

Importancia de las carnicerías tradicionales en el circuito cárnico

Emma Segovia López, Ing. Agr., MSc, Arlenis Albornoz Gotera, Ing. Agr., MSc

*Departamento de Ciencias Sociales y Económicas.
Facultad de Agronomía. Universidad del Zulia.
esegovial@cantv.net ~ arlenisalbornoz@cantv.net*

Los comercios o “negocios” son los responsables del abastecimiento urbano, ya que facilitan que los consumidores puedan adquirir los alimentos, por ello es considerada la etapa de mayor importancia en el proceso de distribución de los productos. Estos comercios detallistas, son los puntos de ventas donde acceden los consumidores finales para adquirir bienes y servicios que satisfacen sus necesidades.

Esta distribución urbana es realizada tanto por el comercio detallista organizado (supermercados, hipermercados, cadenas agroalimentarias, entre otros) como por el detallista tradicional (carnicerías, abastos, mercados populares). Éste último grupo es considerado de gran importancia estratégica dentro de la cadena cárnica, por el volumen de distribución (aproximadamente el 70%), así como, por el grado de aceptación de los consumidores para adquirir la carne en estos locales, producto quizás de su ubicación, calidad del producto y la relación entre vendedor-consumidor. Esto es muy importante dada la forma muy particular de ser adquirida en comparación con otros productos alimenticios, donde lo común es que el consumidor compre la carne en establecimientos donde hay alguien que lo atienda (carnicero), con el cual trata de establecer una relación de confianza y aceptar sus consejos.

Para ninguno de los actores del circuito es un secreto de como ha disminuido en las últimas décadas el consumo de carne roja, ubicándonos entre los países de menor consumo (12 kg/persona/año), con tendencia a disminuir cada vez más e incluso a ser sustituido por otros tipos de carne, de prevalecer las condiciones actuales. Esto es especialmente cierto sobre todo para la población de bajo poder adquisitivo, aproximadamente el 80%, y con limitado acceso a puntos de ventas modernos, por lo que estos comercios tradicionales son una alternativa obligada para adquirir la carne roja.

Una investigación en el municipio Maracaibo intentó cuantificar tanto la distribución física como las características y condiciones de los locales distribuidores de

carne con el fin de enviar respuesta a los diferentes actores, mejorar la eficiencia del circuito y ofertar un producto que satisfaga las necesidades del consumidor. Para ello se realizó una categorización de las carnicerías según lo indicado en el Decreto 2.527 publicado el 26 de Marzo de 1993, donde se pone en vigencia la decisión 197 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena, donde las carnicerías son clasificadas en tres Clases (Cuadro 1). Las carnicerías del Municipio muestran ciertas diferencias, en cuanto a condición y disponibilidad de equipos e instalaciones, servicios y calidad, que permite categorizarlas en “Clases” y que de alguna manera influyen en el consumidor y su nivel de satisfacción.

Cuadro 1. Criterios de Categorización de las carnicerías en el municipio Maracaibo, estado Zulia, Venezuela

Clase A	Clase B	Clase C
Cava cuarto	Cava cuarto	Peso de aguja o reloj
Sierra eléctrica	Sierra eléctrica	
Balanza	Balanza	
Moledora eléctrica	Moledora eléctrica	
Vitrina refrigerada		
Caja de pagos		

Fuente: Adaptado de la Decisión 197 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena, Decreto 2.527 publicado el 26 de Marzo de 1993.

DISTRIBUCIÓN DE LAS CARNICERÍAS EN EL MUNICIPIO MARACAIBO

El 38% de las carnicerías del Municipio se clasificaron como clase A. En ellas se realiza un manejo adecuado del producto y reúnen el equipo mínimo requerido para realizar esta actividad. Contrastan con el 40% de las carnicerías clasificadas como clase C, es decir, sin los equipos mínimos necesarios para realizar la venta de carne. Además hay que resaltar que el 22% fueron clasificadas como clase B, están son las que carecen de caja de pagos, separadas del mostrador de atención y de vitrinas refrigeradas para la conservación y exposición de los cortes (Cuadro 2). La distribución urbana de carne bovina presenta grandes deficiencias, ya que se realiza en locales que no reúnen las condiciones adecuadas para manipular y expender un producto altamente perecedero, sobre todo en lo relacionado con la preparación, la refrigeración y la conservación.

Distribución de las carnicerías. En el mismo estudio se realizó la distribución de las carnicerías por clase y por habitantes en las Parroquias del Municipio Maracaibo, del estado Zulia, Venezuela. La distribución de las “clases” de carnicerías por parroquia no responde a un patrón determinado por su ubicación física ni tampoco por el nivel socioeconómico de los habitantes de la zona. Por ejemplo, en las parroquias Cristo de Aranza, Luis H. Higuera, Raúl Leoni, Idelfonso Vázquez, Cacique Mara y Bolívar, que concentran el 16% de las carnicerías, predominan las clases A y B, suponiendo una distribución de la carne en locales mas adecuados. Se encontró un predominio de carnicerías clase C en las parroquias Antonio Borjas R., Coquivacoa, Chiquinquirá, Francisco E. Bustamante y Manuel Dagnino, que representan el 50% de las carnicerías, las cuales constituyen las parroquias más populares y con menor

número de carnicerías, lo que afecta el acceso y la calidad de la carne que se consume en estas zonas.

Existe una distribución desproporcionada de las carnicerías en las diferentes parroquias. En este sentido, se tienen relaciones desde 249 habitantes/carnicería (parroquia Chiquinquirá) hasta 22.092 habitantes/carnicería (parroquia Idelfonso Vazquez) y una relación para el Municipio de 2.328 habitantes/carnicería, lo que implica que una carnicería abastece a un promedio de 465 hogares (de 5 miembros) en el municipio Maracaibo. Según el Cuadro 2, existen parroquias donde esta relación determina deficiencias, lo que hace suponer desabastecimiento. Son precisamente las parroquias más populares y las más distantes del casco urbano, en las que la relación habitantes/carnicerías es mayor, y en las cuales existe una limitación para la oferta de carne por otros tipos de comercios.

Es importante destacar que este estudio sólo comprende la distribución urbana realizada por las carnicerías, que son las responsables de abastecer el 80% de la carne que se distribuye en la ciudad, el resto 20%, es realizado por el comercio organizado, como los supermercados, hipermercados y otros comercios que también ofertan carnes (Enne, Centro 99), así como los no permitados, clandestinos o espontáneos. Sin embargo, estos locales están distribuidos principalmente en el casco urbano, donde la mayoría de la población no tiene acceso, por la distancia, su situación económica, entre otros.

Cuadro 2
Distribución porcentual de las carnicerías por clase/parroquia, número de carnicerías y habitantes/carnicería. Municipio Maracaibo, estado Zulia

Parroquia	Clase			Carnicerías	hab/carn
	A	B	C	* 554	2328
Antonio Borjas R.	0	0	100	6	9697
Bolívar	100	0	0	18	1134
Cacique Mara	67	33	0	16	4443
Caracciolo Parra P.	56	33	11	45	1196
Cecilio Acosta	33.3	33.3	33.3	13	5414
Chiquinquirá	18	15	67	230	249
Coquivacoa	0	0	100	8	10002
Cristo de Aranza	50	50	0	12	8833
Franc. Bustamante	25	25	50	22	6126
Idelfonso Vázquez	0	100	0	4	22092
Juana de Ávila	67	11	22	54	1462
Luis Hurtado H.	50	50	0	12	6400
Manuel Dagnino	50	0	50	10	9306
Olegario Villalobos	57	29	14	33	2969
Raúl Leoni	83	17	0	28	2200
Santa Lucía	33.3	33.3	33.3	13	3008
Venancio Pulgar	33	50	17	30	3395

Fuente: Cálculos propios. Resultados del estudio

* Base de datos de ENELVEN. Año 2000.

CARACTERIZACIÓN DE LOS COMERCIANTES Y LOCALES COMERCIALES

Descripción de los comerciantes. El 61% de los comerciantes tienen más de 11 años en la actividad, 97% son venezolanos, de sexo masculino (92%), con edades comprendidas entre 20 y 40 años (55%), y el 51% ha cursado estudios de bachillerato. Estos resultados son muy favorables cuando se requiera proponer cambios en el proceso. Sin embargo, resalta la falta de preparación del 73% de los comerciantes en el área comercial lo que también indica la deficiente especialización en la actividad. Esto coincide con los resultados obtenidos en otros estudios sobre el comercio detallista tradicional y especializado realizado en el municipio en el año 1998.

Descripción de los locales comerciales. En términos generales, las carnicerías en el Municipio se caracterizan por que el 53% están en locales alquilados, 91% no están asociadas u organizadas y trabajan todos los días (63%), con más de ocho horas de atención al cliente; el 73% atiende a través del mostrador, es decir, no utilizan el auto-servicio. Además, el 71% de las carnicerías utilizan como criterio de compra de la carne el establecido en la clasificación del matadero y para el 100% la unidad de compra es la canal. En el Cuadro 3 se indican por Clase de carnicería otros elementos que caracterizan a los locales comerciales, donde se incluyen algunos aspectos socioeconómicos. Se observa que en las carnicerías Clase A, con menor tiempo de establecido, es donde se han incorporado mayores innovaciones para hacer esta actividad más eficiente, pero éstas apenas representan el 38% de las carnicerías del municipio, el resto 62%, está determinada por carnicerías con grandes deficiencias en cuanto a equipamiento y disposición de espacio físico.

En resumen, las carnicerías clase A, representan el 38% y son las menos tradicionales, tienen menos de 10 años de establecidas, no pertenecen a ninguna asociación, tienen ventas de más de 300.000 Bs./día, emplean 4 o más personas, se proveen

Cuadro 3
Caracterización de las carnicerías por clase. Municipio Maracaibo, Zulia

Cualidad	Clase A	Clase B	Clase C
Tiempo de establecido	74% < de 10 años	38% > de 20 años	70% > de 20 años
Volumen de venta/día	52% > de 300.000 Bs.	63% < 300.000 Bs.	87% < 300.000 Bs.
Numero de empleados	46% > de 4 personas	73% > de 2 personas	41% una persona
Tipo de proveedor	60% matadero-cavero	42% de caveros	64% de caveros
Frecuencia de provisión	60% c/dos días	63% c/dos días	57% diario
Volumen de compra	33% 7-8 reses/sem.	42% 3-4 reses/sem.	43% < 4 res/sem.
Determinación de precio	50% clasificación matadero	42% proveedor	64% proveedor
Empaque utilizado	64% bolsa plástica	88% bolsa plástica	98% bolsa plástica
Precios promedios	6% > que la clase C	2% > que la clase C	Los mayores precios

de caveros y mataderos cada dos días, compran de 7–8 reses a la semana. Su modalidad de atención es la del mostrador, sin embargo algunas poseen auto servicio y reparto a domicilio. La forma de empaque es principalmente en bolsa pero un gran número de éstas usan la bandeja como empaque, ofrecen facilidades de pago a determinado grupo de clientes y sus precios son más elevados que los de las carnicerías clase B y C en los cortes de primera.

El patrón de distribución de las carnicerías clase B, tienen más de 20 años de establecidas, no están asociadas, las ventas son menores de 300.000Bs/día, solo emplean dos personas. Su principal proveedor es el cavelero, con una frecuencia de cada dos días, compran de 3 a 4 reses semanales, atienden a través del mostrador, empañan las carnes en bolsa, ofrecen facilidades de pago a un limitado grupo de clientes y la principal forma de pago es de contado. Los precios son 2% más elevados que en la clase C.

Las carnicerías clase C, con más de 20 años establecidas, sus ventas promedio por día son de 300.000Bs, emplean una persona, se proveen diariamente del cavelero y compran de 5 a 6 reses/semana, atienden exclusivamente a través del mostrador, empañan el producto en bolsa. La forma de pago de los clientes es de contado y los precios de los cortes de primera son relativamente más económicos.

LECTURAS RECOMENDADAS

Fernández Rodríguez R. La importancia estratégica del comercio tradicional en la distribución. En. www.ucm.es/BUCM/CEE/doc/9915/9915.htm. Visitada en Enero 2004.

Segovia-López E. Análisis de la distribución de carne roja por las carnicerías en el área urbana de Maracaibo. Revista Facultad de Agronomía. LUZ. 2004, Volumen 21-Numero 2. 2004.

Segovia L, Emma, Martínez L. E. Caracterización del comercio detallista tradicional, polivalente de Alimentos del Municipio Maracaibo, estado Zulia, Venezuela. Revista Facultad de Agronomía (LUZ). 15: 368-385. 1998.