

## **COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE OVINA EN LA CIUDAD DE GUANARE, ESTADO PORTUGUESA\***

**Commercialization of lamb meat in the city of Guanare, Portuguesa state**

César Zambrano<sup>1</sup>, Carlos Hernández<sup>1</sup> y Juan Piña<sup>1</sup>

### **RESUMEN**

Con el propósito de caracterizar el proceso de comercialización de la carne ovina en la ciudad de Guanare del estado Portuguesa, se realizó el presente estudio descriptivo. Se consideró una muestra representativa de 40 carnicerías de la ciudad de Guanare. Para la recolección de datos se utilizó la encuesta, y éstos se analizaron con estadística descriptiva. Efectivamente 35 % de los encuestados está comercializando con la carne ovina; el 42,90 % de éstos manifestó que las canales proceden de un intermediario y 28,60 % de un productor. El 85,70 % obtiene el producto solamente en canal y 14,29 % en dos formas, en pie o canal. En promedio se adquieren seis canales por carnicería semanalmente, 85,70 % señaló que esta carne permanece en la carnicería hasta una semana y 71,40 % manifestó que la oferta no es suficiente para la demanda existente. El detallista compra la canal a un precio promedio de Bs 6.307 por kg, y la vende al consumidor a Bs 9.429 por kg. La diferencia de precios entre el intermediario y el detallista es 7,60 % y entre el detallista y el consumidor final 35,9 %. Al comparar con la venta de otros tipos de carne, la de ovino representó 4,70 %. En promedio a nivel de carnicería, en la ciudad de Guanare se comercializan 1.886 kg de carne ovina por semana.

**Palabras clave:** comercialización, carne ovina, carnicería, precios, Guanare.

### **ABSTRACT**

With the purpose of characterizing the process of commercialization of lamb meat in the city of Guanare, Portuguese state, the present descriptive study was carried out. It was considered a representative sample of 40 butcher shops. As instrument of data gathering the survey was used, and these were analyzed with descriptive statistic. Indeed 35 % is marketing with this meat. 42.90 % of them manifested that the cuttings proceeded from a middleman, 28.60 % from a producer. 85.70 % obtains the product in channel and 14.30 % in foot or channel. On the average six channels

---

(\*) Recibido: 22-10-2007

Acceptado: 23-11-2007

<sup>1</sup> Programa Ciencias del Agro y del Mar. UNELLEZ-Guanare. 3350 Po. Venezuela. Email: cezarin@cantv.ne

are acquired weekly by butcher shop, and 85.70 % pointed out that this meat remains in the butcher shop for one week. 71.40 % manifested that the offer is not enough for the existent demand. The retailer purchases the channel to a price average of 6.307 Bs /kg, and sells it to the consumer to Bs. 9.429 per kg. The difference in price between the middleman and the retailer is of 7.60 % and between the retailer and the consumer final 35.90 %. When comparing with the sale of other types of meat, lamb represented 4.70 %. On the average at butcher shop level, in the city of Guanare 1,886 kg of meat ovine is marketed per week.

**Key words:** commercialization, lamb meat, butcher shop, prices, Guanare.

## INTRODUCCIÓN

La producción ovina constituye una de las fuentes para satisfacer las demandas calóricas y proteicas del hombre, y es considerada ventajosa sobre otros animales de granja dada las condiciones de pequeño rumiante y elevada fecundidad. La FAO (2003) reportó, para Venezuela, un crecimiento sostenido en el número de cabezas ovinas beneficiadas para el consumo humano, producto del incremento del rebaño ovino nacional (MAC 1988). Este rebaño creció más hacia la zona de los llanos occidentales, específicamente en Barinas y Portuguesa. El propósito de este trabajo fue describir y cuantificar la comercialización de la carne ovina, frecuencias de entrada y salida, precios y cantidad que se distribuye en carnicerías y/o puntos de venta, en la ciudad de Guanare, estado Portuguesa.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Este trabajo se circunscribió a todos los expendios de carnes y/o

puntos de venta que se encuentran dentro de la ciudad de Guanare, municipio Guanare del estado Portuguesa. La investigación fue de índole descriptiva. La información de campo fue recopilada de septiembre a noviembre de 2006.

A los fines del muestreo de la población de expendios de carne, se tomó en cuenta: carnicerías, supermercados, verdulerías – carnicerías y fruterías – carnicerías que funcionan en la ciudad de Guanare. La unidad de análisis fue la carnicería y/o punto de venta. La unidad de observación y obtención de los datos fue el encargado de la administración y manejo de la carnicería, que puede ser propietario o empleado.

Para definir la muestra de estudio, se utilizó la fórmula que maximiza el tamaño de la muestra para parámetros cualitativos, como sigue:

$$n = \frac{N * K^2 * q^{\wedge}}{(N-1) e r^2 * p^{\wedge} = K^2 * q^{\wedge}}$$

Donde:

N = número de expendios de carnes en la ciudad de Guanare;

K = constante 2; 95% de confianza de la estimación;

er = error de admisión 20 %;

er = 0,20.

$p^{\wedge} = 0,5$

$q^{\wedge} = 0,5$

La administración del matadero municipal de Guanare, mantiene en registro 65 expendios de carnes de esta ciudad. Al aplicarle a N = 65, según la fórmula anterior, se definió una muestra a estudiar de 40 expendios de carnes. La selección de las 40 carnicerías se hizo al azar procurando que quedaran distribuidas uniformemente por toda la ciudad. De éstas, el 35 % expende carne ovina de forma constante y un 15 % manifestaron haber vendido carne ovina y tener la mayor disponibilidad de ofertar el producto, el 50 % de los establecimientos visitados no expende carne ovina.

La técnica empleada para la recolección de los datos se constituyó por una entrevista estructurada (encuesta), que se aplicó a la muestra objeto de estudio.

Las variables cualitativas medidas fueron, procedencia del producto (intermediario, productor, otros), como se adquiere el producto (pie o canal), días de recepción, permanencia en el establecimiento (tiempo en días) y venta de la carne

ovina (días de mayor venta). Las cuantitativas fueron, peso promedio de la canal (kg), número de canales que se comercializan semanalmente, precio de adquisición de la canal por parte del carnicero e intermediario (Bs/kg), precio de venta al consumidor (Bs/kg), diferencias entre precios (%) y venta de otras carnes rojas por semana (kg). Para el análisis de las variables cualitativas se determinaron frecuencias y porcentajes, y a las cuantitativas promedios y desviación típica.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### Procedencia, forma de comercialización y peso de las canales ovinas

La mayoría de las canales de carne ovina que llegan a las carnicerías de la ciudad de Guanare, proceden de un intermediario, y en menor proporción del canal directo productor – detallista (Tabla 1). En forma similar a lo señalado por varios autores (D'Aubeterre 1992; Rivero *et al.* 2004) el canal de comercialización que predomina en la ciudad de Guanare es: Productor – Intermediario – Detallista – Consumidor.

**Tabla 1. Procedencia de la carne ovina comercializada en las carnicerías de la ciudad de Guanare, estado Portuguesa.**

Concepto	n	%
Intermediario	6	42,86
Productor	4	28,57
Intermediario / productor	4	28,57

Es importante resaltar que prevalece la comercialización de la carne de ovino en canal (85,7 %) desde el productor o intermediario hasta el detallista. Aparentemente es poco atractivo para el dueño de carnicería comprar ovinos en pie; además, debido a que no existe un centro de beneficio definido para esta especie animal, el productor e intermediario comercializan en canal. El productor y el intermediario cumplen esta función de beneficio y arrime a las carnicerías.

La información aportada por los carniceros, arrojó un promedio de peso de la canal ovina de 14,14 kg, similar al promedio nacional (14 kg), según FAO (2003). Si el rendimiento en canal llega al 47 % (Rivero *et al.* 2004) significa que el animal tipo en la zona tiene un peso vivo promedio de 30 kg. Es bueno aclarar que en este caso las canales son desprovistas de sus cabezas, lo que no ocurre con las canales de los caprinos. Esto hace que las canales de los ovinos sean de menor peso.

### **Frecuencia de comercialización de la carne ovina en Guanare**

La cantidad de canales ovinas adquiridas por semana alcanza, en promedio, a seis (6), existen carnicerías que compran entre una y quince canales. Esta variación es producto de la errática comercialización de la carne de ovino desde los centros de producción

(fincas) hasta llegar al consumidor final (Morantes *et al.* 2004), como también de la limitada oferta para cubrir los mercados y de la alta demanda a nivel de finca (autoconsumo), en concordancia con lo informado por Zambrano *et al.* (1997).

El 100 % de los encuestados señaló que cualquier día de la semana pueden llegar las canales ovinas, 85,7 % precisó que la carne permanece una semana en la carnicería hasta su venta al consumidor final, y 71,4 % respondió que no es suficiente el número de canales que venden semanalmente.

### **Precios y cantidad de carne ovina comercializada**

El precio promedio es 6.307 para el detallista y oscila entre 4.500 y 9.500 Bs/kg en canal, de acuerdo con el peso de la misma. El precio promedio de compra de la canal está 21 % por debajo del precio regulado por el gobierno (Bs. 7.980 kg). Debido a que no existe una infraestructura definida en la región para beneficiar las canales ovinas, la demanda es relativamente baja al compararla con la carne de res y pollo. La venta al detal de la carne ovina con hueso, puede explicar en parte por qué esta carne es más económica en Guanare.

Para la venta se tiene un promedio de 9.429 Bs/kg, varía entre 7.500 y 13.000 Bs/kg. El precio

promedio de venta de la carne ovina, en la ciudad de Guanare, se ajusta al precio regulado por el gobierno nacional, para las carnes bovinas en todas sus manifestaciones y para los cortes de segunda (Gaceta Oficial 2007).

La venta de animales en pie está regulada a 3.990 Bs/kg (Gaceta Oficial 2007); y el precio real de mercadeo en la zona oscila entre 2.000 y 3.500 Bs/kg en pie, lo cual depende del peso del animal y procedencia. De la entrevista con los encargados o dueños de los expendidos se desprende que el productor que arrima canales directamente al detallista son aquellos ubicados en los alrededores de la ciudad, y la mayoría de los intermediarios que participan trasladan la carne desde sitios más distantes, por ejemplo desde el municipio Guanarito.

En la finca, el productor vende en promedio a 2.500 Bs/kg en pie, animales de 30 kg para obtener 14,1 kg en canal (47 % rendimiento en canal), y el precio de venta en canal es 5.319 Bs/ kg.

En este orden, hasta el nivel de intermediario se acumula una diferencia absoluta entre precio del 56,41 %, luego la diferencia de precios entre éste y el detallista representó 7,61 % y entre el detallista y el consumidor final 35,97 % (Tabla 2). De acuerdo con esto, existe diferencia entre precios de compra y venta equivalente a 35,97 % a favor del carnicero.

**Tabla 2. Diferencias entre precio de la carne ovina en canal que se comercializa en Guanare.**

Concepto	Precio de compra (Bs/kg)	Diferencia entre precio	
		Absoluto Bs/kg	Relativo %
Intermediario	5.319	5.319	56,41
Carnicería	6.037	718	7,61
Precio al detal	9.429*	3.392	35,97
		9.429	100,0

\* Precio de venta a nivel del detallista

El 64 % de los encuestados, vende la canal ovina al detal y el corte más solicitado es la pierna (50 %, corte de primera). Esto además de estrategia de mercadeo, para mejorar el margen de ganancia, se relaciona con el rendimiento de los cortes de la canal ovina, que de acuerdo con Montero (2006) son: 34 % pierna, 28 % espalda, 16% costilla y 12% lomo. Vale resaltar que la venta por piezas, no es costumbre con la carne ovina; todas las partes se venden indistintamente al mismo precio; aunque puede estar sucediendo que por la problemática de la comercialización de la carne de res, se estimule la demanda de algunos cortes de la canal ovina.

En cuanto a la cantidad de los diferentes tipos de carne que se comercializa semanalmente, por carnicería, en la ciudad de Guanare, se tiene un mayor nivel de venta de la carne de bovino (932,14 kg; 53 %), seguida por la carne de aves (600 kg; 34,2 %), en tercer lugar la carne de cerdo (142,9 kg; 8,1 %) y por último la carne de ovino (82 kg; 4,7 %). En total, en la ciudad de Guanare se comercializan semanalmente, 1.886 kg de carne ovina, lo cual se traduce en el beneficio de 134 animales por semana.

## CONCLUSIONES

El canal de comercialización, de la carne ovina, que predomina en la ciudad de Guanare es: Productor – Intermediario – Detallista – Consumidor.

Los encuestados señalaron que cualquier día de la semana pueden llegar las canales ovinas. La carne permanece en la carnicería una semana y no es suficiente el número de canales que venden semanalmente.

El mayor diferencial de precio entre eslabones ocurrió para el detallista, el cual obtuvo una diferencia de precio de compra – venta equivalente a 35,9 %.

La cantidad de carne ovina que se comercializa semanalmente en la ciudad de Guanare está por el orden de 1.886 kg.

En las carnicerías de la ciudad de Guanare, se tiene un mayor nivel de venta de la carne de bovino, seguida por la carne de ave, en tercer lugar la carne de cerdo y por último la carne de ovino.

## REFERENCIAS

D'Aubeterre, R. 1992. Mercadeo y comercialización de productos y subproductos de las especies ovina y caprina. En: Taller Producción de Ovinos y Caprinos en Venezuela. FONAIAP, Portuguesa. 27 pp.

FAO. 2003. FAOSTAT. Datos agrícolas. Organización de las Naciones Unidas para la

Agricultura y la Alimentación. [documento en Línea] En <http://www.fao.org> [Consulta: Junio 01, 2006].

Gaceta Oficial República Bolivariana de Venezuela. 2007. Gaceta Oficial N° 38657, fecha 2/04/2007. [documento en línea] En <http://www.tsj.gov.ve/gaceta/gacetaoficial.asp> [Consulta: Abril 08, 2007].

Ministerio de Agricultura y Cría (MAC). 1998. VI Censo Agrícola. Resultados Preliminares. MAC. Caracas (versión electrónica, s/p).

Montero, R. 2006. Análisis de Mercado Ovino - Caprino en Venezuela. [documento en línea] En: [http://www.engormix.com/analisis\\_mercado\\_ovino\\_caprino\\_s\\_articulos\\_1105\\_O\\_VI.htm](http://www.engormix.com/analisis_mercado_ovino_caprino_s_articulos_1105_O_VI.htm) [Consulta: Marzo 03, 2007].

Morantes, M., Rondón, Z., Colmenares, O. y Ríos, L. 2004. Análisis descriptivo de los sistemas de producción con ovinos en el Municipio San Genaro de Boconoito (Estado Portuguesa, Venezuela). IV Congreso Nacional de Ovinos y Caprinos. UNEFM, Coro. Memorias (Resumen). p.37.

Rivero, J., Pariacote, F. y Coronado, L. 2004. Comercialización interna y externa de Productos de pequeños rumiantes en Venezuela. En: La Comercialización de los

Productos de Pequeños  
Rumiantes y Camélidos  
Sudamericanos. Parraguez, V.,  
Solís, J. y Díaz, J. (eds.)  
CYTED. México. 142 pp.

Zambrano, C., García, W., Ojeda, J. y  
Briceño, A. 1997. Producción  
ovina en sistemas  
diversificados del Estado  
Barinas. En: III Seminario  
Manejo y Utilización de Pastos  
y Forrajes en Sistemas de  
Producción Animal. Rony, T.,  
Zambrano, C., Camargo, M.,  
Mancilla, L. y García W. (eds).  
UNELLEZ, Barinas. 163-180  
pp.