

CARACTERIZACIONES OVINO CAPRINA

CÁMARA DE COMERCIO DE DUITAMA

INTRODUCCIÓN

La apuesta ovino caprina se proyecta como una de las opciones con proyección de desarrollo económico para el sector rural de la región, la realización inicial de caracterizaciones se plantea como el mejor camino para la generación de una estrategia de desarrollo de un Clúster Ovino Caprino. la continuidad del fortalecimiento con los eslabones identificados todo como parte de un proceso estratégico que logra un desarrollo en línea para crear cohesión de la cadena productiva. Y dándole seguimiento al proceso que se inició desde el desarrollo de modelo de agro negocio transferido con la Cámara de Comercio de Bogotá. Culminada la caracterización de asociaciones de productores de ovejas y cabras de los municipios de la Jurisdicción, se pasa a caracterizar los eslabones de comercialización restaurantes y expendios de carne.

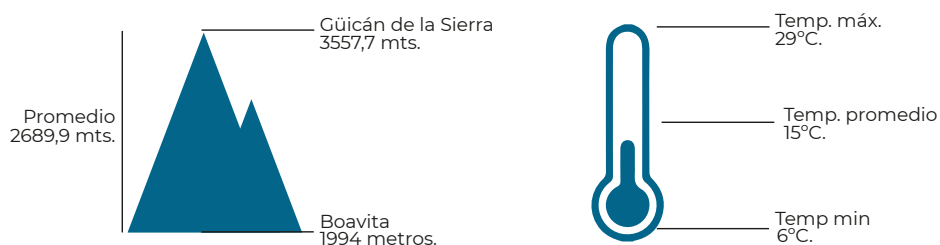


CARACTERIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN OVINO/CAPRINA EN LAS PROVINCIAS DE NORTE, GUTIÉRREZ, VALDERRAMA Y TUNDAMA DEL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ (COLOMBIA). Código SGI 2134

*Proyecto Investigación Uptc.
Administración de Empresas Agropecuarias
Cámara de Comercio de Duitama*

1

De los diez municipios del departamento de Boyacá presentes en el estudio se obtiene mayor frecuencia de encuestados con predios en los municipios de Sativanorte, Paz de Río, Tipacoque, Boavita y Socotá. Se presenta un valor promedio en altitud de 2689,9 metros sobre el nivel del mar; se encuentra el mínimo valor promedio para el municipio de Boavita con 1994 metros sobre el nivel del mar y el máximo en el municipio de Güicán con 3357,7 metros sobre el nivel del mar. Respecto de la temperatura, la mínima es 6 °C y máxima de 29 °C con un promedio general de 15,8 °C.



En promedio los predios tienen 17,1 hectáreas con 13,3 dedicadas a pastos con mayor frecuencia nativos, respecto de la condición topográfica se encuentran predios ondulados, seguidos de predios montañosos y planos (52,1%, 22,4% y 12,2% respectivamente. No se realiza análisis de suelo los predios, y quienes lo han ejecutado reportan fechas de ejecución que exceden los 12 meses.

2

3

Se encuentra mayor proporción de predios propios y en arriendo (49,8% y 19% respectivamente), las instalaciones más frecuentes son las cercas, corrales, saladeros, bebederos y bodegas (con el 68,1%, 60,8%, 54,8%, 47,9% y 44,9% respectivamente), las cuales están en su mayoría en un estado regular con excepción de Zona de cuarentena y/o enfermería que presenta principalmente un mal estado. La instalación con mayor capacidad promedio son los bebederos (90) y corrales (85,5).

4

Se tienen bodegas empleadas para el almacenamiento de herramientas, seguido por bodegas empleadas para almacenar insumos y materiales. Las bodegas existentes se encuentran en buen estado. Principalmente se tienen cercas eléctricas en los predios estudiados seguidas de cercas en alambre de púa y por último las cercas vivas con un 48,3%, 43,7% y 31,2% respectivamente. Las cercas eléctricas y en alambre de púa se encuentran en buen estado, las cercas vivas son más catalogadas como de estado regular.

5

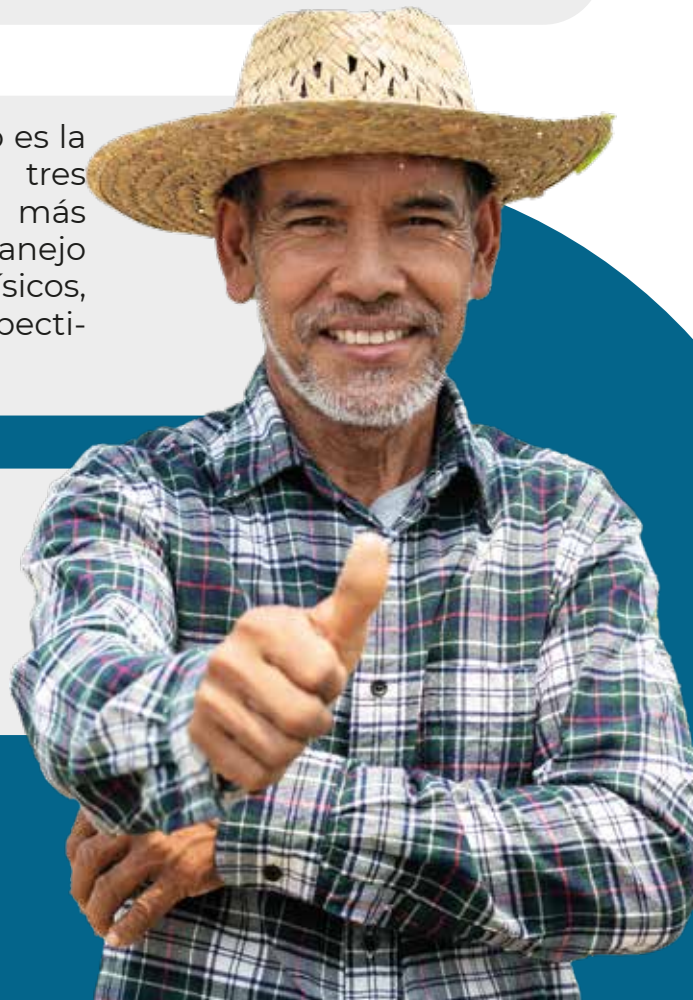
Los productores tienen en términos generales respecto de herramientas para las labores agropecuarias bombas de espalda, cercas eléctricas y equipo de arado (60,8%, 58,9% y 35,7% respectivamente); se cuenta con equipo y herramientas en buen estado para los casos de bombas de espalda, guadañadoras, cercas eléctricas y motosierras, en estado regular para las bombas estacionarias, motobombas, kit arreglo de pezuñas, pica pasto, equipo de arado y topizadores, y en mal estado y regular para el caso de los tractores en igual proporción.

6

El método de pesaje más empleado es la Romana, se realiza en promedio tres veces en el año. Los registros más frecuentes son de existencia, manejo sanitario, manejo reproductivo y físicos, con el 47,7%, 45,8%, 41,1% y 37,4% respectivamente.

7

Respecto del recurso hídrico se encontró que los predios en estudio había presencia de aljibes (54,5%) y quebradas protegidas (48,2% del total).



Las distancias más cortas se presentan desde los reservorios artificiales hasta la casa, los cultivos y los potreros. Respecto a las demás fuentes hídricas se tiene mayor cercanía desde el río hasta los cultivos, de la quebrada a los potreros, de los aljibes a los cultivos, y de otras fuentes a los cultivos. El manejo de aguas residuales presenta mayor frecuencia de uso con pozo séptico (46%), y se evidencia con preocupación que en algunas unidades el sistema de manejo de aguas residuales no es bien atendido (27,8%).

8

Se encuentra mayor proporción de predios propios y en arriendo (49,8% y 19% respectivamente), las instalaciones más frecuentes son las cercas, corrales, saladeros, bebederos y bodegas (con el 68,1%, 60,8%, 54,8%, 47,9% y 44,9% respectivamente), las cuales están en su mayoría en un estado regular con excepción de Zona de cuarentena y/o enfermería que presenta principalmente un mal estado. La instalación con mayor capacidad promedio son los bebederos (90) y corrales (85,5).

9

La distribución, expresada en hectáreas para la actividad, mostró que las áreas la producción de carne ovina en promedio son de 18,2 hectáreas mientras que para la carne caprina es de 6,7 hectáreas. Respecto del tamaño poblacional para la explotación de carne ovina en promedio por productor se cuentan con 29 hembras ovinas y 19 caprinas; para los machos se tienen valores esperados de 11 ovinos machos y 7 machos cabríos por unidad. La cantidad de caprinos es menor en comparación con la producción ovina, sin embargo, al igual que en esta última se tiene mayor frecuencia en animales menores de un año para hembras y machos. La edad de destete promedio es de 4 semanas para la producción ovina y caprina, con pesos esperados de 16,3 kg y 20,1 kg.

10

Los productores (82,1%) emplean la monta natural para reproducción de animales y se evidenció que se realiza mejoramiento genético (53,6%), la edad del primer servicio en meses esperada es de nueve meses en ovinos y ocho en caprinos. Respecto al descarte de animales se tiene una edad promedio de cuatro años tanto para ovinos como caprinos.

11

El 56,3% de los productores realizan el descole de los ovinos con una edad promedio aproximada de 36 días, el método de descole más empleado es la caudectomía (49,8%), seguido de la banda elastradora (2,7%) y su hace uso de esta práctica principalmente a la tradición en la producción ovina.

12

13

Las desparasitaciones se efectúan en el 66,2% de las unidades objeto de estudio; los productos más empleados el Albendazol (32.7%), Ivermectina (6.5%) y Levamisol (6.1%), la vacunación (22,1%) se emplea en menor frecuencia y su uso se limita al control de clostridiales.

Con mayor frecuencia se practica la esquila de ovejas cada once meses y con una producción esperada de 92 libras de lana en promedio por unidad productiva, siendo el método de esquila más empleado el manual (49,4%), con la época de esquila más frecuente en temporada de régimen bajo de lluvias, con principales destinos de la esquila a la artesanía, la venta, realización de ruanas, hilanderías y abono.

14

15

El sistema de nutrición más frecuente es el pastoreo correspondiente al 68,1% de los productores y el agua ofrecida a los animales es principalmente a voluntad con frecuencia promedio de dos veces al día, con una cantidad esperada de 4,4 litros por animal.

Los suplementos principales empleados por los productores son sal mineralizada, el concentrado comercial y la papa de descarte con 2 libras, 1,18 libras y 8,6 libras al día respectivamente.

16

17

Los ingresos mensuales de los productores por venta de carne ovina y caprina se encuentran inferiores los 137 dólares, al igual que por venta subproductos (de lana de oveja y cuero de oveja, entre otros). Como otras fuentes de ingreso se tiene el jornal y la minería.



18

Los gastos del productor al mes se centran en insumos y materias primas, la mano de obra empleada por el productor es principalmente familiar y no remunerada, en casos de remuneración se presenta en mayor frecuencia a diario y mensual.

La cantidad de personas que trabajan en la producción ovino – caprina en promedio se centra en tres personas para dicha actividad. La mayoría de productores hace uso de asistencia técnica en la actualidad alrededor de cinco veces al año, aun y cuando no hay asistencia técnica específica para el renglón ovino.

19

20

De manera general se identificó que las producciones ovinas/caprinas actuales que se desarrollan en las regiones objeto de estudio, no cumplen con los estándares empresariales requeridos que permitan incorporar ventajas comparativas que mejoran la competitividad del sector ovino/caprino boyacense; es necesario establecer un rutero teórico/conceptual que permita que las concepciones relacionados con la construcción empresarial, genere un modelo de transformación y aprovechamiento de las condiciones actuales de producción de pequeños rumiantes en las zonas objeto de estudio, en el que, el saber tradicional se pueda cuantificar y en el mediano/largo plazo, y permita que los productos derivados de la actividad, generen reconocimiento y establezcan el punto de partida para potencializar las ventajas comparativas actuales.





CONCLUSIONES

La ganadería ovina ha sido un negocio duradero para el sector agropecuario colombiano y durante los últimos años se ha venido desarrollando una cultura progresiva sobre la importancia de adoptar criterios de gestión empresarial en las explotaciones ganaderas ovinas, relacionado con la necesidad de implementar nuevas tecnologías y modelos administrativos para el adecuado funcionamiento de todos los procesos internos llevados a cabo en estas fincas ganaderas, sin dejar de lado la necesidad de hacer un análisis de costo-beneficio mediante el uso de análisis de presupuesto parcial, de forma tal que se pueda justificar el uso de información y se pueda recomendar dentro del rutero de producción de cada ovinicultor (Farquharson, 2009)

Hay deficiencias en la gestión administrativa, que se refleja en bajos márgenes productivos y económicos (B. Benavides, 2009); la problemática gira pues en torno a la desorganización del personal, la escasa o nula visión que les permita el desarrollo eficiente de las actividades, sumado a la falta de una estructura administrativa que facilite procesos como la planificación, organización, integración, dirección, coordinación y que controle el desarrollo de las estrategias, actividades y procesos necesarios para el establecimiento de nuevas formas de producción. Es fundamental tener en cuenta el recurso humano como eje central de las organizaciones, fomentando una acción participativa y calidad de vida, que permita a los actores desde sus diferentes roles dentro del sistema, asumir comportamientos adecuados respecto a su labor; por ello es indispensable ofrecer alternativas, oportunidades e incentivos para desarrollar capital social, con el objetivo de generar conciencia y compromiso y así contribuir a alcanzar productividad y eficiencia (Beltrán, 2017).

Hay la necesidad de generar una clara comprensión con las complejidades de la subjetividad del productor rural y las interacciones entre la subjetividad de este y las diferencias agroecológicas de su producción con su entorno, y por supuesto su relación particular con los animales (Haggerty, Campbell, & Morris, 2009).

CARACTERIZACIÓN DE DOS ESLABONES DE LA CADENA OVINO CAPRINA RESTAU- RANTES Y EXPENDIOS DE CARNE.

Principales características del comercio minorista de carne ovino-caprina de las provincias de Norte, Gutiérrez, Valderrama y Tundama del departamento de Boyacá

INTRODUCCIÓN

Se recoge un análisis de la situación del sector del comercio minorista de carne Ovina Caprina en las provincias de Norte, Gutiérrez, Valderrama y Tundama del departamento de Boyacá. El estudio se desarrollara en dos etapas, primero se presenta una revisión bibliográfica en la que se resaltaran algunos factores relevantes en los proceso de comercialización de carne ovina caprina a nivel internacional, nacional y departamental teniendo en cuenta la dinámica de producción, descripción de la carne y percepción cultural del consumidor; en la segunda parte de la investigación se desarrollara un trabajo de campo en los distribuidores minoristas como son (famas y restaurantes) además de analizar los hábitos del consumidor.

La investigación se realizó como parte del macro proyecto denominado “Fortalecimiento De La Apuesta Ovino-Caprino En El Departamento De Boyacá”, propuesto y liderado por la Cámara de Comercio de Duitama, con la participación de la Cámara de Comercio de Bogotá, la UPTC, y naturalmente con los productores ovinos caprinos.

Para desarrollar y evaluar las variables formuladas en la presente investigación se hace necesario diseñar e implementar una encuesta dirigida a los propietarios de famas y restaurantes que comercialicen carne ovina caprina ubicados en los municipios objetos de estudio y que permita obtener datos cuantitativos que puedan respaldar los resultados de la propuesta de investigación.



Referencias

Según Food and Agriculture Organization Of the United Nations (FAOSTAT), el número total de cabezas a nivel mundial se ha incrementado en ganado ovino (10%) y carne de caprino (43%) en las regiones de Asia y África y las regiones que más han sufrido una disminución de censo de ganado ovino y caprino han sido Oceanía y Europa.

En cuanto al consumo mundial de carne de ovino y caprino se ha incrementado en un 18% aproximadamente en el período 2000 – 2011 y en las regiones de Asia y África y las regiones que han disminuido el consumo de carne de ovino y caprino Europa y Oceanía. (MAPAMA, 2016). El consumo de la carne ovina ha sido característica de los países pertenecientes al Imperio Otomano

(como por ejemplo Turquía, Grecia, Siria, Irak). El ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) (2015), realizó un censo sobre la población ovina y caprina del país, obteniendo resultados muy interesantes, donde informa que Colombia cuenta con 2.5 millones de ejemplares, ubicados en diferentes regiones como son: La Guajira, Boyacá, Cundinamarca, Valle del Cauca, Santander y Cesar.

El Departamento de Boyacá se encuentra catalogado como una de las regiones más importantes en la producción de ovinos y caprinos, de las 13 provincias que conforman el departamento las más reconocidas por su producción y explotación de estas especies, son las provincias de Norte, Gutiérrez, Valderrama, Tundama, Sugamuxi y Centro





El sector ovino caprino ha estado ligado históricamente a tradiciones culturales en diferentes regiones del país, incluido Boyacá, permitiendo el desarrollo de variados sistemas de producción, industrias de transformación, productos y mercados. Sin embargo, las dos especies han sufrido un desplazamiento por especies como la Bovina, porcina y aves por una masificación de estas producciones, sin tener en cuenta factores claves de producción, como disponibilidad de recursos, variables externas que no se controlan e inversión requerida para la misma, por lo que su producción se limita solo a una franja de la población rural que tiene disponibilidad de recursos económico para una producción sostenible, el resto de la población tiene producciones incipientes.

Los canales de comercialización vinculan las distintas etapas de la cadena de carne ajustándose de acuerdo con las características y necesidades de cada uno de los actores que en ella intervienen. Desde la producción hasta la transformación existe un universo muy diverso de agentes. Si bien estas condiciones favorecen la dinámica de un mercado de competencia, la estructura de la cadena presenta elevados costos de transacción que reducen su competitividad. La logística de transporte es un elemento fundamental para tener en cuenta para preservar el bienestar animal y generar valor. El transportista es un agente más de la cadena y sus responsabilidades deben ser cumplidas correctamente para garantizar la calidad y el valor del producto final. (Ponti, 2011).

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo en la Ley 811 del 2003 define una agro cadena como el conjunto de actividades que se articulan técnica y económicamente, conformadas por todos los agentes que participan en la producción, transformación y distribución de materias primas, insumos básicos, maquinaria y equipos, productos intermedios o finales, en los servicios y en la distribución, comercialización y colocación del producto final al consumidor.

CADENA PRODUCTIVA 7 ESLABONES

Es así como el objetivo de la presente investigación es “Caracterizar el Eslabón De Comercio Minorista De Carne Ovina Caprina De Las Provincias De Norte, Gutiérrez, Valderrama Y Tundama del Departamento de Boyacá”; específicamente el eslabón 5 (famas) y eslabón 7 (restaurantes).



ANÁLISIS DE BASE DE DATOS PARA IDENTIFICAR TENDENCIAS DE COMERCIALIZADORES DE CARNE EN CANAL Y PROCESADA OVINO – CAPRINO

El análisis de la cadena de valor de la línea de producción cárnica ovino caprina tiene los siguientes eslabones ya identificados en estudios previos y para realizar un proceso integral se decide integrar nuevos eslabones en este año en proceso de análisis y fortalecimiento.

Tomando como base de análisis los registros de Cámara de Comercio de Duitama con corte 31 diciembre de 2017, los registros empresariales renovados a 2017, para contar únicamente con una base confiable de actividad activa en cada establecimiento registrando como actividad principal la correspondiente a CIIU G4723 ** Comercio al por menor de carnes (incluye aves de corral) productos cárnicos pescados y productos de mar en establecimientos especializados.

De este listado de registros es necesario descartar 81 de los registros especializados en especies como aves y peces, ya que no incluirían dentro de su oferta la ovino caprina por su misma especialidad.

Se consolidó un total de 213 empresas, las cuales cuentan con establecimiento de comercio asociados; dos de ellas son SAS las otras 211 personas naturales. Sumado a esto se encontraron 15 personas naturales sin establecimiento de comercio. Todos los establecimientos de comercio son catalogados como microempresas por sus activos registrados ya que el rango de estos está dentro de los \$500.000 y \$16.000.000. Para este estudio solo tendremos en cuenta empresas que tienen un establecimiento comercial; y analizaremos los siguientes municipios los cuales son los principales productores y comercializadores de esta carne Ovino – Caprina :

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1. Duitama | 14. Floresta |
| 2. Paipa | 15. Belén |
| 3. Santa Rosa de Viterbo | 16. Paz Del Rio |
| 4. Boavita | 17. Chiscas |
| 5. Panqueba | 18. El Espino |
| 6. Cerinza | 19. San Mateo |
| 7. Covarachia | 20. Tuta |
| 8. Socota | 21. Guacamayas |
| 9. Socha | 22. Tasco |
| 10. Sotaquirá | 23. Susacón |
| 11. Chita | 24. Tutaza |
| 12. El Cocuy | 25. Soata |
| 13. La Uvita | |

Se puede observar que la ciudad con más participación es la ciudad de Duitama, que cuenta con 115 de las 213 empresas registradas correspondiente al 53,99% de la participación respecto a los 30 municipios de la jurisdicción, donde 114 empresas corresponden a personas naturales con su respectivo establecimiento de comercio y una SAS. El tamaño de las empresas es catalogado como microempresas ya que sus activos totales no son superiores a los \$16.000.000 como se explicaba anteriormente.

Encontramos empresas matriculadas en la ciudad de Duitama desde el año 1.984 a la fecha del presente análisis (2017), como lo expresamos en la siguiente tabla.

Rango Fechas de Matrícula	No. de Empresas
1984 - 1990	2
1991 - 2000	1
2001 - 2005	13
2006 - 2010	13
2011 - 2014	18
2015 - 2017	68

Seguida de la ciudad de Duitama encontramos el municipio de Paipa con una participación de 32 empresas correspondiente al 15,02% del total de empresas registradas en los 30 municipios de la jurisdicción, donde en su totalidad pertenecen a personas naturales con su respectivo establecimiento de comercio, también, catalogadas microempresas por el monto de sus activos los cuales no superan los \$8.000.000. La participación de Duitama y Paipa es de 146 empresas, lo que muestra que el comercio al por menor de carnes cuenta con el 69.01% de la participación en el mercado de los 30 municipios de la jurisdicción, quedándose estos dos municipios con la mayoría de la distribución y comercialización de los cárnicos, y por ende una económica dinámica para la región.



En la ciudad de Paipa se encuentran matriculadas estas empresas desde el año 1993 a 2017,

Rango Fechas de Matrícula	No. de Empresas
1993 -2000	4
2001 - 2005	4
2006 - 2010	4
2011 - 2014	9
2015 - 2017	11

Respecto al 31% restante, la participación al por menor de carnes, por municipios de la jurisdicción se dividen de la siguiente manera:

Municipio	No. de Empresas	% de Participación
Santa Rosa	6	2.81%
Belén	6	2.81%
Boavita	2	0.93%
Cerinza	1	0.46%
Chiscas	3	1.40%
Chita	2	0.93%
Covarachia	1	0.46%
El Cocuy	1	0.46%
El Espino	4	1.87%
Floresta	4	1.87%
Guacamayas	2	0.93%
La Uvita	2	0.93%
Panqueba	1	0.46%
Paz De Rio	3	1.40%
San Mateo	3	1.40%
Soata	5	2.34%
Socotá	4	1.87%
Socha	5	2.34%
Sotaquirá	6	2.81%
Susacon	1	0.46%
Tasco	2	0.93%
Tuta	1	0.46%
Tutaza	1	0.46%
Duitama	115	53.99%
Paipa	32	15.02%
TOTAL	213	100%





SECTOR DE RESTAURANTES Y PROCESAMIENTOS DE ALIMENTOS

El conjunto de actividades que reúne la actividad de alimentos es bastante amplio para la jurisdicción, en total se registran 1711 registros, claro que hay que aclarar que se toma los registros activos y renovados a 31 de diciembre de 2017.

Dentro de este sistema de organizaciones encontramos una base empresarial de 866 registros con 845 establecimientos de comercio. En esta base de datos, predomina la persona natural con 858 registros; se encuentra 1 limitada, 1 de registro, 1 cooperativa y 5 SAS.

Al hacer el análisis de las actividades económicas que por código CIUU descripción de la principal actividad económica describen las siguientes:

C1011 Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos

C1084 Elaboración de comidas y platos preparados

C1089 Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p.

I5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas.

I5612 Expendio por autoservicio de comidas preparadas

I5613 Expendio de comidas preparadas en cafeterías

I5619 Otros tipos de expendio de comidas preparadas n.c.p.

I5629 Actividades de otros servicios de comidas

I5621 Catering para eventos

Debido a que la actividad de restaurante no está descrita de esta manera es necesario realizar un análisis mucho más a fondo con cada registro para lograr definir el modelo de negocio establecido para cada caso y si funciona o no para el objetivo del estudio, al igual, por cada municipio es requerido hacer un análisis con los registros especializados, como pescaderías, cafeterías y asaderos de pollo, que por su objeto y especificidad no les interesaría la integración de la oferta ovino caprina.

Dichos registros especializados son necesarios descartarlos del estudio, donde la base de datos arroja un resultado de 582 restaurantes entre pescaderías, pizzerías, asaderos de pollo, cafeterías entre otros que no hacen parte del objeto del estudio ovino caprina, dando así un resultado de 263 establecimientos de comercio aptos para el estudio, que al igual que el estudio anterior la mayoría de participación de

estos establecimientos de comercio se encuentran en el municipio de Duitama y Paipa, como se da a entender en la siguiente gráfica junto al resto de municipios de la jurisdicción que participan de esta comercialización; cabe resaltar que en este estudio entraron a participar dos municipios más Sativasur y Tipacoque para un total de estudio de 27 municipios.

Municipio	No. de Empresas	% de Participación
Santa Rosa	13	24.94%
Belén	11	4.18%
Boavita	1	0.38%
Cerinza	4	1.52%
Chiscas	3	1.14%
Chita	4	1.52%
Covarachia	2	0.76%
El Cocuy	4	1.52%
El Espino	2	0.76%
Floresta	2	0.76%
Guacamayas	3	1.14%
La Uvita	2	0.76%
Panqueba	2	0.76%
Paz De Rio	4	1.52%
San Mateo	3	1.14%
Sativasur	1	0.38%
Soata	11	4.18%
Socotá	5	1.90%
Socha	3	1.14%
Sotaquira	3	1.14%
Susacon	1	0.38%
Tasco	3	1.14%
Tipacoque	1	0.38%
Tuta	4	1.52%
Tutaza	1	0.38%
Duitama	122	46.38%
Paipa	48	18.25%
TOTAL	263	100%

Igualmente, analizamos el tamaño del establecimiento de comercio donde no encontramos resultados respecto a sus activos, por lo que no se pudo llegar a una

conclusión de dicho análisis, respecto a las ciudades de Paipa y Duitama, las cuales tienen la mayor participación en el mercado, analizamos su antigüedad según su fecha de matrícula, donde encontramos el siguiente registro para la ciudad de Duitama:

Rango Fechas de Matrícula	No. de Empresas
1970 - 2000	4
2001 - 2005	9
2006 - 2010	20
2011 - 2015	41
2016 - 2017	48

En la ciudad de Paipa se encuentran matriculadas las siguientes empresas desde el año 1980 como se registra en la siguiente tabla:

Rango Fechas de Matrícula	No. de Empresas
1980 - 2000	3
2001 - 2005	6
2006 - 2010	8
2011 - 2015	13
2016 - 2017	18

De este último sector de restaurantes es importante buscar el fortalecimiento de los municipios de Santa Rosa De Viterbo, Belén y Soata los cuales tienen una participación considerable respecto a los otros 27 municipios de la jurisdicción que participan de este análisis.

Para la determinación de las principales características del comercio minorista de carne ovino caprina en el departamento de Boyacá, se aplicaron 280 encuestas compuesta por seis secciones y un total de 60 preguntas cerradas cada una, orientadas en analizar el comportamiento administrativo, de producción, comercialización, tecnología, financiero – contable y por último el aspecto de la innovación de la carne ovino caprina permitiendo obtener los siguientes resultados.

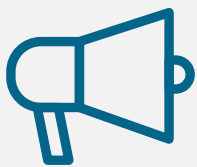


RESULTADOS



Área Administrativa

En cuanto a los resultados obtenidos en el factor administrativo el 100% de las famas y restaurantes tienen un área administrativa con una persona a cargo de esta área. El 92% de los contratos realizados por estos negocios a sus trabajadores son por labor y verbales de mutuo acuerdo, el 65% de estos contratos son menores a un año. El 95% de los propietarios de estos negocios desarrollan algún tipo de evaluación de desempeño a sus trabajadores.

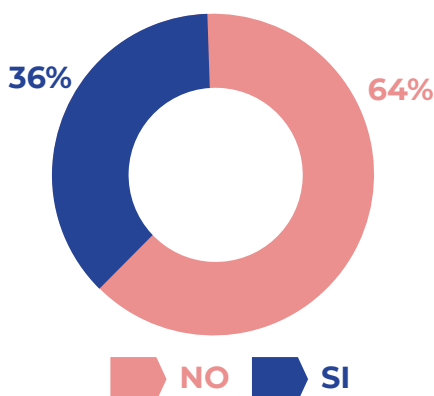


Área de Producción

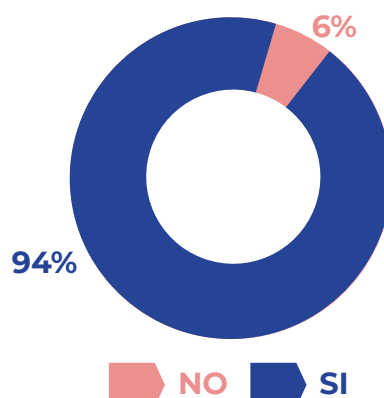
En cuanto al tema de producción tan solo el 1% de famas y restaurantes tienen manuales de procesos, pero desafortunadamente no los tiene documentados. El 96% de los restaurantes llevan registro de producción y el 36% de las famas solo llevan registro de caja, ninguno de los negocios tiene un líder de producción, no lo ven necesario. El 100% de los restaurantes no tiene implementado un sistema de compras por período contrario al 88% de las famas que manifiestan si tener un sistema de compras quincenal.

¿Tiene identificados a todos sus proveedores?

Restaurantes



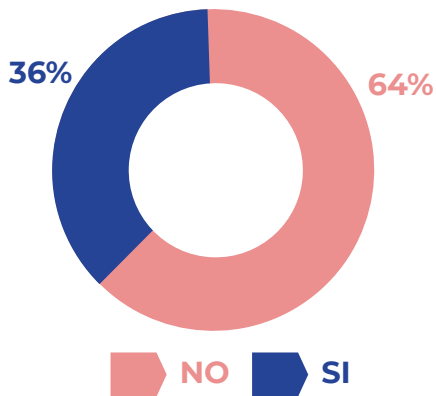
Famas



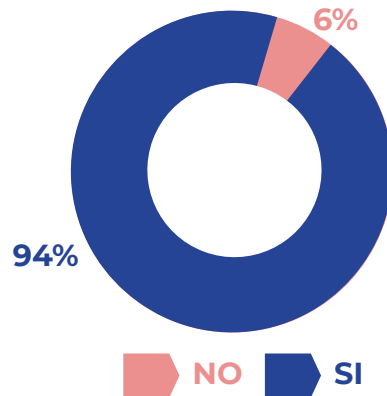
El 89% de los restaurantes y el 78% de las famas tienen identificado a sus proveedores, situación que favorece en el momento de adelantar proceso de concertación de políticas y actividades conjuntas en mejora de la cadena.

¿Hace control de inventarios de materia prima?

Restaurantes



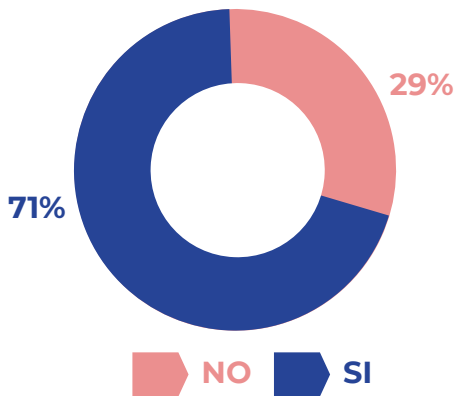
Famas



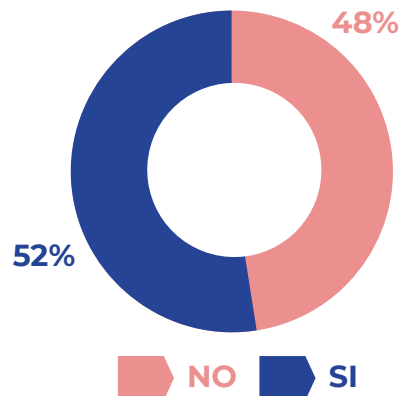
En el tema de control de inventarios llama la atención que el 64% de los restaurantes no realizan un control de inventarios.

¿Realiza procesos de costeo por cada producto o servicio?

Restaurantes



Famas



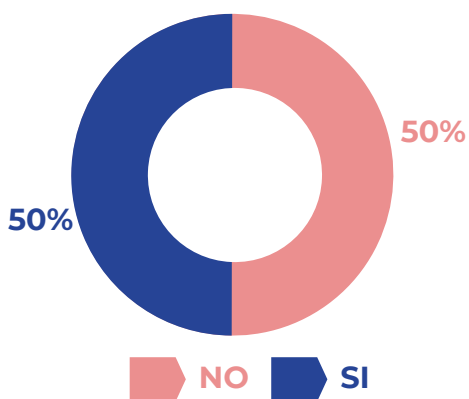
El 72% de los restaurantes y el 52% de las famas desarrollan procesos de costeo por producto y servicios ayudándoles a disminuir el riesgo de pérdidas.



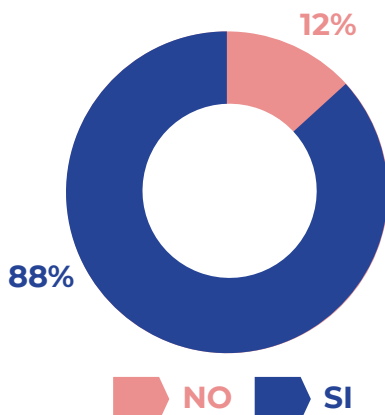
ÁREA DE COMERCIALIZACIÓN

¿Sabe usted identificar la carne ovina y caprina?

Restaurantes



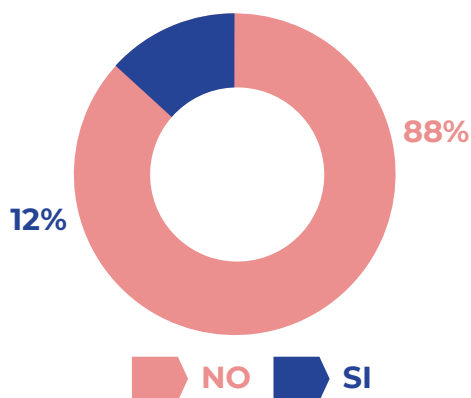
Famas



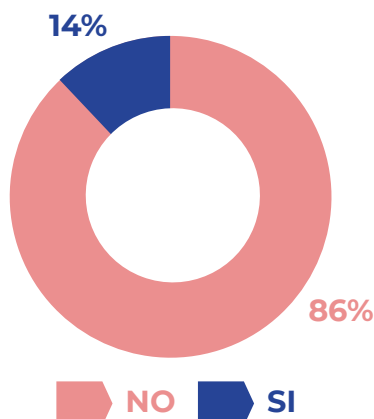
El 50% de los restaurantes y el 88% de las famas manifiestan tener el conocimiento básico para identificar la carne ovino-caprina, con base en sus proveedores que son personas de confianza.

¿En su establecimiento compra carne caprina?

Restaurantes



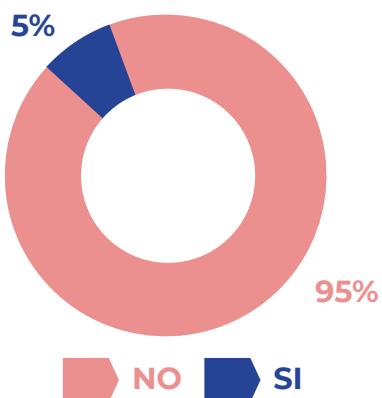
Famas



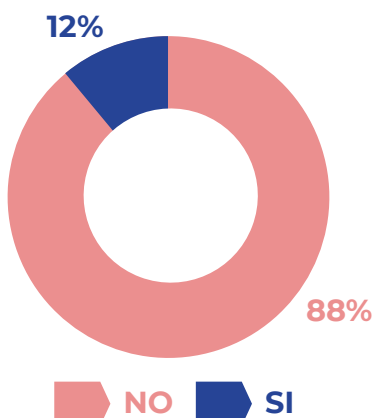
El 88% de los restaurantes no compran carne caprina por la merma que tiene la misma en el momento de cocción. El 86% de las famas informan que no compran carne caprina por que poco se vende al no tener una oferta constante.

¿En su establecimiento compra carne ovina?

Restaurantes



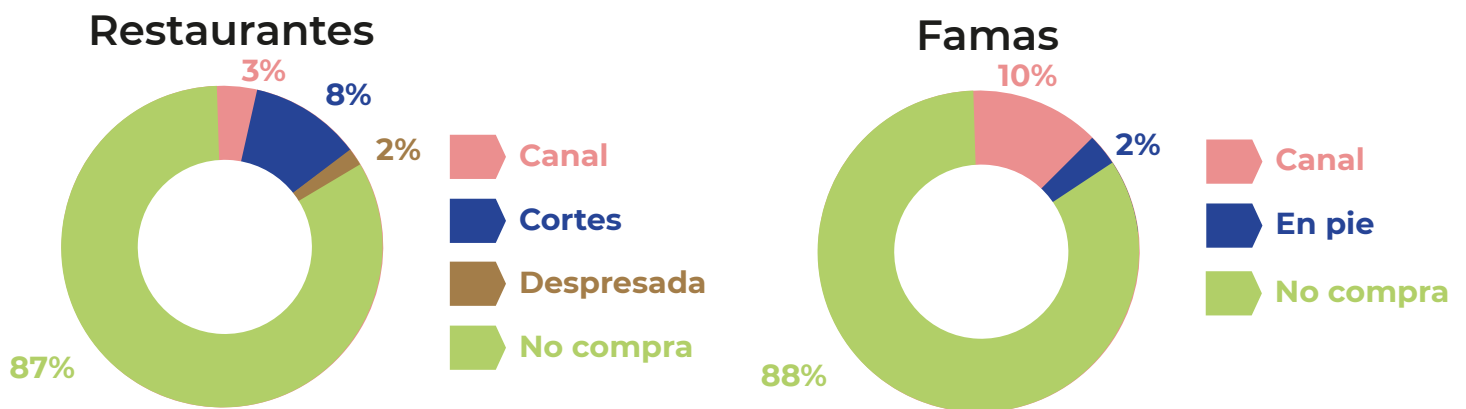
Famas



El 95% de los restaurantes y el 88% de las famas no compran carne ovina tiene menos salida que la carne caprina por lo cual para ellos no es atractivo preparar ni comercializar este tipo de carne.

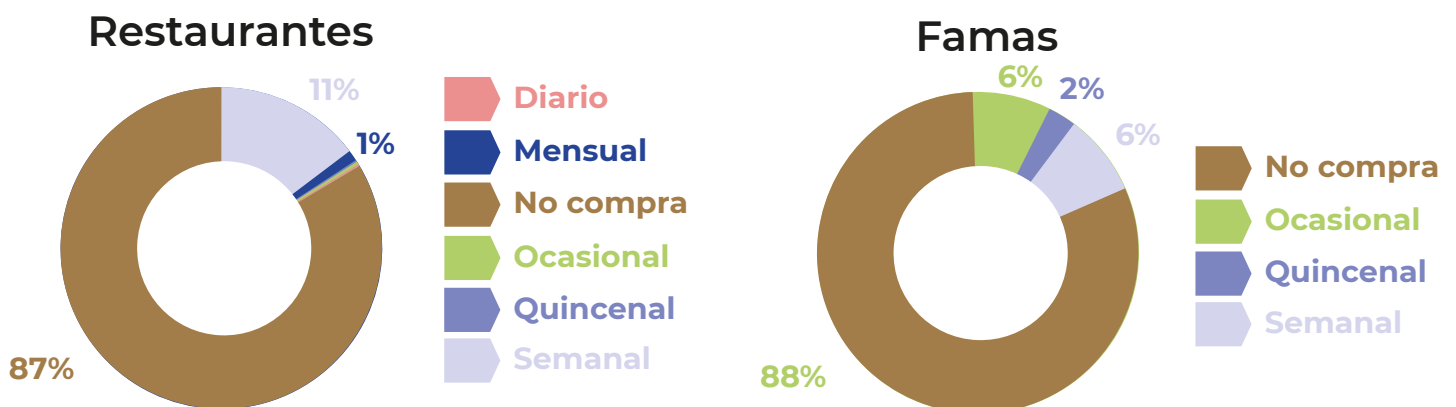


¿Forma de compra de carne ovina-caprina?



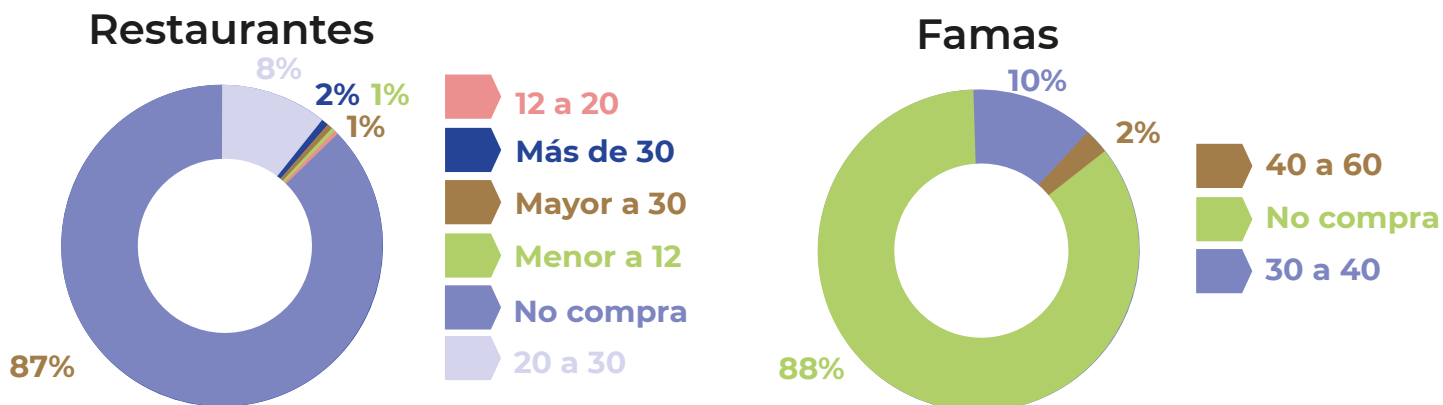
De los restaurantes que han comprado carne ovino – caprina el 3% la compra en canal, el 8% la compra en cortes y 2% lo compra despresada. En cuanto a las famas el 10% la compra en canal y el 2% la compra en pie.

¿Frecuencia de compra de carne ovino-caprina?



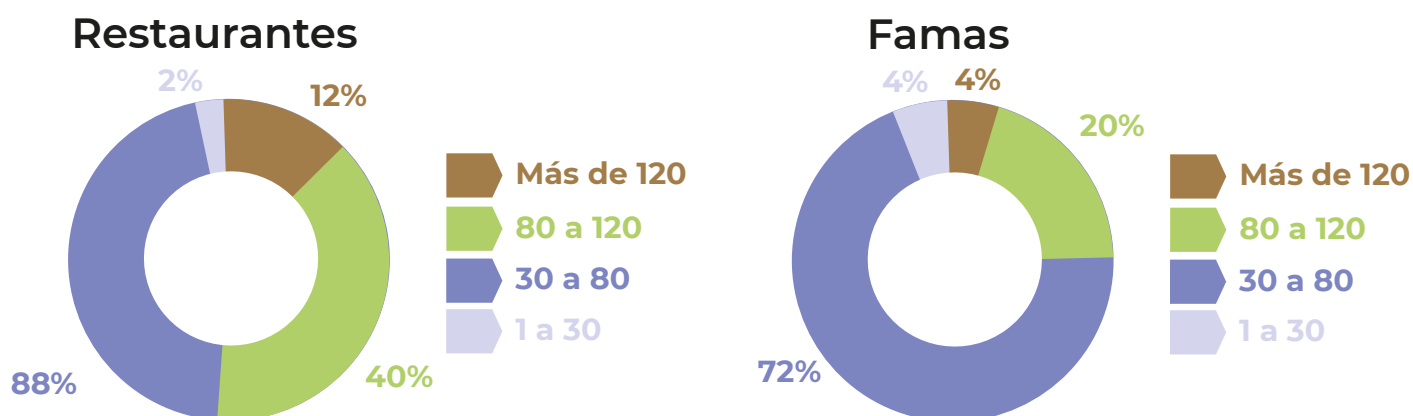
La frecuencia de compra de carne ovino-caprina por los restaurantes el 11% la compra semanalmente y el 1% ocasionalmente. Las famas el 6% la compra ocasionalmente, el 2% la compra quincenalmente y el 6% semanalmente.

¿Qué volumen de carne ovino-caprina en kg compra mensualmente?



El volumen que compran de carne ovino-caprina mensualmente los restaurantes el 19% de 20 a 30 kilos y el 8% de menos de 8 kilos; en cuanto a las famas el 10% compra de treinta a cuarenta kilos y el 2% más de cuarenta kilos.

¿Frecuencia de compra de carne ovino-caprina?

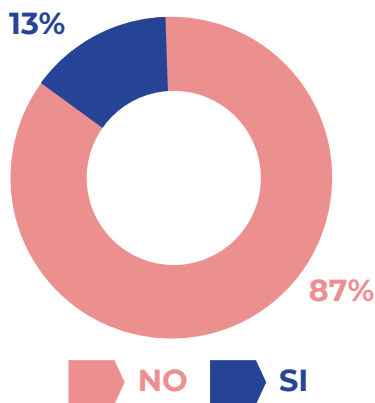


El ingreso de cliente diariamente en restaurantes esta soportado en un 46% y en famas en un 72%, seguidos por el rango de ochenta y ciento veinte clientes.

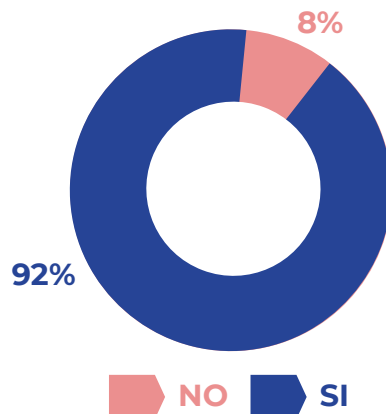
ÁREA DE TECNOLÓGICA

¿Su negocio utiliza computadores para el desarrollo de actividades funcionales?

Restaurantes



Famas

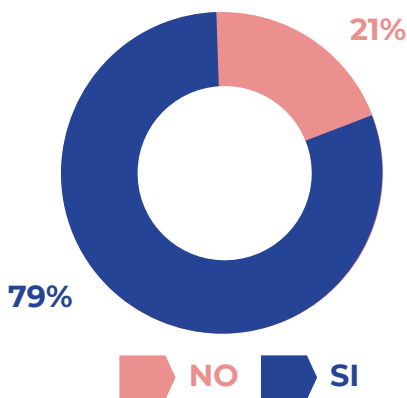


En lo referente al uso de computadores para el servicio del negocio, manifiestan que solo el 13% de restaurantes lo utilizan y el 8% en famas

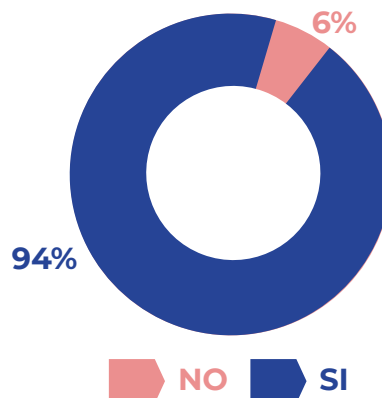
ÁREA ADMINISTRACIÓN Y FINANCIERA

¿Tiene un área contable y financiera?

Restaurantes



Famas

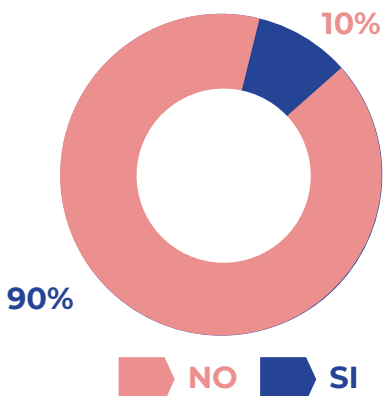


El 79% de los restaurantes y el 58% de las famas tienen un área contable financiera para el registro y control de sus recursos.

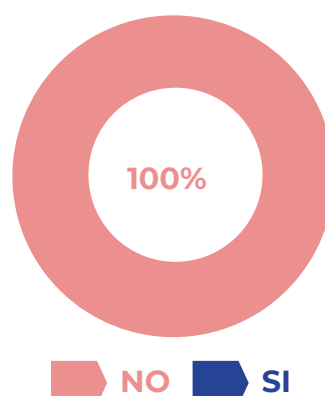
ÁREA INNOVACION Y PROYECTOS

¿Ha innovado productos y servicios que no se encontraban en el mercado?

Restaurantes

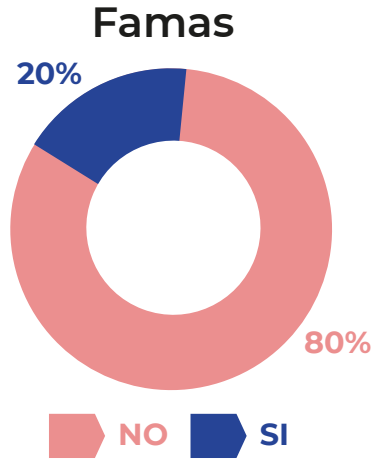
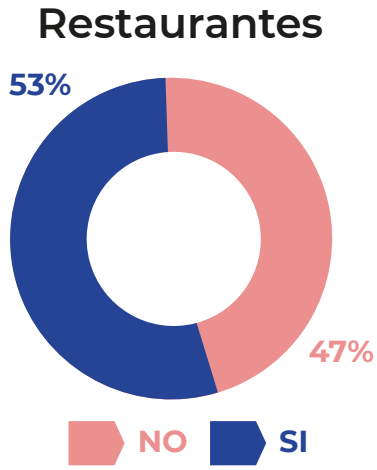


Famas



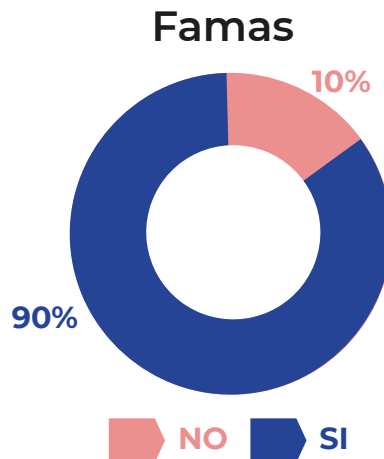
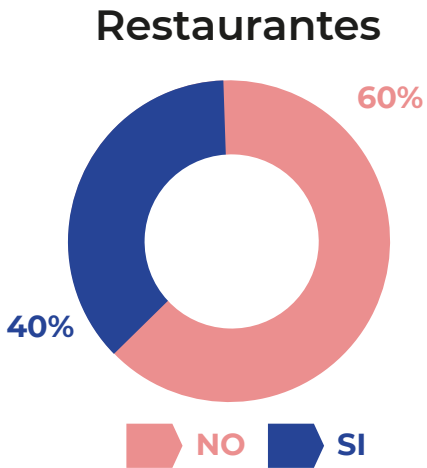
En lo referente a los procesos de innovación en producto o servicio el 10% de los restaurantes manifiestan hacerlo en ofertar platos diferentes.

¿Ha mejorado su producto o servicio?



El 53% de los restaurantes han mejorado sus productos en presentación y servicio y el 20% de las famas han mejorado sus productos sobre todo en el formato del empaque al vacío y en la prestación del servicio.

¿Se vincularía como empresa en procesos de innovación?



Llama la atención como el 40% de restaurantes estarían interesados en vincularse a proceso de innovación en su negocio y el 90% de las famas demuestran más interés en adelantar procesos de innovación y acompañamiento que fortalezcan su empresa.



CONCLUSIONES

El sector ovino caprino actualmente se encuentra en una situación de incertidumbre con marcado estancamiento de su desarrollo, el bajo conocimiento de los productores en su crianza técnica; en los comerciantes de los beneficios y propiedades de este producto lo que los conlleva a no optar por la compra, venta y transformación d este producto.

Las limitaciones para el desarrollo de este sector productivo se destacan la poca funcionalidad de las asociaciones de productores, bajo conocimiento del manejo de esta especie, no solo en la crianza sino también en el proceso de sacrificio, falta de uniformidad de tipo y calidad del producto, escasas plantas de sacrificio y procesamiento de la carne, falta de canales comerciales claros, poca capacidad de gestión y poder de negociación de los productores.

