de 17,6 Bs/Kg para la carne de primera (chocoziela, pulpa negra, pollo, ganso, muchacho redondo y cuadrado); 11,90 Bs/Kg la carne de res de segunda (solomo abierto, papelón, cogote, lagarto sin hueso, falda y chuleta), y la carne de tercera a 10,15 Bs/Kg (lagarto con hueso, pecho y costilla), así mismo el precio al cual debe adquirir la carne en canal el comerciante detallista era de 11,11 Bs/Kg.

En el estudio se contempló, dentro de sus indicadores, el precio del mercado con la finalidad de contrarrestarlo con el precio oficial, donde 73% de las carnicerías comercializan los cortes de primera, a un precio entre 40 y 45 Bs/Kg, muy superior al establecido por el gobierno nacional de 17.60 Bs/Kg; lo que representa un incremento entre el 127.27% y 155.68%, respectivamente, entre el precio del mercado y el regulado. En cuanto a los cortes de segunda, 54.25% de las carnicerías venden entre 35 y 38 Bs/Kg, los cuales superan ampliamente el precio máximo de venta, que según la gaceta no debe superar los 11.90 Bs/Kg, existiendo un incremento entre 194.11% a 219.32% sobre el precio establecido. Los cortes de tercera muestran un sobrepeso de 77.33% y 97.04% ya que 69.73% de las carnicerías venden a 18 y 20 Bs/Kg,

estando el precio oficial de dicho corte en 10.15 Bs/Kg.

Respecto a los cortes especiales (lomo, lomito, punta trasera) el 44.8% de las carnicerías venden el corte de lomo a un precio entre 50 y 55 Bs., 46.4%, venden el lomito entre 50 y 60 Bs. y 56.3% venden la punta trasera entre 40 y 45

Bs. el kilogramo; lo que demuestra el efecto sobre el mercado de un control de precios que no responden a la realidad, convirtiéndose en incrementos de los precios y, en consecuencia, en una causa de escasez, acaparamiento y desestimulo a nivel de cada una de las etapas del proceso de distribución (Tabla 2).

Tabla 2. Comportamiento del precio de mercado para los cortes de la canal

Tipo CORTES	Precios Promedio De mercado (Bs) (PPM)		Precio regulado (PR) Bs/Kg	Incremento PPM/PR %	
	Min.	Máx		Bs	% Min.
1 ^{ra}	40	45	17.60	127.2	155.6
2 ^{da}	35	38	11.90	194.11	219.32
3 ^{ra}	18	20	10.15	77.33	97.04
Lomo aguja*	50	55	-		
Lomito*	50	60	-		
Punta trasera*	40	45	-		

*Corte no regulado para la fecha

Determinación del rendimiento al desposte por clase de carnicería

El rendimiento al desposte mide el porcentaje de carne comestible que se obtiene de una canal, el cual depende de las características individuales de cada animal, este rendimiento es uno de los factores determinantes en la fijación del precio final a los consumidores y del margen de ganancia de los comerciantes, ya que los distintos cortes tienen diferentes precios, de allí la importancia de conocer las proporciones que se tienen de cada uno de ellos por cada canal. En Venezuela, según

el Consejo Venezolano de la Carne (CONVECAR) en estudios realizados con animales clasificados por categorías, este rendimiento está entre 70% y 72%, para novillos de 420 Kg; sin embargo a nivel de comercios tradicionales no existe un estudio preciso que permita conocer con exactitud el rendimiento a nivel de las carnicerías tradicionales. De acuerdo con los resultados las carnicerías clase A presentan un rendimiento promedio de la canal del 68%, para la clase B del 69% y clase C es del 66%. Es importante destacar que estos porcentajes son los que el

carnicero “cree” obtener, es decir, no es un valor medido con exactitud, ya que en sus actividades diarias no llevan registro que permitan cuantificar estos rendimientos por tipo de animal que compran.

A pesar de la subjetividad de los resultados, se observan diferencias en cuanto a estos rendimientos por clase de carnicerías, esto debido quizás a **canal por clase de carnicería**

Clase carnicería	Peso canal (kg)	Rendim./canal (%)	Rendim/Cortes (%)			
			1 ^{era}	2 ^{da}	3 ^{era}	Esp.
A	250	68	29	16	13	9
B	240	69	26	21	12	1 10
C	200	66	13	12	12	1 10

Los resultados determinan que son las carnicerías clase B donde se obtiene un mayor rendimiento de la canal y mayor margen de ganancia, esto si consideramos además que el peso promedio de las canales que distribuyen es de 240 kg., menor al promedio de la clase A, lo que quizás responda el porqué del predominio de la clase B como comercio tradicional para la distribución de la carne a nivel de consumidores, sobre todo en las grandes barriadas y zonas aledañas de los grandes centros urbanos.

Asimismo, se determinó el ingreso y se estructuraron los costos o gastos por clase de carnicería; luego, con base a esta información, que fue suministrada por los comerciantes, se estimó el margen de utilidad o de la ganancia

la pericia de los carniceros o a la calidad de los animales que compra, observándose que las carnicerías clase C mayormente compran canales de 200 Kg, mientras que las Clase A compran canales de 250 Kg lo cual evidencia una diferencia en la calidad y rendimiento de las mismas, tal como se observa en la Tabla 3.

Tabla 3. Rendimiento al desposte de la

neta, considerando para dicho cálculo la unidad de compra por las carnicerías representado por la canal, el precio, rendimiento al desposte, ingreso por venta y, de esta manera, se determinó el ingreso bruto o margen bruto, donde además se relacionaron el resto de los costos por clase y de esta manera determinar el margen de utilidad neto promedio obtenidos por las carnicerías, de 4,2%, para las clase A, 6,8% para la clase B y de 2,5% para la clase C.

Es pertinente aclarar que estos márgenes solo consideran los ingresos por venta de carne de res porque, como es sabido, en estos negocios también se comercializan otras carnes, charcutería y algunos víveres.

Conclusiones

Con base en los resultados del estudio se concluye que las carnicerías del municipio Maracaibo, responsable de la distribución de la carne hasta el consumidor final, presentan grandes deficiencias en lo concerniente a equipamiento y funcionamiento, por lo que el manejo responde más a una tradición que a un negocio con algún conocimiento de técnicas gerenciales.

De acuerdo con esta diferencia se pueden clasificar las carnicerías según el manejo, funcionamiento y equipamiento para realizar dicha actividad; predominando las clase B y C, caracterizadas por presentar deficiencias, sobre todo las C; mientras las clase A en menor proporción, son menos tradicionales, con equipos y condiciones de funcionamiento más eficientes en lo que respecta al manejo y condiciones de salubridad e inocuidad de las carnes distribuidas, con manejo de elementos gerenciales y más innovadoras.

Considerando estos elementos se concluye que son las carnicerías clase B donde se determinó mayor rendimiento en canal para los cortes al detal, y además mayor margen de ganancia.

Referencias Bibliográficas

Hernández, S.; Fernández, C.; Baptista, P. (2006) Metodología de la Investigación. Editorial Mc. Graw Hill. México.

Martínez Bencardino, C. (2005). Estadística y Muestreo. Serie textos universitarios: Área matemáticas. Edición 12. Editor Ecoe Ediciones.

Pinto, J. (2007). El canal bovino. Rendimiento y cortes. SOBERANÍA, [en línea]. Recuperado el 09 de marzo de 2007, de http://www.soberania.org/Articulos/articulo_2995.htm

Segovia, E.; Albornoz-Gotera, A.; Ortega-Soto, L. (2007) Factores que determinan la selección del lugar de compra de carne de res en Maracaibo. Revista Científica. FCV-LUZ. Vol. XVII (4): 366-371.

Segovia, E.; Contreras Peña, D.; Marcano Pivoto, D.; Pirela Hernández, R. (2004). Análisis de la distribución de carne roja bovina por las carnicerías del área urbana de Maracaibo. Revista Facultad de Agronomía. (LUZ). 2004: 21: 185-198.

Segovia, E.; Contreras, D.; Marcano, D.; Pirela, R.; Albornoz, A. (2005). Conducta del consumidor de carne bovina según clase socioeconómica en el municipio Maracaibo, estado Zulia, Venezuela. Revista Agroalimentaria. N° 21. Julio-Diciembre: (113-121).