

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONIA PERUANA
FACULTAD DE ZOOTECNIA



III PROGRAMA DE ACTUALIZACION ACADEMICA Y PROFESIONAL

MONOGRAFIA

**"DIAGNOSTICO DE LA COMERCIALIZACION DE CARNE DE
VACUNO EN EL DISTRITO DE YURIMAGUAS EN EL AÑO 2012"**

PRESENTADA POR:

BACH. DALIA ROSY DAHUA ROMAINA

PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE:

INGENIERO ZOOTECNISTA

YURIMAGUAS - ENERO 2014

DEDICATORIA

Dedicado muy en especial a mi papá, a toda mi familia en general, y a las personas que a lo largo del tiempo que duró mis estudios estuvieron apoyándome, para llegar a terminar mi profesión.

A los que me ayudaron en la elaboración de esta monografía.

AGRADECIMIENTO

A Dios por haberme dado las fuerzas para llegar a cumplir mis objetivos.

A los Docentes de la Facultad de Zootecnia que han hecho posible la realidad de este Curso de Actualización y a la vez habernos brindado las facilidades, que para mí, en especial es muy importante para realizarme profesionalmente.

Al Ing. Mg. Marco Antonio Mathios Flores catedrático de la Facultad de Zootecnia de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana por su asesoramiento en el presente estudio.

Al administrador del Camal Municipal, por facilitarme los datos estadísticos para la elaboración de este estudio.

Finalmente quiero agradecer a los Catedráticos que nos dedicaron las enseñanzas a lo largo de todo este III PROGRAMA DE ACTUALIZACION ACADEMICA Y PROFESIONAL.

INDICE

CAPITULO	Pág.
I. INTRODUCCIÓN	9
II. OBJETIVO	11
III. REVISIÓN DE LITERATURA	12
IV. MATERIALES Y METODOS	21
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	23
VI. CONCLUSIONES	31
VII. RECOMENDACIONES	32
VIII. BIBLIOGRAFÍA	33
IX. ANEXOS	35

LISTA DE CUADROS

Cuadro	CONTENIDO	Pág.
1	Ingreso de animales al camal de Moyobamba.	12
2	Precio de la carne en cortes.	13
3	Animales que ingresaron al camal de Yurimaguas.	23
4	Precios de ganado en pie en Yurimaguas.	24
5	Precios de la carne de vacuno en cortes.	25
6	Precios que adquieren los consumidores.	28
7	Preferencia de consumo de carne.	29

LISTA DE GRAFICOS

Grafico	CONTENIDO	Pág.
1	Índices de consumo de carne.	26
2	Frecuencia de consumo semanal.	27
3	Precios que adquieren los consumidores.	28
4	Preferencia de consumo de carne	30

LISTA DE ANEXOS

Anexo	CONTENIDO	Pág.
I	LISTA DE CUADROS	36
II	LISTA DE FIGURAS	37
III	LISTA DE FOTOS	38
IV	REGISTROS DE INGRESO DE VACUNOS A CAMAL EL AÑO 2012	40
V	FICHA DE ENCUESTAS	41

RESUMEN

El presente trabajo se llevó a cabo en el Camal Municipal y en el Mercado de Abastos de la ciudad de Yurimaguas. Teniendo como objetivo diagnosticar la comercialización de carne de vacuno, en el Distrito de Yurimaguas, y como objetivos específicos determinar el ingreso de ganado vacuno que llega al camal para su comercialización, los precios de mercado de ganado en pie y cortes de carne, e identificar los hábitos de consumo de carne de vacuno de la población.

La metodología empleada consistió en la recopilación de datos de los registros de Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), para determinar el ingreso de ganados vacuno y el precio en pie y realizó encuestas para determinar el precio en cortes y los hábitos de consumo de carne de vacuno, obteniendo los siguientes resultados: En el año 2012, al Camal Municipal de Yurimaguas ingresaron 2563 vacunos para ser beneficiados y comercializados en el mercado de esta ciudad, el precio promedio en pie del ganado fue de S/. 6.84, el precio del corte de carne oscila de S/. 8.00 a 14.00, el 80% de las personas consumen carne de vacuno, y el 20% no, el 40% lo hace tres veces a la semana, el 33% dos y el 27% una vez, el 27% de los consumidores adquieren la carne a un mayor precio, y el 73% a menor precio, la mayoría de personas prefieren consumir la carne en bistec.

I INTRODUCCION

La Ganadería es una actividad económica muy antigua, dependiendo de la especie ganadera, se obtienen diversos productos derivados, como carne, leche, cueros, lana, entre otros. Los ganados más importantes en número a nivel mundial son los relacionados con la ganadería bovina, la ovina y la porcina.

Sin embargo, en algunas regiones del país otros tipos de ganado tienen mayor importancia, como el caprino y el equino, etc.

La ganadería está muy relacionada con la agricultura, ya que en una granja ambas pueden estar relacionadas. En estos casos el ganado aporta el estiércol, que es utilizado como abono, y los cultivos aportan el alimento para los animales.

El principal productor y el país más importante en los mercados internacionales es Estados Unidos con cerca de un 20% de la producción mundial, seguido de países como Brasil, China, Argentina, Australia y Rusia. Se estima que países como China puedan igualar la producción de Estados Unidos y Brasil.

En la Unión Europea hay aproximadamente 34 millones de vacas de las cuales el 65% son de ordeño y el 35% de carne. La producción de carne es de alrededor de 8 millones de toneladas, correspondiendo el 65% a Francia, Alemania, Italia y Reino Unido. Los principales países exportadores son Alemania, Irlanda y Francia, siendo Italia, el principal importador de terneros.

II. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

“Diagnosticar la comercialización de carne de vacuno en el distrito de Yurimaguas en el año 2012”.

2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Determinar el ingreso de ganado vacuno que llega al camal.
- Determinar los precios de mercado de ganado vacuno en pie y cortes de carne.
- Identificar los hábitos de consumo de carne de vacuno en la población.

III. REVISION DE LITERATURA

3.1. ANTECEDENTES.

3.1.1. Ingreso de ganado vacuno que llega al camal.

Varela, (2008), señala que todo animal que ingrese al camal de Guayaquil, debe estar debidamente registrado por el médico veterinario y el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria - SESA, acreditando certificados sanitarios, procedencia, certificado de movilización.

Villasante, (2012), menciona que los animales a sacrificar ingresan al camal caminando, cuando los arrea el ganadero, y en camiones. Llegan un día antes, para prever que seis horas previas al beneficio, no coman ni beban nada, es una de las primeras medidas de salubridad. El mismo autor en un estudio realizado el ingreso de vacunos al camal de Moyobamba fue de 3669. (cuadro 1).

Cuadro 1. Ingreso de animales al camal de Moyobamba.

VACUNOS BENEFICIADOS EN CAMALES FORMALES		
Especie Animal	Animales Beneficiados 2012	Carne (Tm.)
VACUNOS	3669	482732

Fuente: Villasante, (2012).

3.1.2 Precios de mercado de ganado en pie y por cortes de carne.

Chamorro, (2013), manifiesta que las estadísticas presentadas recientemente por Canicarne indican que el kilogramo de carne de ganado en pie cuesta 3.25 dólares en Nicaragua, mientras que en Argentina 3.20, en Paraguay 2.92 y en Brasil 2.86.

Gómez, (2012), afirma que el ganado en pie está altamente influenciada por el incremento de los principales insumos, particularmente el de los granos forrajeros, petróleo, insumos veterinarios, granos agrícolas como el maíz, trigo, soya, sorgo, lo que hace que el precio en pie se incremente, desde entonces han presentado niveles muy altos desde el 2008, lo que se ha traducido en márgenes de rentabilidad muy reducidos para el productor de carne de res.

López, (2012), señala que las ferias dominicales en Pucallpa consiste en la venta de ganado vacuno como toretes para engorde, vacas para el camal, cuyos precios promedios fueron de S/.7.20 por kg/ peso vivo del animal en el año 2012.

Neveda, (2012), menciona que en el mercado Nacional existen de 19 a 23 tipos de cortes, cada tipo con precios diferentes, (cuadro 2).

Cuadro 2. Precio de la carne en cortes.

CARNE DE RES NACIONAL	PRECIO x kg.
Lomo fino s/c	32.20
Bife angosto	21.20
Bife ancho	21.20
Churrasco	14.40
Churrasco 250 gr x 2 uni	15.25
Churrasco 300 gr b/3k x 2 uni	15.25
Churrasco 350gr x 2 uni	15.25
Churrasco 150gr x 2 uni	15.25
Asado de tira	10.59
Asado de pejerrey / peceto	15.68
Marucha	15.25
Nalga	16.95
Bola de lomo	16.95
Sancochado	8.05
Paleta	15.25
Tapa de cuadril	15.25
Vacío	12.71
Colita de cuadril	13.56
Carne guiso	8.47
Carne guiso especial	12.71
Osobuco	8.05
Guiso sin Hueso	12.00
Carne molida	9.00
Bistec	15.00

Fuente: Neveda, (2012).

3.1.3 Hábitos de consumo de carne de vacuno de la población.

Por su influencia de la amazonia peruana, la cocina de Iquitos a base de carne tiene platos con un sabor muy tradicional, que son preferidos por su población y más pedidos en los restaurantes como el guiso, Lomo en salsa de Vino, Asado, Parrillada de Carne, Carbonada de Carne, Lomo saltado, Bistec al perejil, con ingredientes y especias propios de la región y algunos importados. Su comida es valorada como un atractivo turístico y económico, siendo las más vendidas en los restaurantes de todo lo antes mencionado, el bistec, el asado, y el lomo saltado. (Paz, 2012).

Yanuk, (2012), señala que los platos más fáciles y rápidos de cocinar son el bistec, el asado, el guiso, ya que tienen recetas fáciles de preparar y un sabor tradicional, delicioso, sobretodo saludable.

Earthlings y Regan, (2010), señalaron que el consumo de carne está creciendo de forma global en consonancia con el incremento de la población mundial, siendo los países en vías de desarrollo los que poseen un mayor ratio de crecimiento, lo que implica que en unos años se necesitarán soluciones para satisfacer la creciente demanda de este alimento.

Huerta, (2011), indica que los niveles de consumo cárnico son diversos debido a los hábitos y tradiciones alimentarias alrededor del planeta, factores como la disponibilidad, los precios, los niveles socioeconómicos, las estaciones e inclusive religiones practicadas, son determinantes en la configuración de las respectivas dietas.

Uriarte, (2010), indica que el consumo de carne de res en el Perú es de los más bajos frente a otros países, alcanzando apenas los 5 kg. per cápita esto se debe principalmente a tres factores: Los altos precios de las carnes rojas frente a las carnes blancas, la informalidad en la venta de carne en la mayoría de los negocios, y a una gastronomía variada que le tiene mayor consideración a las carnes de ave y cerdo, principalmente, en la dieta de los peruanos.

Villasante, (2012), señala que la carne de res es preferida por los peruanos en un 5.8 Kg/persona/año, mientras que la de cerdo se consumen solamente 4 Kg/persona/año.

3.2. MARCO TEORICO

3.2.1. Ingreso de los vacunos que llegan al camal.

Como consecuencia de una fuerte demanda de carne de vacuno, se incrementa el número de ingreso de vacunos al camal esto se debe a un mayor consumo, relacionándose esto con el mayor número de habitantes. (Uriarte, 2012).

Los introductores que compran las reses en las fincas o en las ferias, deben ingresar a los animales un día antes para que descansen, como ordena la ley, entre ocho y doce horas, para que no se estresen y no baje la calidad de la carne, el ganado que ingrese al camal también debe contar con el certificado de SENASA, antes de ir a sacrificio los animales son revisados en los corrales para verificar que no tengan ningún mal y cumplan una dieta; si se presume que hay problemas, se los separa para una inspección minuciosa hasta que llegue la autoridad competente, cada comerciante deberá marcar el ganado y estar pendiente para que no se confundan las reses que ha entregado en el camal, con el fin de que sean las mismas que dió para faenado, luego de revisados los animales pasan a un sitio donde se los noquea con una bala de aire que los aturde para después insensibilizarlos hasta llevarlos al sacrificio. (Varela, 2008).

3.2.2. Precios de ganado en pie.

El precio del ganado en pie, se da de acuerdo a ciertas características como: peso promedio del lote, tamaño del lote, edad, raza y condición corporal. (Yanuk, 2012)

3.2.3. Precios de ganado vacuno en cortes.

Cuando se trata de un delicioso filete, u otro tipo de corte, uno de los factores más importantes es el corte. Todos los filetes son esencialmente músculo, y dependiendo de la condición del mismo, el sabor y la textura varían en gran medida del tipo de corte, y también el precio. Por ejemplo, los músculos que están en uso regular, tales como los músculos del hombro, ofrecen una textura más sabrosa pero dura. Sin embargo, los músculos menos activos, como el lomo, ofrecen un sabor suave, con una textura muy tierna. Hay 23 cortes de carne, entre estos 23, diferentes tipos de carnes, algunos ofrecen un alto nivel de sabor y texturas agradables al paladar y diferentes precios. (Neveda, 2010).

3.2.4. Hábitos de consumo de carne de vacuno.

Es la costumbre o práctica de consumo de carne de res de forma frecuente o frente a fiestas, fechas importantes. (Uriarte, 2010).

3.3. MARCO CONCEPTUAL.

3.3.1 Comercialización;

Según Rivadeneira, (2012), la palabra marketing (comercialización) proviene del vocablo inglés market (mercado) que representa un grupo de vendedores y compradores deseosos de intercambiar bienes y/o servicios por algo de valor.

3.3.2 Ingreso del ganado al camal;

Cuando los animales ingresan al camal para ser sacrificados o beneficiados, para ello los animales deben ser registrados por el camal para conocer la región de origen del ganado que se sacrifica, peso del animal, número de animales. (Varela, 2008).

3.3.3 Precios del ganado en pie:

Es el valor que se le da a un vacuno en base al costo de producción que hizo el ganadero más su ganancia, en base a los kilos de su peso vivo. (Neveda, 2008).

3.3.4 Precio de la carne en cortes:

Es el valor de una de las piezas o cortes separadas, según la calidad y la cantidad de tejido adiposo, conjuntivo, etc. que la acompaña se clasifican; por categorías comerciales en extra, de primera, segunda y tercera, valoradas en distintos precios y aptas unas más que otras para determinadas preparaciones en la cocina. (Neveda, 2008)

3.3.5 Hábitos de consumo de carne de vacuno

Es la frecuencia o la regularidad del consumo de carne de vacuno de un consumidor o grupo familiar el cual se presenta por diferentes factores, según el tamaño del grupo familiar, región, género, edad y ocupación del consumidor. (Huerta, 2011)

IV. MATERIALES Y METODOS

4.1 Lugar de Investigación.

El presente trabajo se llevó a cabo en el Camal Municipal y en el Mercado de Abastos de la ciudad de Yurimaguas, distrito de Yurimaguas, provincia de alto amazonas, departamento de Loreto, que se encuentra a una Altitud de 182 msnm, Latitud Sur 6°40', Longitud oeste 75°40', con una precipitación promedio anual de 2200 mm y una T° promedio anual de 28°c.¹

4.2. Materiales

- Fichas de encuestas
- Cámara digital
- Calculadora
- Lapiceros
- Libreta de apunte
- Registros de SENASA

4.3. Metodología

La recopilación de información del ingreso de ganado vacuno (anexo IV) y los precios de mercado de ganado en pie se obtuvieron del Camal Municipal donde se contó con los registros existentes del SENASA.

¹Fuente: Corporación Peruana de Aeropuertos y Aviación Comercial - Corpac 2013.

Para determinar los precios en cortes de carne e identificar los hábitos de consumo se realizaron encuestas a los consumidores y vendedores en el Mercado de Abastos en horas de 7 a 9 am. (anexo V).

4.4 Análisis Estadístico

La evaluación de datos se hizo usando el software Excel, y para presentar los resultados se usaron cuadros y gráficos como diagrama de barras y el de círculos.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1. Ingreso de los vacunos que llegan al camal de Yurimaguas en el 2012.

Los resultados del ingreso de los vacunos que llegan al camal de Yurimaguas se presentan en el cuadro 3.

Cuadro 3. Animales que ingresaron al camal de Yurimaguas.

CAMAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
HEMBRAS	39	97	53	44	72	82	87	67	56	76	74	85	832
MACHOS	179	167	134	166	109	119	148	155	123	129	135	167	1731
TOTAL	218	264	187	210	181	201	235	222	179	205	209	252	2563

Fuente: SENASA, (2012) - Yurimaguas.

Como podemos observar al camal de Yurimaguas ingresaron 2563 vacunos en el año 2012. Este resultado está por debajo del encontrado por Villasante, (2012), quien reporta que al camal de Moyobamba ingresaron 3669 vacunos, esto posiblemente se deba a la consecuencia de una mayor demanda de carne de vacuno, que incrementa el número de ingreso de vacunos al camal, relacionándose esto con el mayor número de habitantes, tal como lo sostiene Uriarte, (2012).

5.2. Precios de mercado de ganado en pie en Yurimaguas en el año 2012.

El precio promedio del ganado en pie en el año 2012, fue de S/. 6.84 como se muestra en el cuadro 4.

Cuadro 4. Precios de ganado en pie en Yurimaguas.

Vacunos	Unid.	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SET	OCT	NOV	DIC	Precio Prom.
Precio en chacra	S/. Kg	7.00	7.00	7.00	7.00	6.80	6.70	6.75	6.72	6.75	6.78	6.80	6.78	6.84

Fuente: SENASA, (2012) - Yurimaguas.

En Yurimaguas el precio promedio del ganado vacuno por Kg/peso vivo en el año 2012 fue de S/. 6.84, valor inferior al encontrado por López, (2012), quien señala que en las ferias dominicales de Pucallpa el precio del ganado vacuno fue de S/.7.20 por kg/peso vivo en el año 2012, se asume que esto se deba a que el precio del ganado en pie está altamente influenciada por el incremento de los precios en los principales insumos, particularmente en los granos forrajeros, petróleo, insumos veterinarios, alza de los precios de granos agrícolas como el maíz, trigo, soya, sorgo, lo que hace que el precio en pie se incremente, tal como lo afirma Gómez, (2012).

5.3. Precio de la carne de vacuno en cortes.

El precio de la carne de vacuno en cortes se observa en el cuadro 5.

Cuadro 5. Precios de la carne de vacuno en cortes.

CORTES DE CARNE	PRECIO S/kg.
Bistec	14.00
Asado	14.00
Lomo Saltado	14.00
Churrasco	10.00
Guiso	9.00
Sancocho	8.00
Osobuco	8.00
Carne molida	14.00

Como se puede observar el precio de la carne en cortes oscila de S/. 8.00 a 14.00 por kg., los resultados son similares a los obtenidos por Neveda, (2012), de S/. 8.00 a 16.00 por kg., debido posiblemente al tipo de corte de carne tal como lo sostiene el mismo autor.

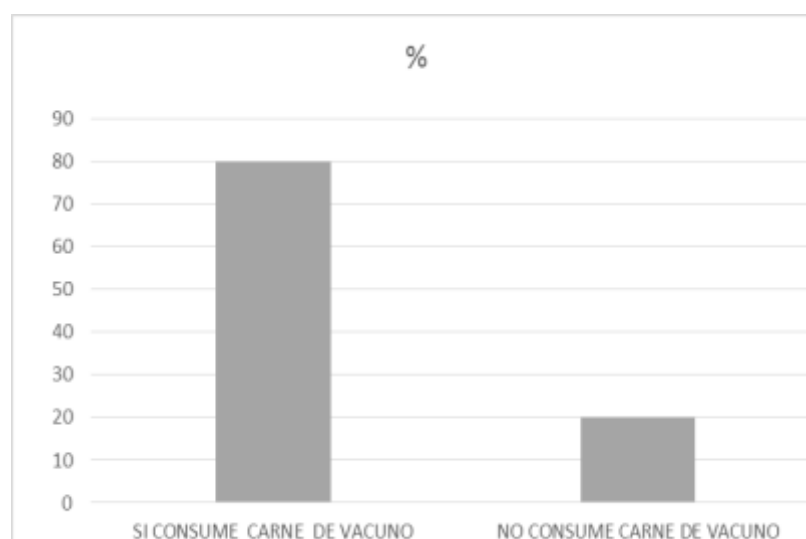
5.4. Hábitos de consumo de carne de vacuno en Yurimaguas.

5.4.1. Consumo de Carne de vacuno por la población.

Los resultados de consumo de carne se presentan en el grafico 1 y cuadro 1 del anexo I, donde se observa que el 80% de las personas consumen

carne de vacuno, y el 20% no, estos resultados posiblemente sea debido a que el consumo de carne está creciendo de forma global en consonancia con el incremento de la población mundial, tal como lo sustentan Earthlings y Regan, (2010).

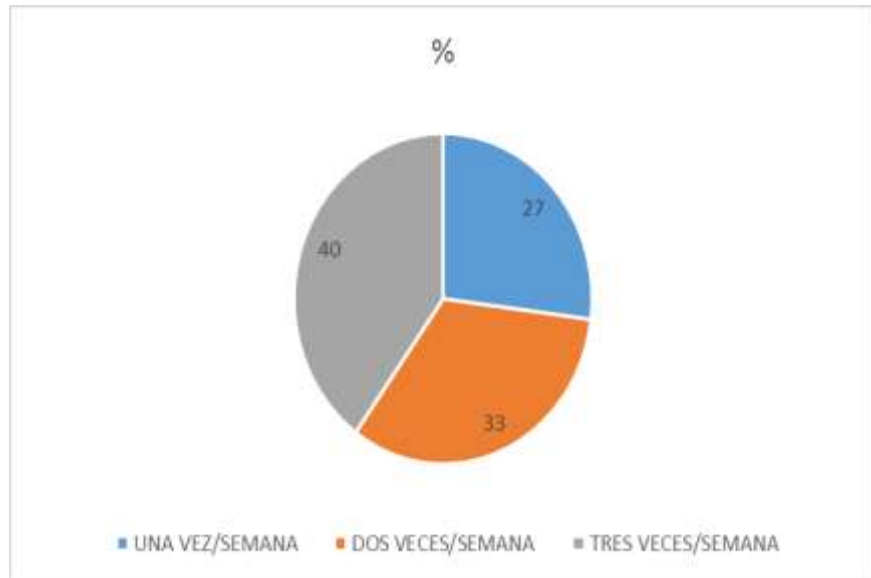
Grafico 1. Índices de consumo de carne.



5.4.2. Frecuencia de Consumo Semanal

La frecuencia de consumo semanal se muestra en el grafico 2 y cuadro 1 del anexo I, donde que el 40% de la población consume tres veces a la semana carne de vacuno, el 33% dos y el 27% una vez, nuestros resultados muestran que la frecuencia de consumo de carne de vacuno es bajo coincidiendo con Uriarte, (2010), quien indica que el consumo de carne de res en el Perú es de los más bajos.

Grafico 2. Frecuencia de Consumo semanal



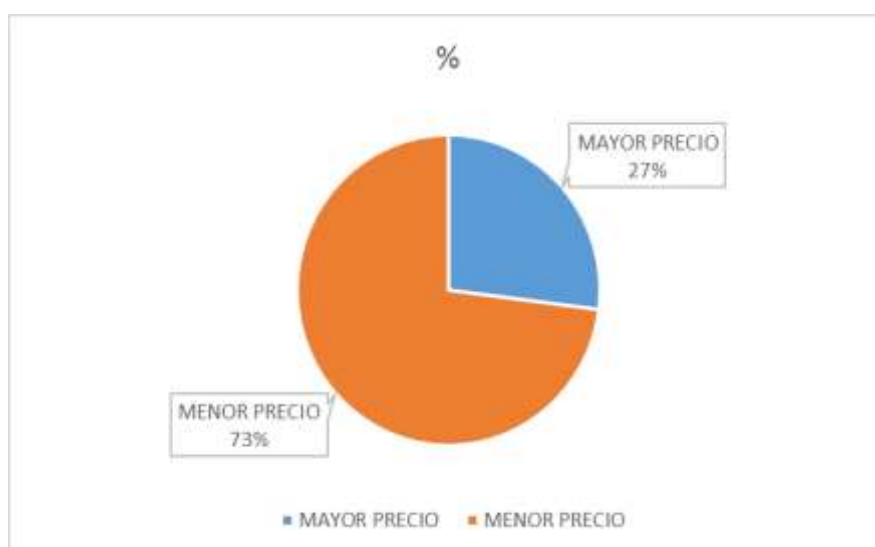
5.4.3. Precio de la carne que adquiere el consumidor.

El precio de la carne que adquiere el consumidor, se presenta en el cuadro 6 y grafico 3, donde se observa que el 27% de los consumidores adquieren la carne a un precio mayor, debido a que adquieren la carne en cortes y el 73% a un menor precio, y que no lo adquieren en cortes, estos resultados se cree que se deba a los hábitos y tradiciones alimentarias alrededor del planeta, factores como la disponibilidad, los precios, los niveles socioeconómicos, las estaciones e inclusive religiones practicadas, como lo sostiene Huerta, (2011).

Cuadro 6. Precios que adquieren los consumidores.

CONSUMIDOR	S/.
1	10
2	3.5
3	12
4	3
5	8
6	5
7	5
8	6
9	6.5
10	0
11	8
12	0
13	0
14	0
15	4
16	3
17	5
18	5
19	5
20	5

Grafico 3. Precios que adquieren los consumidores.



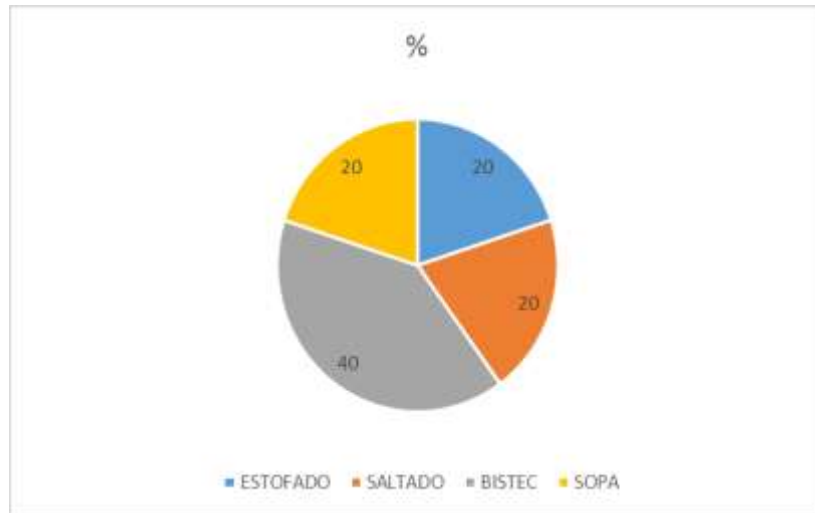
5.4.4. Preferencia de consumo de carne de vacuno.

En el cuadro 7 y grafico 4 se indican los resultados de la preferencia de consumo de carne, donde se observa que la mayoría de personas prefieren consumir la carne en bistec (40%), seguido del lomo saltado (20%), luego en estofado (20%), y finalmente en sopa (20%), estos resultados son similares al encontrado por Paz, (2012), quien señala que en Iquitos las comidas más vendidas en los restaurantes son el bistec, el asado, y el lomo saltado, esto se deba posiblemente a que se han platos más fáciles y rápidos de cocinar, como lo menciona. Yanuk, (2012).

Cuadro 7. Preferencia de consumo de carne

CONSUMIDOR	COMO LO CONSUME
1	Estofado
2	No
3	Lomo Saltado
4	Lomo Saltado
5	Lomo Saltado
6	Bistec
7	Sopa
8	Sopa
9	Estofado
10	No
11	Estofado
12	No
13	No
14	No
15	Bistec
16	Bistec
17	Sopa
18	Bistec
19	Bistec
20	Bistec

Grafico 4. Preferencia de consumo de carne.



VI. CONCLUSIONES

Del trabajo realizado se concluye:

1. En el 2012 ingresaron al camal de Yurimaguas 2,563 vacunos.
2. El precio promedio del ganado en pie en el año 2012 es de S/. 6.84.
3. El precio de la carne de vacuno en cortes oscila de S/. 8.00 a 14.00.
4. El hábito de consumo de carne de vacuno por la población es de 80%.
5. La frecuencia de consumo de carne de vacuno semanal es de 40%(3 veces), 33%(2 veces) y 27%(1 vez).
6. El 27% de consumidores adquieren la carne a un precio mayor mientras que el 73% lo adquieren a un menor precio.
7. La preferencia de consumo de carne es el bistec (40%), saltado (20%), sopas (20%), y estofado (20%).

VII. RECOMENDACIONES

1. Al SENASA elaborar registros completos para conocer su procedencia del ganado vacuno que ingresa al Camal Municipal.
2. Incrementar los niveles productivos de las explotaciones ganaderas a través de innovaciones tecnológicas conocidas como buenas prácticas de manejo en los ranchos ganaderos.
3. Que los precios de la carne de ganado vacuno en pie deben estar supeditados a la edad, raza o animal en descarte.
4. Promover en la población las buenas prácticas de consumo de carne de vacuno, a través de cursos de capacitación desarrollados por las entidades competentes.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

CABRERA, P. 2010. Ganaderos no pueden sacrificar sus animales en camal de Ica. Perulactea. Ica.

CHAMORRO, J.S. 2013. Precio ganado en pie de Nicaragua. El Economista. Nicaragua.

DISEMINA, M. 2012. Consumo de carne. Disemina, México.

EARTHLINGS, C. y Regan, T. 2010. Carnes. wiquipedia. Perú.

GOMEZ, M. 2012. Precios al alza de ganado bovino en México tendencia y coyuntura de 2012. Agro Entorno. México.

HUERTA, E. 2011. El comer sano en Perú va por buen camino. Salud. Perú.

LOPEZ, S.A. 2012. Realizan feria de venta de vacas, vaquillas y toros. Ímpetu. Perú.

MORGANTI, F. 2012. Dominio culinario de la carne de vaca. Las crónicas, Everest.

NEVEDA, P. 2010. Consumo de carnes rojas. Guru. Colombia.

PAZ, M. 2012. Recetas de Iquitos. Chef. Perú.

RIVADENEIRA, D. 2012. La comercialización. Empresa y Actualidad. Perú.

URIARTE, C.M. 2010. Demanda de carne y queso. Ultimahora.com. Perú.

VARELA, F. 2008. Camal municipal con mayores controles en faenamiento animal. El universo. Guayaquil.

VILLASANTE, J. 2012. Vacunos doble propósito. Ministerio de Agricultura y Riego. Perú.

YANUK, P. 2012. Cortes de carne. Cocina. Perú.

IX. ANEXOS

ANEXO I

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1. Resumen de encuesta a los consumidores.

Consumidor	Si consume/No consume	Frecuencia Consumo Semanal	Como lo consume	Precios
1	si	una vez	estofado	10
2	no	no	no	0
3	si	dos veces	saltado	12
4	si	tres veces	saltado	3
5	si	tres veces	saltado	8
6	si	dos veces	bistec	5
7	si	dos veces	sopa	5
8	si	una vez	sopa	6
9	si	una vez	estofado	6.5
10	no	no	no	0
11	si	una vez	estofado	5
12	no	no	no	0
13	no	no	no	0
14	no	no	no	0
15	si	tres veces	bistec	4
16	si	tres veces	bistec	3
17	si	dos veces	sopa	5
18	si	dos veces	bistec	5
19	si	tres veces	bistec	5
20	si	tres veces	bistec	5
TOTAL	20			

FUENTE: Encuesta realizada en el mercado de abastos.

ANEXO II

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. TIPOS DE CORTES NACIONAL.



ANEXO III

LISTA DE FOTOS

FOTO 1. Ingreso de animales al camal y precio de ganado en pie.



FOTO 2. Encuesta consumo carne de res.



FOTO 3. Encuesta precio que adquiere la carne de vacuno en cortes.



FOTO 4. Encuesta hábitos de consumo de la carne de vacuno.



ANEXO IV

Anexo 4. REGISTROS DE INGRESO DE VACUNOS A CAMAL EN EL AÑO 2012.

CAMAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
ANIMALES BENEFICIADOS												
HEMBRAS	79	82	55	94	77	62	81	83	56	35	24	85
MACHOS	139	153	133	166	103	173	147	155	123	114	135	163
TOTAL	219	235	188	260	180	235	228	238	179	209	209	252
KG. BENEFICIADO	21100	26440	18190	21120	16088.88	23172	20693	16473	21121	19433		25235
CALIFICACION DE CARNES												
1HA.												
2DA.												
3HA.												
INDUSTRIAL												
PRECIOS/KG.												

total = 2565

ANEXO V

Anexo 5. FICHA DE ENCUESTA.

ENCUESTA MERCADO YURIMAGUAS

09/11/2013
7:00 am

HABITOS DE CONSUMO

CONSUME CARNE DE VACUNO SI NO

CUANTO COMPRA EL KILO DE RES 1.00

FRECUENCIA DE CONSUMO:

DIARIO

UNA ~~VEZ~~

DOS VECES/SEMANA

TRES VECES/SEMANA

TODOS LOS DIAS

NUNCA

EN QUE TIPOS DE COMIDA LO CONSUME Entregado

ENCUESTA MERCADO YURIMAGUAS

HABITOS DE CONSUMO

CONSUME CARNE DE VACUNO SI NO

CUANTO COMPRA EL KILO DE RES 0.00

FRECUENCIA DE CONSUMO:

DIARIO

UNA VEZ

DOS VECES/SEMANA

TRES VECES/SEMANA

TODOS LOS DIAS

NUNCA

EN QUE TIPOS DE COMIDA LO CONSUME