SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA
SUB-SECRETARIA DE PRODUCCION Y MERCADEO
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA AGROPECUARIA

INSTITUTO INTERAMERICANO DE CIENCIAS AGRICOLAS
Proyecto de Comercialización Integrado
SEA–IICA

DIAGNOSTICO DEL MERCADEO DEL GANADO VACUNO Y LA CARNE DE RES EN LA REPUBLICA DOMINICANA

Documento No.8

- Versión Preliminar -

Mayo, 1976
Santo Domingo, República Dominicana

REPUBLICA DOMINICANA
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA

ING. AGRON. MANUEL DE JS. VIÑAS CACERES
Secretario de Estado de Agricultura

ING. AGRON. FRANCISCO MIGUEL GONZALEZ
Subsecretario de Estado de Producción Agropecuaria y Mercadeo

LIC. JUAN ANTONIO NUÑEZ
Subsecretario Técnico de Planificación Sectorial Agropecuaria

ING. AGRON. JUAN PABLO DUARTE hijo
Subsecretario de Estado de Recursos Naturales

FELIPE PARRA PAGAN
Subsecretario Administrativo

DEPARTAMENTO DE ECONOMIA AGROPECUARIA

LIC. JOAQUIN NOLASCO
Director

LIC. FRANCISCO PEREZ LUNA
Jefe División de Estudios Económicos

ING. AGRON. RAMON TORRES CAMPOS
Jefe División de Administración Rural

LIC. JOSE LUIS GUZMAN
Jefe División de Mercadeo

LIC. FRANCISCO DAVID ALVARADO
Jefe División de Estadística e Información

ASESORIA TECNICA DEL INSTITUTO INTERAMERICANO DE CIENCIAS AGRICOLAS

LIC. JERRY LA GRA
Coordinador del Programa de
Comercialización (IICA)

ING. HECTOR MORALES
Especialista en Comercialización
Agrícola

LIC. GILBERTO MENDOZA
Especialista en Comercialización
Agrícola

DIAGNOSTICO DEL MERCADEO DEL GANADO Y LA CARNE DE RES EN LA REPUBLICA DOMINICANA

Participantes:

En la elaboración del presente documento participaron los señores Tomás de los Santos y Ofelia De Castro, técnicos de la División de Mercadeo del Departamento de Economía Agropecuaria de la SEA, y Gilberto Mendoza y Claudio Burgos, asesores del Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas.

Santo Domingo, R. D. Mayo 1976

PREFACIO

El presente documento es el octavo de una serie preparado por la Secretaría de Estado de Agricultura (SEA), como parte del Proyecto de Comercialización Integrado que está desarrollando en colaboración con el Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas (IICA).

La orientación principal de este proyecto este proyecto es la de mejorar los servicios de comercialización a nivel nacional mediante el fortalecimiento de las Instituciones que están operando dentro del Sub-Sector Comercialización; y en especial el Departamento de Economía Agropecuaria de la SEA e INESPRE.

El objetivo global de este proyecto es lograr la formulación e implementación de un plan nacional de comercialización agropecuaria, compatible con el Plan Nacional de Desarrollo Económico y Social.

Los objetivos específicos de este proyecto pueden resumirse en los siguientes:

1. Implantar un sistema dinámico, eficiente y contínuo de recolección y divulgación de información de precios y mercados de los principales productos agropecuarios a nivel de las fincas, de los intermediarios y de los consumidores.

2. La organización y ejecución de un programa de capacitación en comercialización, orientado hacia el personal de las distantas instituciones del Sub-Sector.

3. Realizar un diagnóstico del sistema interno de comercialización desarrollar los esquemas metodológicos para la realización de investigaciones en este campo.

4. Sistematizar la información pertinente al área del Sub-Sector de Comercialización, que permita a las autoridades establecer criterios para la definición de políticas, programas y proyectos en esta materia.

5. Identificar y preparar los proyectos que puedan mejorar la eficiencia del funcionamiento del sistema de comercialización en un futuro inmediato.

6. Identificar y sugerir cambios institucionales necesarios para mejorar los servicios en comercialización a todos los niveles, especialmente a nivel de finca.

En el presente informe se trata de dar una síntesis de las informaciones disponibles sobre la producción y mercadeo de carnes de ganado vacuno en el país.

El mismo no pretende ser un estudio definitivo, sino mas bien algo preliminar para dar una visión global de los problemas mas generalizados entre productores, distribuidores y consumidores de este importante bien en la dieta diaria del dominicano, que sirva de base a un estudio mas amplio y minucioso. Sin embargo, ya este corto informe podría servir de base para la toma de decisiones a corto plazo, que contribuyan a mejorar el sistema de comercialización de las carnes en el país.

La coordinación del proyecto de comercialización integrado SEA/IICA está a cargo de los señores Francisco Pérez Luna, por la SEA y Jerry La Gra, por el IICA.

Lic. Joaquín Nolasco,
Director Departamento de Economía Agropecuaria,
"SEA"

INDICE DE MATERIAS

I. INTRODUCCION

El presente es un diagnóstico superficial de la comercialización de ganado en pie y de la carne de res, enfatizando en Santo Domingo como mayor centro consumidor.

El estudio incluye algunos aspectos de producción, así como una descripción de los canales de comercialización en el mercadeo de ganado y carne para el consumo local. El objetivo principal es el de dar las bases para programas sobre abastecimiento de carne y de estímulo al productor.

II. METODOLOGIA

El estudio se basó en informaciónes obtenidas en la Secretaría de Estado de Agricultura - Dirección General de Ganadería y Oficina de Planificación; en el Banco Agrícola, en la Secretaría de Industria y Comercio, en la Secretaría de Salud Pública y en la Oficina Nacional de Estadística.

Se entrevistaron productores de S. F. de Macoris, Puerto Plata, Centro y Este del país. Se entrevistaron acopiadores y comisionistas rurales y se observaron compras de ganado y pesajes a nivel rural. Se visitaron todos los mataderos de la capital y mataderos regionales de exportacion.

Para la determinación del tipo de corte y peso por corte usados en el país, se comprobó con el procesamiento de una res de peso promedio en un matadero local con la participación de un tablajero experto.

Se entrevistaron mayoristas, exportadores, tablajeros (carniceros); detallistas especializados y supermercados, para conocer los sistemas de distribución al detalle y los precios a diversos niveles del mercado.

III. ASPECTOS DE PRODUCCION

La ganadería de carne se ha incrementado gradualmente en los últimos 10 años en República Dominicana. La introducción de sangre Cebú y de pastos exóticos, han sido los factores tecnológicos de mayor importancia en el desarrollo de esta actividad. De acuerdo a un censo practicado en el año 1973 por la Secretaría de Estado de Agricultura, se determinó una existencia de 1,972,000 cabezas de ganado vacuno. Si comparamos esta cifra con la obtenida en 1965, que fue de 864,000 cabezas, se puede observar que en estos últimos 8 años la población bovina aumentó en 1,108,000 cabezas, lo que significa una tasa anual de incremento acumulativo de 10.87%.

Por provincias podemos calcular que para 1973 la mayor concentración se encuentra en El Seibo con 313,000 cabezas (16%), le sigue La Vega con 239,000 cabezas (12%) y Altagracia con 166,000 cabezas (8%). La distribución del ganado por zonas según la Dirección General de Ganadería, se establece así:

1.- Zona Este: Altagracia, La Romana, S. Pedro Macoris, Seibo 29%

2.- Zona Norte: Santiago, Pto. Plata, Espaillat, La Vega 28%

3.- Zona Nordeste: Salcedo, Duarte, Sanchez Ramirez, Ma. T. Sánchez, Samaná 16%

4.- Zona Centro: D.N., San Cristobal, Peravia 13%

5.- Zona Noroeste: Dajabón, Santiago Rodríguez, Monte Cristi, Valverde 5%

6.- Zona Suroeste: S. J. de la Maguana, Estrelleta, Azua 6%

7.- Zona Sur: Barahona, Bahoruco, Pedernales, Independencia 3%

Del total del área agrícola disponible (1972-1973) de 41,664,000 tareas, el 54.18% se dedicaba a pastos, de los cuales el 32% eran naturales y el resto cultivados. Considerando esta superficie de pastos y el total de existencias de ganado a esa fecha,(1.9 millones de cabezas), resultaría que se están usando 11.58 tareas por cabeza de ganado. De acuerdo a datos existentes, y dependiendo del tipo de pasto, se necesitarían 15 tareas de pastos naturales para alimentar una cabeza de ganado, en cambio solo 3 tareas por cabeza cuando el pasto es Pangola y 4 cuando es Guinea. Si se lograra mejorar la eficiencia de estos suelos a través de variedades de pasto, se podría llegar a una población de 4 a 6 millones de cabezas de ganado, lo que significa que actualmente habría un 55% de capacidad ociosa en el uso del terreno. 1/

1/ SEA Oficina de Planificación- Diagnóstico y Estrategia del desarrollo Agropecuario 1976-86.

Con base en la misma fuente de información, se tienen las siguientes proyecciones de la población ganadera:

Cuadro N°1. PROYECCIONES DE LA POBLACION GANADERA 1973-1980

AÑOS	MILES DE CABEZAS
1973	1,972
1974	2,059
1975	2,123
1976	2,184
1977	2,258
1978	2,335
1979	2,417
1980	2,500

Fuente: SEA - Oficina de Planificación O P.CIT.

Los toretes y novillos de 1 a 2 años tienen una tasa de sacrificio del 12%, para los toros y bueyes es del 10%. Las vacas madres tienen una vida útil de 9 años, antes de pasar a sacrificio. La tasa de sacrificio de estas vacas y la de los novillos de más de 2 años es del 12%.
Las siguientes cifras señalan el sacrificio de ganado vacuno a nivel nacional.

Cuadro N°2. SACRIFICIO NACIONAL DE GANADO VACUNO

1963-1973

AÑOS	CABEZAS	KILOS DE CARNE
1963	117,257	20,757,072
1964	126,942	19,445,579
1965	128,772	20,118,674
1966	129,674	20,617,600
1967	159,442	24,012,933
1968	164,745	24,263,832
1969	168,368	24,623,834
1970	162,337	24,996,750
1971	132,808	18,523,574
1972	159,159	22,995,272
1973	159,551	23,019,103

Fuente: Oficina Nacional de Estadística.

El peso promedio de las reses sacrificadas ha ido creciendo año trás año. Según la División de Ganadería, el peso promedio en canal en 1969 fue de 342 libras; en 1973 fue de 360 libras.

IV. ESTRUCTURA DE LA COMERCIALIZACION

4.1 Canales de Comercialización

En el Gráfico No. 1 se representa el flujo de la comercialización que sigue el ganado y la carne de res que son procesados en la capital. Pueden notarse seis niveles importantes para efectos del presente análisis.

4.1.1. El Productor. Para este caso, es la fuente de extracción ganadera que abastece al mayor centro de consumo, Santo Domingo, tanto para el consumo local como para la exportación.

Los productores crían y engordan animales hasta un peso vivo de aproximadamente 350 Kgs. Al llegar el animal a ese peso y, según las condiciones de la demanda, el productor se pone en contacto con los acopiadores o corredores de ganado. La negociación se acuerda usualmente para el produc-

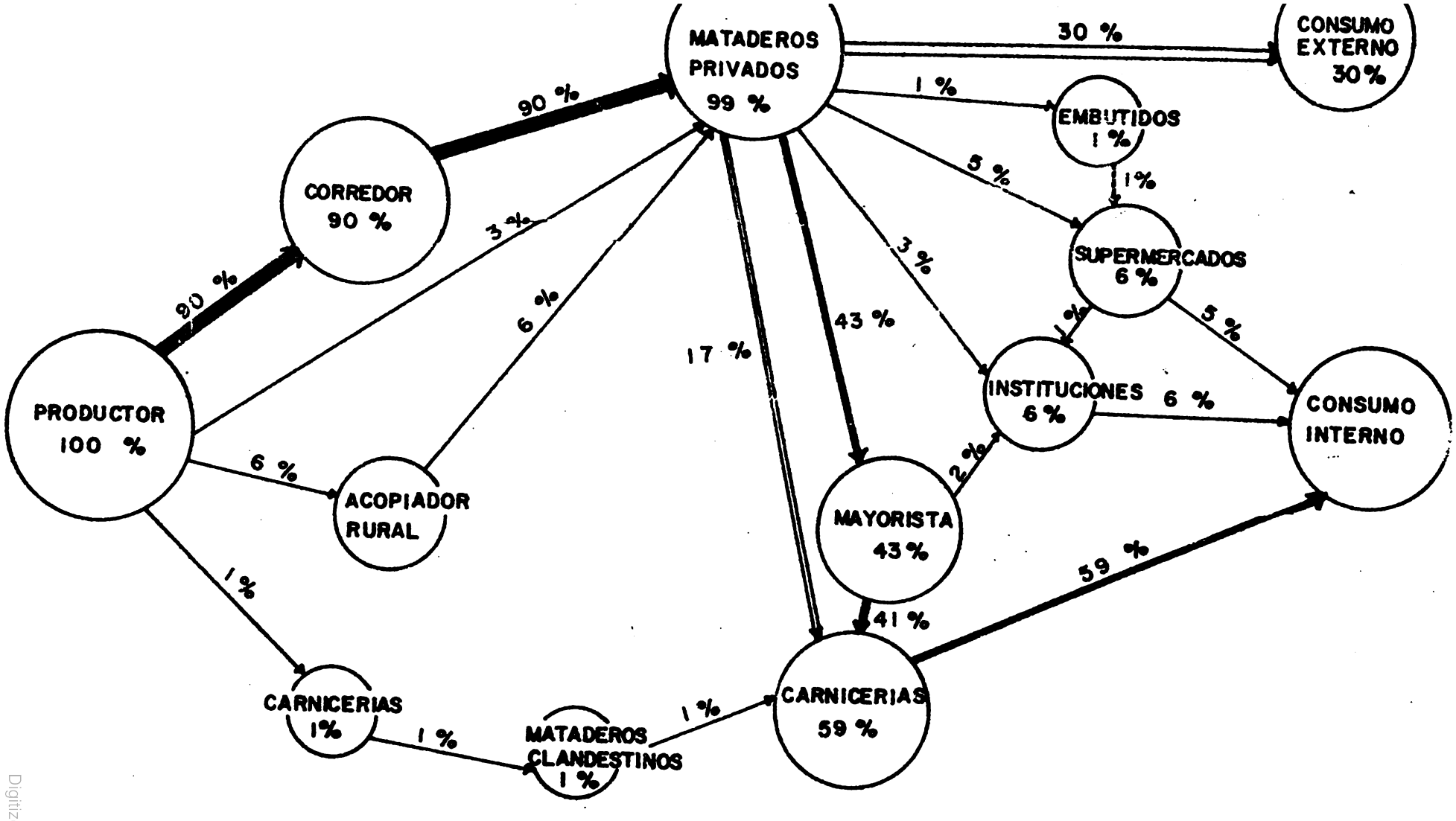

GRAFICO No. 1 : CANALES DE COMERCIALIZACION DE LA CARNE EN SANTO DOMINGO.

Fuente : SEA – ECONOMIA AGROPECUARIA , DIV. DE MERCADEO.
FEB. 76.

to puesto en la finca con una dieta de 12 hrs. El pesaje se hace en la mañana siguiente, en corrales que disponen de báscula. Los corrales y báscula pertenecen a un particular de la zona que cobra $0.25 al productor por pesar cada animal. Si el ganado a pesar no ha tenido la dieta de 12 horas, el corredor aplica un 3% de descuento al peso real cuando es pesado en la mañana, y un 5% si el pesaje se realiza después del mediodía.

La movilización del ganado a la báscula corre por cuenta del productor. Después de pesado, el transporte y manejo hasta el lugar de sacrificio corre por cuenta del acopiador o del corredor del matadero. Una vez realizado el pesaje queda acordado el precio y peso de liquidación de la compra, el cual no se modifica aunque el ganado permanezca en los corrales de pesaje o en potreros cercanos en espera de transporte. El pago del ganado se efectúa 5 ó 7 días después. Solamente pequeños productores de 1 ó 2 cabezas venden el ganado en pie "al ojo", a acopiadores o carniceros; en este caso el precio se establece de común acuerdo y el pago es inmediato.

4.1.2 Acopiadores : Son intermediarios entre el productor y los mataderos; se pueden clasificar en:

4.1.2.1 Corredor; Son intermediarios localizados en las zonas productoras, generalmente poseen fincas pequeñas y trabajan como comisionistas de mataderos privados. Su responsabilidad es la de conseguir ganado para el matedero, según las necesidades de éste. El precio es fijado por el matadero pero con una flexibilidad de 1 a 2 centavos por kilo para negociar. El corredor pesa y liquida el ganado al productor, con dinero del matadero. El corredor recibe una comisión por peso vivo comprado.

Los corredores a veces compran ganado casi terminado, lo mantienen o engordan en su propia finca por poco tiempo, para luego venderlo al matadero, consiguiendo el mismo precio que un productor, más la comisión. Esta operación se hace generalmente cuando reciben información sobre probables alzas de precio, por motivos de exportación o cualquier otro factor que afecte la demanda. A través de los corredores se canaliza un 90% de la producción.

4.1.2.2 Acopiador Rural: Son compradores de ganado que adquieren depequeños productores de una a dos cabezas; acuerdan un precio en vivo "al ojo" y usan los servicios de matanza de los mataderos públicos para vender la carne en banda 6(algunos de ellos), en sus propias carnicerías. Canalizan un 6% de la producción.

Generalmente operan en poblaciones pequeñas y a nivel rural.

4.1.2.3. Carnicero: Como el nombre lo indica, son comerciantes que poseen un expendio en carne y que buscando obtener un mejor beneficio, compran un animal siempre "al ojo", lo matan clandestinamente en la capital, en el patio de sus viviendas o expendios, y lo venden al público, con todos los problemas sanitarios que esta práctica implica. Un 1% de la producción se comercializa por este sistema.

4.1.3.. Mataderos: Son los lugares destinados al sacrificio del ganado vivo. En 1975 se sacrificaron 160,510 reses aproximadamente, en los mataderos cuya clasificación es la siguiente:

4.1.3.1. Mataderos Privados: Son los mataderos construídos por particulares. En este grupo se incluye la Procesadora de Carne, C. por A. (CAMI) que pertenece al Ayuntamiento de Santo Domingo y fué alquilada a particulares. Podemos subdividir este grupo en: mataderos autorizados para exportar y matadero para consumo local.

Mataderos autorizados para exportación: Existen cuatro mataderos que por reunir condiciones sanitarias y de refrigeración, de acuerdo a normas establecidas en los países importadores, están autorizados para exportar sus productos. Ellos son: Procesadora de Carnes, C. por A. (CAMI), Torito Dominicano, Procesadora de Carnes Dominicanas (PROCADOM) y Matadero Industrial del Este (MIDECA).

Este último está localizado en Higuey, pero canaliza casi todas las operaciones a través de sus instalaciones en Santo Domingo.

Estos mataderos obtienen los animales para matanza a través de sus corredores o acopiadores locales y los reciben siempre pesados en la finca. El transporte está a su cargo y se utilizan camiones alquilados o propios. Al llegar el animal al matadero es pesado en lotes de 5 a 7 y luego de atravesar una cortina de agua entran a la sala de matanza. El procesamiento se hace mediante una cadena sin fin y se ejecuta para reses que aprueban el análisis veterinario.

La capacidad total instalada en los mataderos señalados es de 540 cabezas diarias; actualmente están trabajando a un 50% de su capacidad. CAMI y MIDECA sacrifican un promedio de 75 animales por día y TORITO DOMINICANO y PROCADOM 60 por día; los 4 mataderos sacrifican el 60% del total de reses de la capital.

Los cuatro mataderos dan servicio de matanza a particulares, pero solo por cantidades mayores (más de 10 reses); generalmente se cobra el cuero y cabeza por el servicio.

En la acutalidad cerca del 50% de la carne procesada en estos mataderos se exporta. Antes de la vigencia del decreto 3608 Art. 2, casi la totalidad de la matanza de estos mataderos se exportaba. Mediante este decreto se exige la entrega al mercado interno del 20% de la matanza, el 80% se puede exportar. La razón por lo cual solo se exporta el 50% es debido a la reducción de la demanda de carne, en el mercado mundial.

En el año 1975 estos mataderos sacrificaron 18,881 Ton. Met. de carne viva, que con un rendimiento promedio de 48%, produjeron 9,063 Ton. Met. de carne en banda (o en canal). Ese año se exportaron 3,894 Ton Met. de carne; el 20% en canal (779 T.M) y el 80% deshuesada (3,115 T.M). Calculando que un 17% de la banda es hueso, se establece que se requirieron 4,124 Tons de carne en banda para fines de exportación, (lo que equivale al 49% de la matanza total de dichos mataderos). La carne en banda y vísceras destinada por estos mataderos al consumo local, se distribuye a través de mayoristas, supermercados y tablajeros. El decreto antes mencionado establece que el 20% como mínimo para consumo local debe distribuirse a través de la Asociación de Tablajeros.

Mataderos para consumo local: estos son: Tres Brazos, Los Minas, La Banderita, Inadeca (El 9) y La Fé, con una matanza total de 4,200 cabezas mensuales y con una capacidad instalada de 6,200 cabezas, o sea que están trabajando a un 68% de su capacidad.

Estos mataderos operan principalmente prestando el servicio de matanza a mayoristas y a carniceros, mediante el cobro de RD$3. por el sacrificio del animal. También se suele cobrar como tarifa el cuero del animal y a veces cuero y cabeza.

La Banderita, Inadeca y La Fé, además del servicio de matanza, compran ganado en pie para sacrificio y venta a carnicerías y supermercados. En los mataderos de Tres Brazos y los Minas se forma una especie de feria de ganado con participación de productores, acopiadores, mayoristas, carniceros e instituciones compradoras. El ganado se compra en pie pero se negocia por la carne que rinde en banda. Hay casi absoluta carencia de condiciones sanitarias y en la mayoría de estos mataderos se permite el acceso a las salas de matanzas a toda persona; algunos mataderos están rodeados de ciénagas infectadas e, incluso, dentro de la sala donde está la carne en banda, se perciben olores a carne en descomposición.

Tanto los mataderos autorizados a exportar como los destinados a consumo local, tienen salas especiales donde se ensalan los cueros, antes de ser vendidos a las tenerías, son comercializados directamente por los mataderos o por intermediarios que los adquieren de mayoristas y carniceros que compran la res en pie para ser procesada.

4.1.3.2. <u>Mataderos clandestinos</u>: se calcula que un 1% del total es sacrificado en forma clandestina en Santo Domingo por los carniceros en los patios de sus viviendas ó expendios sin ningún control sanitario, y en forma absolutamente rudimentaria.

El 39% del total sacrificado en el area de Santo Domingo se realiza a través de los mataderos destinados al consumo local. El 60% se sacrifica en los mataderos autorizados para exportación y el 1% restante en mataderos clandestinos.

4.1.4. Mayoristas: son intermediarios que comercian con carne en banda, ya sea comprada a mataderos o haciendo uso de los servicios de matanza de los mataderos municipales, para animales comprados a productores o a acopiadores.
Las bandas son pesadas en básculas de los mataderos; con el mismo peso se vende a carnicerías. Las vísceras se comercializan pesadas individualmente.

Los mayoristas tienen acuerdos de abastecimiento a carnicerías, por lo tanto, la carne sacrificada en el día, generalmente es entregada a carniceros en forma inmedicta. Hay que destacar que la carne en banda rebaja gradualmente su peso por filtraciones de sangre, etc., en aproximadamente 0.5% en un período de seis a ocho horas, merma que es asumida por el carnicero. Cuando la merma es superior a 1% en el mismo tiempo, el carnicero no acepta la banda. A través de los mayoristas se distribuye un 43% de la carne en banda o canal.

1.1.5. Expendios al público: Se clasifican en tres tipos diferentes:

1.1.5.1. Carnicerías: Existen pequeñas y grandes. Las pequeñas compran por lo general 1 ó 2 bandas que es lo suficiente para vender en el transcurso del día, ya que no tiene equipo de refrigeración.

Estas bandas son compradas a mayoristas u obtenidas directamente a través de mataderos municipales o clandestinos, son picadas en los cortes comerciales y vendidos al público en los mercados. Las carnicerías grandes tienen una mayor capacidad de compra ya que poseen refrigeradores; compran las bandas a mayoristas (45%) o a los mataderos directamente (17%). En algunas ocasiones, cuando las carnicerías pequeñas no han podido vender la totalidad de la carne en el día, venden la parte sobrante a las mas grandes, al precio de costo.

La carne y vísceras comercializadas a través de las carnicerías es pesada en balanzas en el mostrador. (Se ha comprobado inexactitud en el peso y uso del papel inapropiado para envolver la carne).

Hay carnicerías, tanto grandes como pequeñas, que son de dueños de mataderos. Un 59% de la carne en Santo Domingo es canalizada a través de las carnicerías.

4.1.5.2. Supermercados. Estos poseen un departamento de carnes con instalaciones de refrigeración, tanto para la carne en banda, que reciben directamente del matadero, como para el expendio al público. En el supermercado se corta la carne en distintos cortes, se empaca en bandejas de cartón y plástico, presentando el mejor lado en la parte transparente del empaque.

Se calcula que los supermercados distribuyen el 6% de la carne de res de la capital.

5.3. Instituciones: El consumo institucional (hoteles, restaurantes, hospitales, etc.) se calcula que demanda otro 6% de la carne en la capital.

A nivel regional el flujo de la comercialización es mas simple: productor-----mayorista-----acopiador-----carnicero-----consumidor. Es frecuente que el carnicero compre la res al acopiador o al productor y la mande a procesar en el matadero municipal. El recaudador del matadero cobra una suma por el servicio, según el matadero.

A nivel nacional, en 1974 se calculó la distribución de la matanza por sexos de esta manera: hembras 13%, machos 87%. (Datos de la Dirección General de Ganadería con base en los permisos de matanza).

La distribución de la matanza por provincias fué la siguiente:

Cuadro N°3 DISTRIBUCION DE LA MATANZA POR PROVINCIAS EN 1974

Provincias	%
Distrito Nacional	64.1
La Altagracia	14.5
Santiago	11.1
La Vega	5.2
San Cristobal	1.9
Duarte	1.3
Otras	1.9
Total	100.0

Fuente: Dirección General de Ganadería

4.2 Márgenes de comercialización

La gráfica N°2 señala los márgenes brutos de comercialización de los intermediarios y procesadores de la carne, así como el precio del productor; el período de análisis es el comprendido entre finales de 1975 y enero de 1976.

Para fines del análisis se parte de un animal promedio de 350 kilos vivo en finca (este fue el peso más frecuente que se encontró en mataderos para machos en pie).

La mayoría de los productores, pequeños y grandes, recibieron un precio de $0.28 por libra de res en pie puesta en la finca con 12 horas de dieta antes del pesaje. Es el precio que pagan acopiadores, corredores e incluso carniceros.

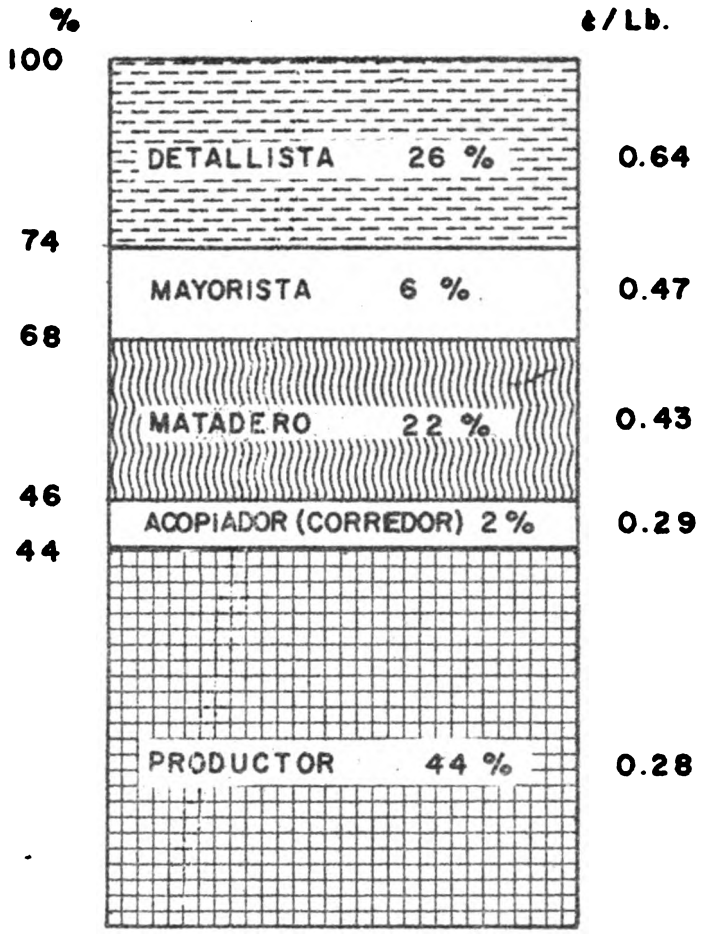

GRAFICO No. 2 : **MARGENES DE COMERCIALIZACION DEL GANADO Y LA CARNE EN REP. DOM.**

Fuente: SEA - ECONOMIA AGROPECUARIA, DIV. DE MERCADEO. FEB. 76.

Ea

El acopiador vende la res al matadero a $0.29 libra en pie. El corredor recibe $$0.01 por libra como comisión. En este caso, el matadero corre con los riesgos y costos de transporte y financia las compras que hace el corredor. El corredor tiene una capacidad de negociación con fluctuación de 1 a 2 centavos por libra, en base al precio autorizado por el matadero.

El rendimiento medio de carne en banda del animal escogido como patrón para el presente análisis es de 51%; ello significa que el matadero al procesar la res obtiene:

Carne en banda	393 lbs	51% res en pie
Visceras	85 lbs	11%
Cuero	42 lbs	6%
Sangre, agua, mermas	250 lbs	32%
	770 lbs (ó 350 kilos)	

Los mataderos venden la res procesada al canal mayorista a través de 3 tipos de intermediarios.

a) Mayorista de carne en banda a un precio medio de $0.50 libra

b) Intermediarios de visceras (en este caso un detallista) a un precio medio de $0.22 libra.

c) Curtiembre: el cuero a $0.14 libra 1/

1/ Para efectos de análisis hasta el consumidor y obtener el promedio ponderado del precio pagado por el consumidor final, en los siguientes pasos aparecerá el cuero con precio de $0.14 que es el precio de consumidor (en este caso las curtiembres).

El precio promedio ponderado de venta de los mataderos al mayorista es de $0.43 libra, precio que se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro No. 4. DESCOMPOSICION DEL PRECIO DE VENTA DE LA RES PROCESADA EN EL MATADERO

Tipo de carne	Peso Lbs.	% de la res procesada	Precio del matadero (RD$ lb.)	Precio por tipo (RD$)	Precio promedio ponderado RD$ Lbs.
Bandas	393	76	0.50	196.50	0.50
Visceras	85	16		18.60	0.22
Pata	28		0.10	2.80	
Sesos	4		0.15	0.60	
Bazo	2		0.15	0.30	
Riñon	3		0.22	0.66	
Bofe	7		0.22	1.54	
Lengua	2		0.22	0.44	
Corazón	2		0.22	0.44	
Mondongo	25		0.30	7.50	
Higado	12		0.36	4.32	
Cuero	42	8	0.14	6.00	0.14
Total	520	100		221.10	0.43

Fuente: Encuestas a mataderos y carniceros

El mayorista justifica su presencia en el proceso de comercialización, debido a su capacidad de pago, no obstante que se ha buscado su eliminación. Los mataderos prefieren vender al mayorista (43% de la carne) y no al carnicero directamente (17% de la carne solamente), en razón a que el detallista necesita de crédito y otros servicios que son aportados por el mayorista. Este concede un crédito flotante a los carniceros más grandes, pero vende al contado al pequeño.

El mayorista vende la banda a RD$0.47 libra en promedio Ponderado puesto en el matadero, lo que representa una utilidad bruta de 4 centavos por libra.

El carnicero "pica" la banda y la descompone en los cortes de carne que ilustra el cuadro N°. 5.

Al final, la res se vende a los consumidores en RD$326.53 o sea RD$0.64 precio promedio ponderado por libra.

Cuadro No. 5. CORTES DE CARNE EN SANTO DOMINGO Y PRECIOS AL CONSUMIDOR. (Dic. 1975 - Enero 1976)

Tipo Corte	Peso Corte lbs.	% del total res muerta	Precio al consumidor (RD$ Lb.)	Precio total corte (RD$)
Carnes				
Roti	35	7	0.93	32.55
Filete	10	2	1.50	15.00
Cadera	23	4	0.90	20.70
Bola	25	5	0.95	23.75
Pulpa	32	6	0.63	20.16
Grillada	33	7	0.75	24.75
No. 7	72	14	0.80	57.60
Dobo Duro	22	4	0.95	20.90
Dobo Blando	30	6	0.95	28.50
Pecho	68	13	0.45	30.60
Hueso	23	4	0.25	5.75
Rabo	6	1	0.50	3.00
Piltrafa	14	3	0.17	2.38
Subtotal	393	76	0.73	285.64
Visceras				
Mondongo	25	5	0.50	12.50
Pata	28	4	0.20	5.60
Lengua	2	0.4	0.50	1.00
Riñon	3	0.6	0.50	1.50
Higado	12	2.4	0.70	8.40
Corazón	2	0.4	0.50	1.00
Bazo	2	0.4	0.45	0.90
Bofe	7	1	0.37	2.59
Seso	4	0.8	0.35	1.40
Subtotal	85	16	0.41	34.89
Cuero	42	8	0.14	6.00
Total	520	100	0.64 *	326.53

*Precio promedio ponderado pagado por el consumidor $0.64 Lb.

Fuente: Encuestas a carniceros, supermercados, etc.

V. ESTRUCTURA DEL CONSUMO

El balance del producto en 1973 se calculó así: 1/

Producción	44,685 tons. métricas
Consumo interno	37,410 tons. métricas
Exportaciones	7,275 " "
Existencias	-

Las proyecciones del consumo interno (según la misma fuente) señalan un volumen de 40,000 tons para 1976; 61,200 tons para 1981 y 88,500 tons para 1986.

En la oferta de carne para el consumo es factor de especial consideración las exportaciones. La evolución de la exportaciones en los últimos años han sido:

Cuadro N°6 EVOLUCION DE LAS EXPORTACIONES DE CARNE DE RES

AÑO	Tons métricas	Valor US$000
1970	3,428	3,390
1971	3,129	3,011
1972	6,831	6,733
1973	7,277	10,100
1974	6,704	9,273
1975	3,894	4,795

Fuente: Cedopex (los datos de 1975 son de otras fuentes). Las exportaciones de carne de res en 1975 se ralizaron, un 80% como carne deshuesada y un 20% en canal.

1/ SEA-Oficina de palnificación. Diagnóstico y Estrategia del Sector Agropecuario 1976-1986.

En el estudio sobre presupuestos familiares del Banco Central 1969-1970, se establecen los siguientes niveles de consumo de carne de res por estrato de ingreso en Santo Domingo.

Cuadro N°7. CONSUMO DE CARNE DE RES POR ESTRATOS Y APORTE DE CALORIAS Y PROTEINAS (per capita al día)

Estratos	Consumo (Libras)	Calorías	Proteínas (Gramos)
Estrato I (menos de $50 ingreso familiar mensual)	0.021	18.86	1.64
Estrato II (de $50.1 a $100)	0.042	34.71	3.30
Estrato III (de $100.1 a $300)	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	0.095	73.54	7.43
Estrato IV (más de $300.1)	0.148	109.51	11.61
Promedio Ponderado	0.051	39.81	3.81

Fuente: SEA - Oficina de Planificación OP. CIT.

Una idea de la evolución del consumo de carne de res en 1975 se puede obtener a partir de recientes investigaciones sobre la demanda de productos alimenticios en la capital. (Cuadro N° 5).

Con base en las cifras de este cuadro, se puede calcular el consumo aparente de carne de res en la capital en 0.060 libras por persona al día, dato que guarda estrecha relación con el promedio de consumo de 1970 antes señalado (0.051 lbs.) y muestra un incremento explicable por el mayor conumo per capita que usualmente se registra en la capital y por el incremento en los niveles de ingreso.

Cuadro No. 8. DEMANDA DE CARNE DE RES EN LA CAPITAL EN UNA SEMANA EN 1975

Tipo	Entrada a Sto. Dgo. (unidades)	Salida de Sto. Dgo. (unidades)	Saldo matanza Sto. Dgo. (unidades)	Rendimiento en Carne (Tons)
Animal en pie				
Terneros	8	8	----	------
Novillos *	128	21	107	5.2
Res. adulta*	1438	547	891	149.7
Carne de res (tons)	143.3	12.2	131.1	131.1
Total	157 4 un. 143.3 tons	576 un. 12.2 tons	998 un. 131.1tons	286.8 tons

* Se consideró un peso en pie de novillo de 140 kilos con rendimiento en carne de 35%; y res adulta de 350 kilos en pie y rendimiento en carne en canal de 48% .

Fuente: SEA-IICA Encuesta de Entrada y salida de productos agropecuarios a Santo Domingo. Diciembre 8 a 15 de 1975.

A partir del cuadro anterior, se determina la demanda neta de carne para la capital durante 7 dias asi :

Saldo por entrada neta de reses	154.9 tons en carne
Saldo por entrada neta de carne	131.1 " "
Subtotal	286.0
Menos salida por exportaciones	- 74.9 1/ " "
Demanda neta semanal	211.1 " "

1/ Corresponde al promedio semanal de carne exportada en 1975.

El gasto en carne representa para las familias la siguiente proporción según los niveles de ingreso en Santo Domingo 1969-1970.

Cuadro N°9 GASTO EN CARNE EN RELACION AL GASTO TOTAL EN ALIMENTOS

Estratos	% del gasto en alimentos
Estrato I (menos de $50 ingreso familiar mes)	6.5
Estrato II (de $50 a $100)	8.0
Estrato III (de $100 a $200)	9.3
Estrato IV (de $200 a $300)	10.3
Estrato V (de $300 a $400)	9.0
Estrato VI (de $400 a $600)	10.6

FUENTE: SEA-Oficina de Planificación OP.CIT

La carne de res, el arroz y el aceite, en su orden, son los productos que demandan el mayor procentaje de los gastos de las familias. El estrato más bajo de ingresos, gasta en los tres productos el 33.4% del total destinado a la compra de alimentos.

El gasto en carne representa para las familias la siguiente propoción según los niveles de ingreso en Santo Domingo 1969-1970.

Cuadro N°9 GASTO EN CARNE EN RELACION AL GASTO TOTAL EN ALIMENTOS

Estratos	% del gasto en alimentos
Estrato I (menos de $50 ingreso familiar mes)	6.5
Estrato II (de $50 a $100)	8.0
Estrato III (de $100 a $200)	9.3
Estrato IV (de $200 a $300)	10.3
Estrato V (de $300 a $400)	9.0
Estrato VI (de $400 a $600)	10.6

FUENTE: SEA-Oficina de Planificación OP.CIT

La carne de res, el arroz y el aceite, en su orden, son los productos que demandan el mayor procentaje de los gastos de las familias. El estrato más bajo de ingresos, gasta en los tres productos el 33.4% del total destinado a la compra de alimentos.

(Este estrato de la población destina el 90% de sus ingresos a la compra de alimentos, bebida y tabaco).

El estrato más alto destina para la compra de la carne de res, arroz y aceite el 22% del presupuesto del gasto en alimentos (este equivales a la tercera parte del ingreso total).

VI PRECIOS

Los precios recibidos por el ganadero en los últimos años fueron:

Cuadro N°10. PRECIOS DEL GANADO EN PIE A NIVEL DEL PRODUCTOR

1962 - 1975

Años	RD$ libra en pie
1962	0.12
1963	0.13
1964	0.14
1967	0.14
1968	0.16
1969	0.17
1970	0.19
1971	0.21
1972	0.24
1973	0.26
1974	0.30
1975	0.28

Fuente: Pidagro, Programa ganadero; información del Ing. Agrónomo Carlos Castillo. La información de 1975 fue producto de encuestas hechas a productores por este estudio en diciembre de 1975.

Los anteriores precios son los recibidos por la mayoría de los productores. No obstante se registraran mayores y menores precios, según la calidad de la res.

Así por ejemplo: en diciembre de 1975, la vaca se cotizó a $0.26 libra ($0.58 el kilo en pie), cuando el macho se cotizaba a $0.29 y $0.30 ($0.62 el kilo).

La Dirección General de precios, resolución No. 8-73, señala un precio en finca de $0.58 el kilo en pie ($0.26 libra); excluyendo el ganado de "feedlot" (alimentación intensiva) que tiene un rendimiento en canal mayor de 56%. Este ganado tiene libre cotización; es frecuente que se cotize 4 a 5 centavos en kilo por sobre el precio de novillos de tipo corriente.

Los precios al por mayor y al detalle en 1975 se señalaron en los cuadros No. 4 y 5: RD$0.50 libra de carne en canal y RD$0.73 libra de carne, promedio ponderado de los diversos cortes, sin incluir visceras.

Respecto de los precios al detallista hay gran dispersión en la información motivada principamente por las diferencias de calidad y de corte de la carne. Así por ejemplo, el filete se cotiza a $1.50 libra y la piltrafa a $0.17 libra, como casos extremos citados en nuestra ejemplo. Sin embargo, en supermercados y carnicerías especiales se registran precios de "filete limpio" (se le elimina cebos, piltrafa y telas) que llegan hasta $2.25 y $2.40 libra y se expenden asimismo cortes especiales (T-bone, etc.) con precios muy variados pero localizados solo para consumidores exclusivos.

Para efectos de ilustración sobre el cumplimiento de la resolución No. 8-73 de la Dirección General de Control de Precios (Secr. de Industria y Comercio), se elaboró la siguiente tabla:

Cuadro No. 11. COMPARACION ENTRE LOS PRECIOS OFICIALES Y LOS PRECIOS DEL COMERCIO COMPROBADOS PARA LA CARNE EN SANTO DOMINGO.

Tipo y Corte	Precios Resolución 8-73	Precios comprobados en enero/76	Diferencia
	-RD$ por libra de 453 grms -		
Res en pie en finca	0.26	0.28 1/	+ 0.02
Carne en canal en matadero	0.50	0.50 2/	-
VISCERAS (Venta del Matadero al Carnicero)			
Pata	0.02	0.10 3/	+ 0.08
Sesos	0.20	0.15	- 0.05
Bazo	0.15	0.15	-
Riñon	0.20	0.22	+ 0.02
Bofe	0.20	0.22	+ 0.02
Lengua	0.20	0.22	+ 0.02
Corazón	0.20	0.22	+ 0.02
Mondongo	0.20	0.30	+ $0.10
Higado	0.35	0.36	+ 0.01
CARNE Y VISCERAS (Venta al consumidor)			
Rotí	0.75	0.93 4/	+ $0.18
Filete limpio	1.50	1.50 (filete sucio)	-
Cadera	0.75	0.90	+ $0.15
Pulpa	0.60	0.63	+ $0.03
Grillada	0.65	0.75	+ $0.10
No. 7	0.65	0.80	+ $0.15
Bola	0.75	0.95	+ $0.20
Dobo	0.75	0.95	+ $0.20
Pecho	0.40	0.45	+ $0.05
Hueso	0.05	0.25	+ 0.20
Rabo	0.40	0.50	+ 0.10
Piltrafa	0.05	0.17	+ $0.17
Pata	0.03	0.20	+ 0.17
Sesos	0.25	0.35	+ 0.10
Bazo	0.20	0.45	+ 0.25
Riñon	0.25	0.50	+ 0.25
Bofe	0.25	0.37	+ 0.12
Lengua	0.25	0.50	+ 0.25
Corazón	0.25	0.50	+ 0.25
Mondongo	0.25	0.50	+ 0.25
Higado	0.40	0.70	+ 0.30

Fuente: Encuestas a detallistas de carne, mataderos y mayoristas.

1/ Precio pagado por el matadero al productor
2/ Precio de venta del matadero al Tablajero (carnicero)
3/ Son los precios de venta del Matadero al carnicero o distribuidor de vísceras.
4/ Son los precios que realmente está pagando el consumidor.

La Secretaría de Estado de Agricultura SEA, División de Comercialización opera un servicio de información de precios y mercados de productos agropecuarios en todo el país. De este servicio se obtuvo la siguiente información sobre precios comparativos al detalle del corte de carne "bola" en varias ciudades.

Cuadro No. 12. COMPARACION DE PRECIOS AL CONSUMIDOR PAPA CARNE DE RES TIPO BOLA 1975 (RD$ libra)

Ciudad	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Santo Domingo	0.89	0.88	0.90	0.89
Santiago	0.77	0.78	0.77	0.81
Puerto Plata	0.90	0.90	0.90	-
Higuey	0.78	0.80	0.80	0.80
S. J. Maguana	0.80	0.81	0.90	0.90
S. F. Macarís	0.90	0.90	0.90	0.90

Según se observa, las fluctuaciones de los precios no son considerables, dado que el suministro de carne en el país ha sido normal a todos los niveles. En las ciudades de Higuey y Puerto Plata, que son centros de consumo de las principales zonas productoras, se registran los menores precios.

Las variaciones de los precios son mayores en los distintos sectores de un mismo centro. El siguiente cuadro ilustra sobre las variaciones de precios en la capital, por sector de expendio.

Cuadro No. 13. PRECIOS AL CONSUMIDOR PARA CARNE DE RES TIPO "BOLA" POR SECTORES Y TIPO DE ESTABLECIMIENTO EN LA CAPITAL 1975.

ector o stablecimiento	1a semana	2a semana	3a semana	4a semana	5a semana	Promedio Mes
			Octubre 1975			
ercado Nuevo	0.78	0.82	0.80	0.80	0.80	0.80
ercado Modelo	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90
. V. Consuelo	0.80	-	-	-	-	0.80
ector Los minas	0.85	0.85	0.85	0.89	0.87	0.86
erc. Honduras	1.07	1.11	1.15	1.10	1.13	1.11
upermercados	1.15	1.15	1.22	1.27	1.23	1.20
arnicerías	0.80	0.80	0.80	0.80	1.03	0.85
			Noviembre 1975			
ercado Nuevo	0.80	0.80	0.80	0.82	0.84	0.81
ercado Modelo	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90
. V. Consuelo	0.95	0.91	0.90	0.90	0.90	0.91
ector Los minas	-	0.79	0.87	0.88	0.89	0.85
erc. Honduras	-	0.87	1.04	1.09	1.10	1.02
upermercados	-	1.25	1.27	1.28	1.30	1.28
arnicerías	-	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90
			Diciembre 1975			
lercado Nuevo	0.84	0.86	0.85	0.87	0.95	0.86
lercado Modelo	0.90	0.90	0.92	0.92	0.92	0.91
l. V. Consuelo	0.90	0.82	0.90	0.90	0.90	0.89
ector Los Minas	0.86	0.94	0.87	0.87	0.87	0.88
lerc. Honduras	0.98	0.85	0.95	1.10	1.00	0.98
upermercados	1.28	1.23	-	1.30	1.30	1.28
olmados	0.90	0.85	0.90	-	0.80	0.35

uente: SEA - División de Comercialización. Servicio de información de precios.

Los datos anotados corresponden a los mercados públicos, supermercados de sectores de altos ingresos y carnicerías de medianos y bajos ingresos. De los datos que señala el cuadro se concluye que hay gran variación en los precios de la carne del mismo tipo, en la misma ciudad, por sectores y tipos de establecimientos.

En parte la variación de los precios puede deberse a diferencia de calidad de la carne (edad de la res, perfección del corte, sanidad) y también a la presentación (tipo de empaque y comodidad del establecimiento). Es lo que ocurre en los supermercados, en donde se observan los mayores precios, pero, en términos generales, la calidad y exactitud en el peso y presentación son mejores y obviamente la comodidad del establecimiento. EL Mercado Nuevo que se caracteriza por una gran actividad a nivel mayorista y detallista, presenta poca variación dentro del mes y en términos generales los menores precios de la ciudad.

El mercado que puede señalarse como el más caro, al menos en la venta de carne, es el de Honduras; asimismo presenta mayores variaciones en los precios durante el mes.

Las carnicerías compiten en precios con otros establecimientos, pero no siempre en calidad del producto.

VII. CONCLUSIONES

La ganadería de carne presenta índice de crecimiento relativamente aceptables. Puede decirse que al menos está respondiendo a las necesidades crecientes de la demanda y permite mantener una participación en el mercado externo.

Podría afirmarse también, que el crecimiento de la ganadería se fundamenta más en la intensificación que en la incorporación de nuevas áreas a esa explotación.

Entre las prácticas de intensificación y mejoramiento de la explotación pecuaria, pueden citarse que han sobresalido las siguientes:

a) Sanidad: especialmente el control de brucelosis.

b) Nutrición: aplicación de melaza fortificada con urea, melaza sola y algunos pastos de corte, principalmente en épocas de sequía. También ha aumentado el uso de sales minerales.

c) Tecnología de pasturas: especialmente por el combate de malas yerbas y la eliminación de prácticas de pastoreo contínuo.

d) Prácticas de manejo: destete fijo, cría y manejo más eficiente.

e) Mejoramiento genético: al menos por la importación de tecnología.

El hato nacional en cerca del 70%, es de doble propósito: carne y leche. Recientemente se ha logrado un mayor grado de especialización, principamente en el Cibao y en el Norte.

Entre 1968 y 1973 se importaron 7,989 cabezas de ganado vacuno seleccionado, para mejoramiento. En el último año la cifra fue de 1,837 cabezas. También se ha intensificado la importación de semen y su uso en las ganaderías.

Unidos a los anteriores factores, el desarrollo de proyectos de financiación con asistencia técnica, hacen prever el cumplimiento de las proyecciones de producción señaladas en el desarrollo del presente estudio, sin dejar de reconocer que el nivel tecnológico de la ganadería en el país está menos avanzado que otras ganaderías de América Latina, competidoras en el mercado externo, lo que exige un constante y acelerado esfuerzo para mantener un ritmo de mejoramiento.

En el aspecto de la comercialización se observan varios problemas:

7.1 A nivel del productor, el sistema de acopio y compra no se considera anticuado, dado que el productor vende la res pesada en báscula y posee relativa buena información de precios y capacidad de regateo.

7.2 A nivel de mataderos podría decirse que tienen márgenes de comercialización muy altos(22%) lo que se explica por la baja utilización de la capacidad instalada. Esta situación se extrema en períodos de baja matanza, como el presente, por la reducción de la exportaciones.

La gran mayoría de los mataderos del interior del país, así como de algunos en la capital, carecen de las mínimas condiciones de sanidad

y la carne que se procesa en ellos seguramente es foco de contaminación y de transmisión de enfermedades a los consumidores.
Se requiere de un programa de mejoramiento de mataderos a nivel nacional, el cual es autofinanciable, incluso a los niveles actuales de ingreso por matanza.

7.3 A nivel de detallista se observan también serias deficiencias. Por la falta de financiamiento, muchos carniceros dependen del distribuidor mayorista y no tienen acceso directo a los mataderos.
Muchas carnicerias carecen de refrigeración para conservar las carnes, lo que reduce su capacidad de venta y va en deterioro del producto vendido. En estas condiciones el margen del carnicero puede considerarse elevado (26%), pero el detallista es el último agente de comercialización y reune la totalidad de los deterioros y mermas causadas por las deficiencias del sistema.
Aunque no se tiene una estadística válida, se conoce de muchos casos de adulteración del pesaje, por lo que el consumidor no recibe la libra con el peso legal; es otra manera de trasladar al consumidor los costos de un sistema de comercialización anticuado.

7.4 Prácticamente no se cumple a ningún nivel la reglamentación oficial de precios de la carne. En muchos casos, el fenómeno no se debe a actos delictuosos, pues puede originarse en los mayores precios pagados al productor; resulta pues, indispensable un ajuste constante de los precios a todos los niveles, para mantener la reglamentación vigente y evitar la evasión del cumplimiento de la norma legal.

7.5 A nivel del carnicero deberá plantearse un programa completo de mejoramiento del sistema, con crédito supervisado, capacitación y asistencia al detallista, a fin de lograr un equilibrio entre el márgen del detallista y el valor agregado por el mismo. Asimismo, hacer una campaña de reemplazo de balanzas obsoletas e irreglamentarias por unidades de peso exacto.

7.6 En los mercados públicos conviene instalar un cuarto refrigerado para almacenamiento de la carne al servicio de todos los mayoristas y detallistas.

7.7 En un acuerdo con la industria de equipos de refrigeración se podrá producir unidades refrigeradas de bajo costo para venta a plazos módicos para los pequeños carniceros, y reglamentar a su vez la distribución detallista de carne, eliminando expendios que no usen refrigeración ni acondicionamiento en las paredes del local; además de las normas básicas de higiene para el local y para el expendedor.

DOCUMENTOS PUBLICADOS EN LA SERIE

PROYECTO DE COMERCIALIZACION INTEGRADO SEA/IICA

Documento Núm.	
1	Servicio de Información de Precios y Mercados: Plan de Operaciones. SEA, División de Mercadeo Septiembre 1975. 54 páginas.
2	MURRAY, G. F. Análisis del Flujo de Actividades: Una Metodología de Investigación para Sistemas de Producción y Mercadeo Agrícolas. SEA/IICA. Santo Domingo, R. D. Octubre 1975. 21 páginas.
3	Donde Reina la Escasez: Un Panorama Análitico del Sistema de Mercadeo Agrícola de la República Dominicana. (MURRAY, G., ALCANTARA, R. PRINCE, L.) SEA/IICA. Santo Domingo, R. D. Octubre 1975. 28 páginas.
4	Encuesta de Entrada y Salida de Productos Agropecuarios a Santo Domingo SEA/IICA. Santo Domingo, R. D. Abril 1976. 37 páginas.
5	La Comercialización de Plátanos en la República Dominicana. (ALCANTARA, R. PRINCE L. Y MURRAY, G.) SEA/IICA. Santo Domingo, R. D. Abril 1976 165 páginas.
6	Diagnóstico del Mercadeo de la Papa en la República Dominicana (VASQUEZ, V. MENDOZA G. Y COLABORADORES). SEA/IICA. Santo Domingo, R. D. Mayo 1976. 26 páginas.
7	Diagnóstico del Mercadeo de la Auyama y el Molondrón en la República Dominicana (VASQUEZ, V. MENDOZA, G. Y COLABORADORES) SEA/IICA. Santo Domingo, R. D. Mayo 1976 .18 páginas.
8	Diagnóstico del Mercadeo del Ganado y la Carne de Res en la República Dominicana (DE LOS SANTOS, T., BUNOS, C. Y MENDOZA, G.) SEA/IICA. Santo Domingo, R.D. Mayo 1976. 37 páginas.