

Lineamientos Metodológicos

X

**“Estadística
de Precios Mayoristas
de Carne Faenada
en Lima Metropolitana”**

1. OBJETIVO GENERAL

Recopilar y difundir precios al por mayor de carne faenada en Lima Metropolitana, de las principales crianzas.

2. ORGANIZACION FUNCIONAL

La presente investigación estadística estará a cargo del personal del Área de Estadística Agraria de la Sub Gerencia Agraria de la Región y tendrá el apoyo de la Dirección General de Información Agraria del MINAG.

3. DEFINICIONES Y CONCEPTOS

Carne Beneficiada o Carcasa: Cuerpo de un animal faenado, desangrado y desprovisto de piel, vísceras y apéndices. En los casos de porcino, la carcasa comprende al animal beneficiado con su piel, cabeza y patas y en el de aves además incluye vísceras excepto intestinos.

Calidad de la Carne Beneficiada: Procedimiento que realiza el Médico Veterinario según el REGLAMENTO TECNOLÓGICO DE CARNE para determinar la calidad de la carne (extra, primera, segunda, industrial) que corresponde al animal faenado.

Carne Calidad Extra: En general, esta clasificación corresponde a la carcasa de muy buena conformación (masa muscular de color rojo claro, bien distribuida y con grasa de consistencia firme) y con buen acabado.

Adicionalmente, se tendrá en cuenta las siguientes características para cada especie:

Bovinos: Carcasas provenientes de bovinos machos engordados, hasta con edad de cuatro (4) dientes permanentes, con muy buena conformación (abundante masa muscular y bien distribuida) y muy buen acabado, con grasa de infiltración de cobertura y de reserva de consistencia firme y serosa.

Porcinos: Carcasas de animales tiernos (lechón), con un peso máximo de veinte (20) kilogramos, de buena conformación y grasa de color blanco y firme al tacto.

Ovinos: Carcasas de capones (cordero) con escroto cicatrizado, hasta con dos (2) dientes permanentes, de buena conformación y buen acabado, con grasa de cobertura, infiltración y de reserva, de consistencia firme y serosa (riñón cubierto).

Caprinos: Carcasa de animales tiernos (cabrito), hasta dos meses y medio, con un peso máximo de seis (6) kilogramos, de buena conformación y acabado, con grasa de reserva de consistencia firme y serosa.

Carne Calidad 1ra.: Carcasa de buena conformación muscular, grasa de color blanco y firme al tacto.

Adicionalmente, se tendrá en cuenta las siguientes características para cada especie:

Bovinos: Carcasas provenientes de vacunos machos, hasta con seis (6) dientes permanentes y hembras hasta con cuatro (4) dientes permanentes, con muy buena conformación (abundante masa muscular, de color rosado o rojo claro y bien distribuida) y muy buen acabado, con grasa de cobertura firme y serosa distribuida sobre los músculos superficiales de la paleta, dorso y costillares y con grasa de infiltración. En esta clasificación están los vacunos denominados viajeros,

es decir aquellos que son traídos directamente a los centros de beneficio, para su faenamamiento y posterior comercialización de la carcasa.

Porcinos: Carcasas de machos castrados (escroto cicatrizado) y hembra no paridas, con un peso hasta los 90 kilos, con buena conformación (abundante masa muscular en piernas, brazos y lomos), grasa de color blanco y firme al tacto, con un espesor de grasa dorsal no mayor de veinticinco (25) milímetros a la altura de la última costilla y a cinco (5) centímetros de la línea media dorsal y en forma paralela a éste. En la actualidad, se consideran a los gorrinos (machos y hembras) que en 150 días alcanzan un peso de 100 kg.

Ovinos: Carcasas de hembras y machos castrados (escroto cicatrizado), de cualquier edad, de buena conformación y acabado, con grasa de cobertura, infiltración y de reserva de consistencia firme y serosa (riñón cubierto).

Caprinos: Carcasa de animales de cualquier edad y sexo, de buena conformación y acabado, con grasa de cobertura, infiltración y reserva, de consistencia firme y serosa (riñón cubierto).

Carne Calidad 2da.: Carcasa de regular conformación muscular, ligera proporcionalidad en los cuartos, con grasa incipiente de cobertura y regular acabado.

Adicionalmente, se tendrá en cuenta las siguientes características para cada especie:

Bovinos: Carcasas con regular conformación, carne de color rosado o rojo claro, con grasa de reserva serosa y de consistencia firme; se consideran dentro de esta calidad a las vacas de descarte.

Porcinos: Carcasas de machos castrados (escroto cicatrizado) y hembras, de buena conformación y buena apariencia de carne.

Ovinos: Carcasa de cualquier edad y sexo, de regular conformación y buen aspecto de la carne.

Caprinos: Carcasas de regular conformación y buen aspecto de carne que no reúnan las características de las clases precedentes.

Faenamamiento: es el proceso ordenado sanitariamente para el sacrificio de un animal, con el objeto de obtener su carne en condiciones óptimas para el consumo humano. El faenamamiento se debe llevar a cabo siguiendo las normas sanitarias que fije el establecimiento (matadero).

<http://es.wikipedia.org/wiki/Faenamamiento> - cite_note-0#cite_note-0

- **Playa de Comercialización o Ventas:** Lugar de venta destinado para la comercialización de las principales especies en gancho de cada centro de beneficio. Es aquí donde se concentran el mayor número de vendedores o comisionistas en los días de beneficio.
- **Precio al por mayor de carne faenada o precio en gancho:** Precio pagado por la carne o carcasa según la calidad, buena distribución proporcional y desarrollo armónico de la carcasa, buen acabado, e incluye el precio de productor más los costos de la actividad comercial (gastos por transporte, margen comercial del mayorista y otros gastos generales).
- **Vendedor o Comisionista:** Persona encargada de rendir cuentas al ganadero o engordador después de efectuada la comercialización de la carne, vísceras, cuero, etc. y deducido otros pagos (derechos) y costos.

3.1 Procedimiento para la recolección de datos

Aquí es preciso tener en cuenta que no existe un precio común para toda la carne de una determinada clasificación. Los vendedores o comisionistas, al interior de cada categoría de clasificación manejan varios precios en función, principalmente, de la masa muscular que mayorista “mínimo” y el precio mayorista “máximo” de cada clasificación de carne, con el que cada vendedor o comisionista entrevistado ofrece su producto.

Por lo demás, esta tarea será realizada por el personal de la Sub Gerencia Regional de Lima Metropolitana y la Unidad de Estadística de la OEEE. Este personal para realizar esta labor deberá estar debidamente capacitado y entrenado para realizar las entrevistas.

Los precios que vaya detectando en su recorrido lo realizarán directamente en el formato de encuesta, en forma clara y legible.

Al final del presente documento se anexa las instrucciones generales y específicas para diligenciar correctamente la encuesta de Precios Mayoristas de Carcasa.

Debido a la limitada capacidad operativa del personal para el trabajo de campo se ha considerado utilizar entrevistas a una muestra verdadera o comisionistas. Para la selección de esta muestra se seguirá el siguiente procedimiento: Paso 1:..... Paso 2: Paso 3:

4. DISEÑO METODOLÓGICO

4.1 Cobertura Geográfica

La investigación se realizará en la ciudad de Lima Metropolitana.

4.2 Unidad de Observación

Las Unidades de Observación son las playas de comercialización o ventas de los principales Centros de faenamiento o beneficio, ubicados en los alrededores de la Av. Nicolás Ayllón Cuadra N° 1215 y calles aledañas.



Relación de Locales comerciales representantes de los Centros de faenamiento

Nº Nombre o Razón Social	Ubicación (Distrito)
1. Frigorífico La Colonial S.A.C.	Calle Alfa 199, Parque Industrial, Carmen de la Legua.
2. SACIP Yerbateros	Av. Nicolás Ayllón 1215, Yerbateros, Ate.
3. Camal Municipal No. 17 Chosica	Jr. Mariano Melgar s/n. La Trinchera, Chosica, Lurigancho.
4. Camal Conchucos S.A.	Av. José de Rivera y Dávalos 405, el Agustino.
5. Frigorífico Camal San Pedro	Antigua Panamericana Sur Km. 33.5, Lurín.
6. Agropecuaria Esmeralda S.A.C.	Panamericana Sur Km. 18.5, La Concordia, Chorrillos.
7. Frigorífico Industrial S.A. (Inpelsa)	Antigua Panamericana Sur Km. 40 - Pte. Arica, Las Praderas de Lurín, Lurín – Lima.
8. Servios Agropecuarios Ganaderos e Industriales S.A. (SAGEISA)	Av. Camino Real s/n, San Pedro, Carabayllo – Lima.
9. Camal Frisana S.A.C.	Jr. Los Horticultores 184, Villa Baja, Chorrillos.
10. Camal Frigorífico Lurín (Consortio MAFINGESA – LEOCAR)	Av. Explosivos Mz. A Lts. 2, 3, 4, Huertos de Santa Genoveva, Santa Genoveva, Lurín.

4.3 Unidad de Análisis (U.A.)

Lo constituyen los vendedores o comisionistas que comercializan las carcasas de las cranzas:

- Vacuno.
- Porcino.
- Ovino.
- Caprino.

4.4 Variables a Investigar

- Precio en gancho de la carne de la crianza faenada
- Precio en gancho de la carne según clasificación de calidad

4.5 Método

Muestreo dirigido, en la medida que no se cuenta con Marcos de lista de los Comisionistas o vendedores

4.6 Procedimiento para la Recolección de Datos Encuesta mediante entrevista directa

Paso 1: Tamaño de la Muestra

El tamaño de la muestra de Comisionistas se ha determinado, en una primera instancia, en función al número promedio de comisionistas por carcasa que comercializa.

De acuerdo con la evaluación realizada, se ha determinado que para el caso de bovinos y porcinos la tasa muestral será del orden del 10% del total de vendedores comisionistas. En el caso de Ovinos y Caprinos, será del orden del 5%. En este sentido, los tamaños de muestra son los siguientes:

- Para la investigación de precios de carne de Bovino :12
- Para la investigación de precios de carne de Porcino :14
- Para la investigación de precios de carne de Ovino : 4
- Para la investigación de precios de carne de Caprino : 4

Para la determinación de estos tamaños de muestra se ha tenido en cuenta, además, la capacidad operativa de un reportero, a efecto de que pueda realizar la investigación de precios sin contratiempos en el lapso de 2 horas.

Paso 2: Distribución de la Muestra por Centro de Beneficio

El tamaño de muestra determinado a nivel de crianza, se ha distribuido luego en función de la participación de cada Centro de faenamiento participante en la venta total de carne.

De esta manera la muestra quedó como sigue:

- a) Para la investigación de precios de carne de Vacuno :12
 - SACIP Yerbateros :4
 - Frigorífico Camal San Pedro :4
 - Camal Inpelsa :2
 - Frigorífico La Colonial S.A.C. :2
- b) Para la investigación de precios de carne de Porcino :14
 - SACIP Yerbateros :5
 - Frigorífico Camal San Pedro :5
 - Camal Inpelsa :2
 - Frigorífico La Colonial S.A.C :2
- c) Para la investigación de precios de carne de Ovino :4
 - SACIP Yerbateros :4
- d) Para la investigación de precios de carne de Caprino :4
 - SACIP Yerbateros :4

Paso 3: Selección de Vendedores Comisionistas

Se escogerán a los vendedores comisionistas que registren el mayor movimiento comercial de carcasa en cada crianza y según su clasificación.



4.7 Periodo de Referencia

Día de la entrevista.

4.8 Periodicidad de la Encuesta

Los días de mayor movimiento comercial de la semana: Días lunes y viernes.

4.9 Horario de Encuestas

De: 04:00 hrs. a.m. a 06:00 hrs. a.m.

4.10 Formulario de Encuesta

F1-PMCF/OEEE-UE-AEC (Ver Anexo N° 1).

5. CONSISTENCIA DE LOS DATOS

Esta tarea consiste en verificar que los datos anotados sean coherentes con la realidad del mercado.

Así por ejemplo, los precios de la carne clasificada como "Extra" no pueden ser menores que los precios clasificados como "Primera", y estos, a su vez, no pueden ser menores que los precios de la carne clasificada como "Segunda".

Es importante que el reportero conozca las relaciones que existen entre los precios de las diferentes especies e igualmente entre las distintas calidades, a efecto de realizar una buena consistencia de datos.

6. SUPERVISIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO

Esta tarea será realizada por un profesional de la Unidad de Estadística Pecuaria de la Dirección de Estadística de la Dirección General de Información Agraria.

Las visitas a los diferentes centros de comercialización de carne faenada se realizarán en forma inopinada y en el horario de levantamiento de encuestas.

El supervisor verificará:

- La presencia del Reportero.
- Recogerá algunos datos en el formato establecido y luego, los comparará con los recogidos por el reportero. De encontrar diferencias significativas solicitará el sustento respectivo.

7. FLUJO DE LA INFORMACIÓN

Comprende la acción de remitir los resultados de la encuesta de precios, vía correo electrónico, desde el Área de Información Agraria de la Sub Gerencia Agraria de la Región Metropolitana a la Unidad de Estadística Pecuaria de la Dirección de Estadística de la DGIA.

El reportero de precios, una vez concluida la encuesta, remitirá los resultados de la encuesta, por el medio indicado (inicialmente desde una cabina de internet), al o la responsable de esta tarea estadística del Área Pecuaria de la Unidad de Estadística - OEEE.

El reportero de precios, una vez concluida la encuesta, remitirá los resultados de la encuesta, por el medio indicado (inicialmente desde una cabina de internet), al /o la responsable de esta atarea estadística de la Unidad de Estadística Pecuaria de la Dirección de Estadística de la DGIA.

8. PROCESAMIENTO

El responsable del Área Pecuaria de la Unidad de Estadística - OEEEIA, luego de revisar los datos de la encuesta de Precios Mayoristas de Carne faenada, los ingresará a la respectiva base de datos mediante el uso del aplicativo correspondiente.

9. DIFUSIÓN DE RESULTADOS

Una vez que se tengan los tabulados establecidos, estos se remitirán a la base de datos del SISAP y, por consiguiente, estarán disponibles en el portal agrario a partir de las 08:00 hrs del mismo día en el que se hizo la investigación

10. ANEXOS

10.1 Formulario de Encuesta F1-PMCF/OEEE-JE-AEC

MINISTERIO DE AGRICULTURA
OFICINA DE ESTUDIOS ECONÓMICOS Y ESTADÍSTICOS
UNIDAD DE ESTADÍSTICA

REGION METROPOLITANA
SUB GERENCIA REGIONAL AGRARIA METROPOLITANA
AREA DE INFORMACIÓN AGRARIA

ENCUESTA DIARIA DE PRECIOS AL POR MAYOR DE CARNE FAENADA POR ESPECIE Y CALIDAD EN LIMA METROPOLITANA Y CALLAO

DÍA: MES: AÑO:

CARNÉ DE VACUNO																		
Calidad Extra					Calidad 1ra.					Calidad 2da.								
Camal	C1	C2	C3	C4	C5	Camal	C1	C2	C3	C4	C5	Camal	C1	C2	C3	C4	C5	
	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.
Yerbateros						Yerbateros						Yerbateros						
San Pedro						San Pedro						San Pedro						
INPELSA						INPELSA						INPELSA						
La Colonial						La Colonial						La Colonial						

CARNÉ DE PORCINO																		
Calidad Extra					Calidad 1ra.					Calidad 2da.								
Camal	C1	C2	C3	C4	C5	Camal	C1	C2	C3	C4	C5	Camal	C1	C2	C3	C4	C5	
	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.
Yerbateros						Yerbateros						Yerbateros						
San Pedro						San Pedro						San Pedro						
INPELSA						INPELSA						INPELSA						
La Colonial						La Colonial						La Colonial						

CARNÉ DE OVINO																		
Calidad Extra					Calidad 1ra.					Calidad 2da.								
Camal	C1	C2	C3	C4	C5	Camal	C1	C2	C3	C4	C5	Camal	C1	C2	C3	C4	C5	
	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.
Yerbateros						Yerbateros						Yerbateros						

CARNÉ DE CAPRINO																		
Calidad Extra					Calidad 1ra.					Calidad 2da.								
Camal	C1	C2	C3	C4	C5	Camal	C1	C2	C3	C4	C5	Camal	C1	C2	C3	C4	C5	
	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.
Yerbateros						Yerbateros						Yerbateros						

OBSERVACIONES:

Manual de Instrucciones para el Diligenciamiento del Formulario F1-PMCF/OEEE-UAE-AEC

1. INSTRUCCIONES GENERALES

Escribir con letra clara y legible usando letra de imprenta

- Usar lápiz carboncillo negro
- Anotar las respuestas en los espacios correspondientes, no hacer anotaciones fuera de dichos espacios.
- No usar abreviaturas
- No hacer enmendaduras
- En los casilleros que no se tenga respuesta, trazar una línea oblicua.
- Usar hasta dos decimales

2. INSTRUCCIONES ESPECIFICAS

Fecha de encuesta: Anotar, día, mes y año en el que se realiza la encuesta.

Capítulo I: Carne de bovino. Para la investigación de precios de esta carcaza se tiene como muestra un total de 12 comisionistas, siendo estos distribuidos de acuerdo a la participación de cada centro de faenamiento, siendo la siguiente: SACIP Yerbateros: 4, Frigorífico Camal San Pedro: 4, Camal Inpelsa: 2, Frigorífico La Colonial S.A.C.: 2.

Capítulo II: Carne de Porcino. Para la investigación de precios de esta carcaza se tiene como muestra un total de 14 comisionistas, siendo estos distribuidos de acuerdo a la participación de cada centro de faenamiento, siendo la siguiente: SACIP Yerbateros: 5, Frigorífico Camal San Pedro: 5, Camal Inpelsa: 2, Frigorífico La Colonial S.A.C.: 2.

Capítulo III y IV: Carne de Ovino y Caprino. Para la investigación de precios de estas carcazas se tienen como muestra un total de 4 comisionistas, para cada una de ellas, siendo el camal de yerbateros el de mayor participación: SACIP Yerbateros: 4 (c/crianza).

- * Los comisionistas a ser entrevistados, serán aquellos que registren el mayor movimiento comercial dentro de cada crianza y clasificación de carne, de acuerdo con lo establecido en la metodología.
- * Las entrevistas se realizarán en el horario de 4:00 a 6:00 a. m.
- * Los precios que vaya detectando en su recorrido lo anotarán en el formato de encuesta. Para cada clasificación anotar el precio mínimo y máximo al que expende la carcasa el comerciante o vendedor.
- * Una vez concluida las entrevistas, no olvide de consistenciar los datos.

Capítulo V: Observaciones.

En este capítulo anotar todo aquello que permita aclarar o precisar los datos consignados.