

Propuesta de tabla de pago para especie ovina en la Planta de Beneficio

Frigocolanta

Trabajo de grado para optar al título de Administrador de Empresas Agropecuarias

Andrés Felipe Cuéllar Bobadilla

Asesor:

Oswaldo Bedoya

Industrial Pecuario, MSc

**Corporación Universitaria Lasallista
Facultad de Ciencias Agropecuarias y Administrativas
Administración de Empresas Agropecuarias
Caldas- Antioquia
2013**

Tabla de contenido

Resumen	5
Introducción.....	6
Justificaciones.....	7
Impacto científico y tecnológico.....	7
Impacto social y económico	8
Objetivos.....	9
General	9
Específicos	9
Marco Teórico.....	10
Fundamentación	10
Ovino	11
Actividad frigorífica.....	12
Bovino Mayor	12
Porcinos	13
Bovino Menor	13
Algunas definiciones prácticas:	13
Animal en pie.....	13
Canal	13
Rendimientos en Canal.....	14
Beneficio.....	14
Sacrificio.....	14
Faenado	15
Planta de beneficio animal.....	15

Sala de desposte.....	15
Deshuese y/o Desposte.....	15
Embalaje.....	15
Tipos de Cortes	15
Rack francés de cordero	16
Brazo.....	16
Pierna	16
Costilla.....	16
Nuca	16
Metodología.....	17
Resultados y análisis del trabajo en la Planta de Beneficio Frigocolanta	18
Análisis de los resultados.....	19
Rendimientos Individuales	23
Informe Estudio de Tiempos y Movimientos Beneficio y Desposte Ovino.....	36
Beneficio.....	36
Desposte	37
Cumplimiento de objetivos.....	39
Conclusiones	40
Recomendaciones	41
Bibliografía.....	42

Lista de tabla

Tabla 1 Datos corderos tipo comercial	20
Tabla 2 Rendimientos corderos tipo comercial	20
Tabla 3 Datos corderos tipo especial	22
Tabla 4 Rendimientos Cordero tipo especial	23
Tabla 5 Rentabilidad Cordero comercial # 1	24
Tabla 6 Rentabilidad Cordero comercial # 2	25
Tabla 7 Rentabilidad Cordero comercial # 3	26
Tabla 8 Rentabilidad Cordero comercial # 4	27
Tabla 9 Rentabilidad Cordero comercial # 5	28
Tabla 10 Rentabilidad Cordero comercial # 6	29
Tabla 11 Rentabilidad Cordero Especial # 1	30
Tabla 12 Rentabilidad Cordero Especial # 2	31
Tabla 13 Rentabilidad Cordero Especial # 3	32
Tabla 14 Rentabilidad Cordero Especial # 4	33
Tabla 15 Rentabilidad Cordero Especial # 5	34
Tabla 16 Rentabilidad Cordero Especial # 6	35
Tabla 17 Tabla de Pago.....	35

Resumen

La tabla de pago para la especie ovina es una herramienta de trabajo para la Planta de Beneficio Animal Frigocolanta, la cual permite a partir de la variable peso pie determinar un precio considerable de pago para los ejemplares beneficiados, por lo tanto este trabajo es una aproximación a las necesidades evidenciadas en la comercialización de la especie, desde las percepciones encontradas a través de un análisis del entorno realizado en el Área de Producción de Frigocolanta, donde se pretende implementar la tabla para fortalecer los procesos de producción y comercialización .

Introducción

Dentro de las organizaciones es muy importante la implementación de herramientas de trabajo que permitan el buen manejo y funcionamiento de los procesos que existen en cada una de ellas, para así, cubrir las necesidades y debilidades en las actividades laborales que se realizan.

La idea es lograr que, a través de una propuesta de implementación de una tabla de pago para la especie ovina, se articule la comercialización de esta carne, para así lograr una mejor aceptación y procedimiento en la comercialización de este producto.

Debido al bajo consumo de la carne de ovinos en Colombia empresas como Frigocolanta han adoptado una serie de estrategias de diferenciación mediante el reconocimiento legal de alguna característica de la producción, (certificar sus líneas para el beneficio ovino-caprino y concepto favorable para el beneficio HALAL de esta especie), lo cual le ha permitido promover la comercialización de esta carne.

La elaboración de este proyecto se convierte en una herramienta de trabajo para la planta de beneficio Frigocolanta, que finalmente podrá ser implementada para mejorar el proceso de compra de los ovinos que sean beneficiados en dicha planta.

Justificaciones

Impacto científico y tecnológico

El cordero es uno de los animales con mayor porcentaje de grasa concentrada en algunas de sus partes, principalmente en forma de grasa saturada. En los animales con menos de un año de edad, la mayor parte de grasa está alrededor de las vísceras y debajo de la piel, de forma que se puede retirar fácilmente. Por tal motivo, se reduce el aporte de grasa saturada, colesterol y caloría, por lo cual se denomina una carne saludable para el consumo humano.

El cordero es una carne roja muy popular con enormes beneficios para la salud. Se obtiene de una oveja joven (no más de un año de edad), y sirve como una gran fuente de nutrientes necesarios para nuestro cuerpo. Por las prácticas de cría, carnicería y métodos de recorte, la cantidad de grasa de cordero se ha reducido a un gran nivel en los últimos veinte años, y por eso se considera una carne saludable. (kopp Jenny , 2012)

Dentro de la planta de Frigocolanta es muy importante la implementación de herramientas de mejoramiento continuo de los procesos que hacen parte integral de la promesa de valor de la Cooperativa Colanta, de esta forma cualquier proceso o subproceso que pueda impactar de manera positiva estará fortaleciendo el desarrollo de la cooperativa y por ende el de los clientes y asociados.

Durante el desarrollo del proyecto, es muy importante proponer una solución a una de las necesidades que hoy se evidencia dentro de la Planta Frigocolanta, ya que no existe una herramienta como tal para el pago en la compra de los animales de la especie ovina, por esta razón se pretende sugerir una tabla de pagos para la compra de animales en pie.

En dicha tabla estarán estipulados los precios de pago por rangos de pesos ya que esta es la variable a estudiar, los datos se podrán determinar gracias a los estudios de tiempos y movimientos.

El hecho de proponer una herramienta de mejoramiento para la compra de los animales de la especie ovina, facilita el proceso de comercialización de la carne de cordero, trayendo consigo el beneficio tanto a trabajadores de la planta como a los Asociados a la cooperativa, permitiendo un mejoramiento continuo en los procesos de compra.

No obstante, cuando se alcanzan los objetivos propuestos durante la implementación de una herramienta de compra, se logra obtener un beneficio, por lo cual la tabla podrá ser utilizada como herramienta base para la comercialización de ovinos a beneficiar en la planta.

Impacto social y económico

En las organizaciones existen herramientas que hacen que el manejo de los procesos de producción y comercialización sean cada vez más efectivos. La implementación de una tabla de pago para la especie ovina en la planta de beneficio Frigocolanta trae consigo el dinamismo en los procesos de compra, ya que se puede lograr un mejoramiento y orden en dicho proceso.

Éste será un aporte fundamental a la gestión de la compra de esta especie animal, no sólo del presente proceso de práctica, sino que quedará como herramienta para la planta de beneficio de Frigocolanta del municipio de Santa Rosa de Osos, permitiendo el mejoramiento continuo, el cual contribuirá en la consolidación de una tabla de pago en base a la variable peso pie para la compra de ejemplares de la especie ovina.

Objetivos

General

- Proponer una tabla de pago con base a la variable peso en pie para la compra de ejemplares de la especie ovina que serán beneficiados en la planta Frigocolanta.

Específicos

- Realizar un estudio de tiempos y movimientos en el área de beneficio y deshuese.
- Realizar un estudio de rendimientos para determinar la participación de las partes aprovechables, subproductos y coproductos que se obtienen de este tipo de animales.
- Determinar la rentabilidad, evaluando los costos incurridos en el proceso de beneficio y deshuese.

Marco Teórico

Fundamentación

Para la planta de beneficio de Frigocolanta la selección y el sacrificio de los más de quinientos ejemplares de diferentes especies que se procesan diariamente son los ejes centrales de las actividades laborales que allí se desarrollan, tanto la selección como el sacrificio de los animales ocupan un importante lugar en los procesos de comercialización para el consumo humano.

En relación con lo anterior y teniendo en cuenta lo que se pretende con el proyecto, el cual apunta a la implementación de una tabla de pago en base a la variable peso en pie para la compra de ejemplares de la especie ovina, es importante profundizar y conocer el concepto de ovino.

La explotación de la especie ovina en el país es baja, ya que tan solo registra la existencia de 1.177.944 ejemplares distribuidos prioritariamente en los departamentos de La Guajira, Magdalena y Cesar, los cuales agrupan el 67% en comparación con la especie bovina; la cual registra 23.008.253 animales, principalmente en los departamentos de Antioquia, Córdoba, Casanare, Meta, Cesar, Santander, Caquetá, Magdalena y Cundinamarca que agrupan el 65% de la población total (ICA, 2013). Lo anterior se puede ver traducido en un bajo consumo de la carne de esta especie 310 gr para el año 2005 (Espinal Carlos, Martínez Héctor, Amézquita Jorge 2006).

Por lo anterior, en Colombia empresas como Frigocolanta han adoptado una serie de estrategias de diferenciación mediante el reconocimiento legal de alguna característica de la

producción, lo cual se denomina: certificar sus líneas para el beneficio ovino-caprino y concepto favorable para el beneficio HALAL de esta especie). Lo cual lo ha logrado promover la comercialización de la carne ovina.

Ovino

Los ovinos de Colombia tienen su origen en la conquista, los españoles introdujeron los primeros ejemplares de lana y pelo, los primeros provenientes de Europa y los segundos del África occidental. Aunque han pasado más de 500 años vemos como los ovinos están aún por desarrollar su potencialidad, la especie es popular pero desconocida.

Se tiene claro que los ovinos tienen una serie de ventajas importantes sobre los bovinos como lo son la mayor capacidad reproductiva (dos partos por año), con un intervalo entre partos entre los 6 y 7 meses, mayor número de crías por parto, siendo normal el gemelo o el trillícero, la mayor capacidad de conversión alimenticia, es decir, comer menos en volumen y producir más en carne, lana o leche, mayor resistencia a las alturas, menor precio de compra por animal, tienen la posibilidad de usarse para el consumo de la familia por su fácil sacrificio, mayor calidad en la carne, que dependerá igualmente del proceso de crianza y manejo del animal, mayor calidad en la leche para derivados como el queso, mayor calidad en la piel para procesos de curtiembre. (Vega Carlos, García Diego, 2011)

Cabe resaltar, que el proceso de beneficio de animales es la actividad principal que se realiza en Frigocolanta, ya que se tiene como objetivo generar cada vez más el consumo de carne de la mejor calidad, buscando mantener y mejorar los procesos de recibo de animales y comercialización de carne.

Toda empresa debe estar en capacidad de adaptarse al cambio, teniendo en cuenta las necesidades que se evidencian dentro de los procesos y actividades laborales. Los cambios para bien en las gestiones de las organizaciones permiten centrarse en los clientes, asociados y empleados brindándoles mejoramiento continuo y actualización constante. En el caso de Frigocolanta es de vital importancia contar con una tabla de pago en base a la variable peso pie para la compra de ejemplares de la especie ovina que pueda cubrir las necesidades de comercialización en este sector.

Actividad frigorífica

Esta actividad se ocupa de la faena por un lado, y del procesamiento, conservación y comercialización de las carnes por el otro. La faena incluye tanto el sacrificio del animal, separación del cuero, vísceras y restos (sangre, pezuñas y astas, principalmente), como la división en dos medias reses y el despostado de distintos cortes, obteniéndose alrededor de cuarenta categorías de subproductos. Esta actividad puede realizarse en frigoríficos o mataderos, siendo el destino final de los cortes la venta al público local o la exportación. La conservación consiste en todo lo relacionado al tratamiento de la cadena de frío. (Becher y Asociados S.R.L., 2008)

Dentro de sus procesos de producción, FrigoColanta utiliza actualmente una serie de Métodos de Pago para las especies que allí se benefician. Por lo anterior, se definirán algunas de las especies y su método de pago.

Bovino Mayor

Para el pago de bovinos mayores se utiliza la variable peso en pie y puede obtener bonificaciones si cumple con algunos de los siguientes parámetros:

- Rendimiento en canal, hasta un 7% más sobre el precio base semanal.
- Edad al sacrificio hasta 24 meses.
- Raza (en el momento solo para Angus y sus respectivos cruces).

Porcinos

De igual manera que los bovinos se utiliza principalmente la variable peso pie para el pago inicial y adicional se puede obtener bonificación por:

- Rendimiento en canal
- Milímetros de Grasa Dorsal

Bovino Menor

Para el pago de los bovinos menores se utiliza la variable peso pie obtenido en báscula de la planta, cabe destacar que para los Bovinos Menores no se cuenta con bonificaciones de ningún tipo.

Algunas definiciones prácticas:

Animal en pie

Hace referencia al animal vivo para su venta ya sea para engordar, sacrificar, entre otras.

Canal

Es el cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, sin cabeza y extremidades. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne,

que se denomina “Producto Terminado”. La canal es un continente cuyo contenido es variable y su calidad depende fundamentalmente de sus proporciones relativas en términos de hueso, músculo y grasa. (Máximo de carne, mínimo de hueso y óptimo de grasa) (Robaina, Ricardo).

Rendimientos en Canal

Dicho rendimiento se expresa en %, debe tenerse en cuenta para su medición las siguientes variables:

- Peso Vivo de Granja (PVG)
- Peso Vivo Sacrificio (PVS)
- Peso Vivo Vacío (PVV)
- Peso Canal Caliente (PCC)
- Peso Canal Fría (PCF)

Cabe indicar que la más comúnmente utilizada es $PCF / PVS * 100$. (Universidad Castilla de la Mancha, s.f.)

Beneficio

Conjunto de actividades que comprenden el sacrificio y faenado de animales para consumo humano. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Sacrificio

Procedimiento que se realiza en un animal destinado para el consumo humano con el fin de darle muerte, el cual comprende desde la insensibilización hasta la sangría, mediante la sección de los grandes vasos. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Faenado

Procedimiento de separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Planta de beneficio animal

Todo establecimiento en donde se benefician las especies de animales que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado para este fin. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Sala de desposte

Área de una planta de beneficio donde se efectúa el despiece de la canal y la limpieza de los diferentes cortes para su posterior empaque y comercialización.

Esta área puede encontrarse dentro de las instalaciones de la planta de beneficio o fuera de ella. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Deshuese y/o Desposte

Despiece de la canal y la limpieza de los diferentes cortes para su posterior empaque y comercialización. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Embalaje

El embalaje o empaque es un recipiente o envoltura que contiene productos de manera temporal principalmente para agrupar unidades de un producto pensando en su manipulación, transporte y almacenaje. (Wikipedia, s.f.)

Tipos de Cortes

Rack francés de cordero

El Rack se obtiene del corte de 8-9 costillas adheridas a semiespinazo, contiene el lomo. El musculo intercostal y la grase han sido retirados exponiendo las costillas descarnadas. (Kordero's, s.f.a).

Brazo

Brazo de Cordero con corte externo distal de hueso incluye la paleta. (Kordero's, s.f.b).

Pierna

Pernil completo de cordero, con corte extremo distal del hueso. (Kordero's, s.f.c).

Costilla

La costilla está localizada sobre la región costal, sobre la base ósea de la caja torácica, posteriormente lomita con la columna o espinazo, interiormente con la falda y pecho, lateralmente con la carnaza de paleta. (Kordero's, s.f.d).

Nuca

Hace referencia al área columna-cervical del cordero. (Kordero's, s.f.e).

Metodología

Un análisis del entorno, fue el primer paso que permitió identificar las necesidades que existen en FrigoColanta, para el pago en la compra de la especie ovina, lo que luego dio paso a la formulación de los objetivos, los cuales permitieron profundizar más en el desarrollo del proyecto plasmado en el Plan de Trabajo.

Con el fin de determinar las necesidades en la comercialización de la carne ovina, se procedió a la revisión documental en una primera etapa y posteriormente a las observaciones para determinar cómo se logra establecer una tabla de pagos para la compra de animales en pie.

En dicha tabla están estipulados los precios de pago por rangos de pesos ya que esta fue la variable estudiada, los datos se pudieron determinar gracias a los estudios de tiempos y movimientos y a los datos obtenidos por el área de costos y planeación de la empresa.

El trabajo fue apoyado por las personas que integran el Área de Producción de FrigoColanta. El aporte del Jefe de Producción de la Planta fue clave para determinar la implantación de dicha tabla.

Resultados y análisis del trabajo en la Planta de Beneficio Frigocolanta

Para la Planta de Beneficio Frigocolanta el trabajo en equipo se convierte en el insumo que proporciona la implementación de herramientas de trabajo. Los integrantes del equipo de Producción de FrigoColanta, aportaron sus apreciaciones enfocadas a la implementación de tabla de pago para especie ovina, conociendo y analizando los aspectos que hacen falta dentro de la planta.

Por tal motivo, conocer estos aspectos genera un acercamiento a las observaciones sobre las falencias en los procesos que se manejan para la especie ovina, que se han venido evidenciando entre el área de producción y los socios afiliados a la Cooperativa Colanta.

Hoy en día nos enfrentamos a diversas oportunidades en el sector agropecuario, pero muchas veces el personal desconoce las herramientas y los temas que hacen parte de su actividad laboral, es allí, donde el área de producción de Frigocolanta quiere reforzar los procesos de la especie ovina.

Con la tabla de pago para especie ovina se busca, dinamizar el trabajo dentro del área de Producción, pero sobretodo tener en cuenta el estudio de tiempos y movimientos en el área de beneficio y deshuese.

No obstante, gracias a las observaciones y el buen trabajo en equipo se ha venido construyendo una tabla de pago con base a la variable peso en pie para la compra de ejemplares de la especie ovina que es beneficiada en la planta Frigocolanta, la cual permita el dinamismo y el buen manejo de los procesos dentro de la planta.

Análisis de los resultados

Se evaluaron 12 corderos bajo dos escenarios, un primer escenario denominado Comercial y un segundo denominado Especial, de los cuales se extrajeron diferentes cortes con el fin de evaluar el rendimiento para cada cordero de tal forma que permitiera conocer su participación en la canal.

En tabla se introdujeron los datos recolectados y se complementaron con los costos incurridos durante los procesos efectuados (Beneficio, Desposte y Despacho). Los subproductos como Vísceras Blancas, Vísceras Rojas y algunos coproductos como pieles y sangre también hicieron parte en el estudio ya que ellos en conjunto con lo anterior mencionado permiten determinar el costo total con recuperación. En la tabla también se incluyeron los valores en el mercado de los cortes que fueron extraídos tanto para Comercial como para Especial; por ende al tener el valor comercial del cordero estudiado y cruzarlo con los costos de producción puedo saber a qué precio debo liquidar en pie los animales recibidos.

Para el análisis se tienen en cuenta, los resultados de la observación, la medición y el seguimiento realizado dentro del área de producción de la planta Frigocolanta. Con base a estas observaciones y mediciones lograremos conocer las percepciones y visiones de las personas que forman parte del equipo de trabajo en cuanto al manejo y el sacrificio de la especie ovina, para lograr un excelente desempeño y aceptación dentro del área.

La propuesta de implementar construyendo una tabla de pago con base a la variable peso en pie para la compra de ejemplares de la especie ovina que es beneficiada en la planta, se da gracias a la necesidad creciente de incursionar en un nuevo mercado.

Tabla 1 Datos corderos tipo comercial

	TOMA DE PESOS					
	CORDEROS TIPO COMERCIAL					
# Canal Cordero	20	31	8	11	9	25
PESO DE ENTRADA (Kg)	30.2	34.4	25	49	40.8	46
PESO DE AYUNO (Kg)	28.70	32.7	23.8	35.3	38.10	43.10
PESO SUB-PRODUCTOS (Kg)	16.40	20.10	13.70	23.70	19.70	23.90
PESO DE BÁSCULA CANAL CALIENTE (Kg)	15.00	15.6	12.4	13.2	20.20	21.00
PESO DE BÁSCULA CANAL FRÍA (Kg)	12.4	13.8	10.8	11.6	17.7	18.8
CABEZA (Kg)	1.80	2	1.4	2	2.00	1.80
LENGUA (Kg)	0.00	0	0.000	0	0.00	0.00
PATAS (Kg)	1.00	1	0.8	1	1.00	1.20
PIEL (Kg)	2.80	4.1	2.8	5.4	3.20	5.40
VISCERA BLANCA (Kg)	7.00	9.1	5.8	9.5	8.40	10.20
TESTICULOS (Kg)	0.40	0.4	0.3	0.6	0.50	0.50
SANGRE (Kg)	2.40	2.5	2.0	3.9	3.20	3.60
VISCERA ROJA (Kg)	1.00	1.00	0.60	1.30	1.40	1.20
HIGADO	0.00	0	0	0	0.00	0.00
CORAZÓN	0.00	0	0	0	0.00	0.00
PULMONES	0.00	0	0	0	0.00	0.00
RIÑONES	0.00	0	0.000	0	0.00	0.00
TRÁQUEA	0.00	0	0	0	0.00	0.00
PAJARILLA	0.00	0	0	0	0.00	0.00
BRAZO (Kg)	2.70	2.8	1.8	2.2	3.00	3.40
SOLOMO (Kg)	0.80	1.2	1	1.2	2.00	2.20
CARNE INDUSTRIAL (Kg)	0.20	0.6	0.2	0.2	0.20	0.80
PIERNA (Kg)	4.80	4.6	4	4.2	6.20	6.60
COSTILLA (Kg)	1.40	1.8	1.8	1.8	3.2	2.600
HUESO (Kg)	2.20	2.8	1.9	2.2	3.0	3.000
DECOMISO (Kg)	0.40	0.4	0.1	0.1	0.10	0.20
TOTAL DE CARNE (Kg)	12.50	14.20	10.80	11.90	17.70	18.80

Tabla 2 Rendimientos corderos tipo comercial

	RENDIMIENTOS					
CORDERO (Kg.)	30,2	34,4	25	49	40,8	46
PESO DE ENTRADA	100%	100%	100%	100%	100%	100%
PESO DE AYUNO	97%	95%	95%	72%	93%	94%

PESO PRODUCTOS	5	58,	5	4	4	5
	4,30%	43%	4,80%	8,37%	8,28%	1,96%
PESO DE BÁSCULA CANAL CALIENTE	4	45,	4	2	4	4
	9,67%	35%	9,60%	6,94%	9,51%	5,65%
PESO DE BÁSCULA CANAL FRÍA	4	40,	4	2	4	4
	1,06%	12%	3,20%	3,67%	3,38%	0,87%
CABEZA	5,	5,8	5	4,	4	3
	96%	1%	,60%	08%	,90%	,91%
LENGUA	0,	0,0	0	0,	0	0
	00%	0%	,00%	00%	,00%	,00%
PATAS	3,	2,9	3	2,	2	2
	31%	1%	,20%	04%	,45%	,61%
PIEL	9,	11,	1	1	7	1
	27%	92%	1,20%	1,02%	,84%	1,74%
VISCERA BLANCA	2	26,	2	1	2	2
	3,18%	45%	3,20%	9,39%	0,59%	2,17%
TESTICULOS	1,	1,1	1	1,	1	1
	32%	6%	,20%	22%	,23%	,09%
SANGRE	7,	7,2	8	7,	7	7
	95%	7%	,00%	96%	,84%	,83%
VISCERA ROJA	3,	2,9	2	2,	3	2
	31%	1%	,40%	65%	,43%	,61%
HIGADO	0,	0,0	0	0,	0	0
	00%	0%	,00%	00%	,00%	,00%
CORAZÓN	0,	0,0	0	0,	0	0
	00%	0%	,00%	00%	,00%	,00%
PULMONES	0,	0,0	0	0,	0	0
	00%	0%	,00%	00%	,00%	,00%
RIÑONES	0,	0,0	0	0,	0	0
	00%	0%	,00%	00%	,00%	,00%
TRÁQUEA	0,	0,0	0	0,	0	0
	00%	0%	,00%	00%	,00%	,00%
PAJARILLA	0,	0,0	0	0,	0	0
	00%	0%	,00%	00%	,00%	,00%
BRAZO	8,	8,1	7	4,	7	7
	94%	4%	,20%	49%	,35%	,39%
SOLOMO	2,	3,4	4	2,	4	4
	65%	9%	,00%	45%	,90%	,78%
CARNE INDUSTRIAL	0,	1,7	0	0,	0	1
	66%	4%	,80%	41%	,49%	,74%
PIERNA	1	13,	1	8,	1	1
	5,89%	37%	6,00%	57%	5,20%	4,35%
COSTILLA	4,	5,2	7	3,	7	5
	64%	3%	,20%	67%	,84%	,65%
HUESO	7,	8,1	7	4,	7	6
	28%	4%	,60%	49%	,35%	,52%
DECOMISO	1,	1,1	0	0,	0	0
	32%	6%	,40%	20%	,25%	,43%
TOTAL CARNE	4	41,	4	2	4	4
	1,39%	28%	3,20%	4,29%	3,38%	0,87%

En las tablas anteriormente indicadas se muestran los datos generales obtenidos durante el proceso de beneficio y desposte de los corderos tipo Comercial y su relación respectiva en porcentaje. Debido a problemas en la trazabilidad el ovino identificado con la canal 11 no concuerda sus datos.

Podemos observar que los resultados recolectados son muy similares entre los ejemplares estudiados

Tabla 3 Datos corderos tipo especial

	TOMA DE PESOS					
	CORDEROS TIPO COMERCIAL					
# Canal Cordero	47	4	1	3	2	8
PESO ENTRADA (Kg)	25.2	30.4	50.6	41.4	45.6	34
PESO DE AYUNO (Kg)	24.00	28.9	47.7	40.1	43.50	32.40
PESO SUB-PRODUCTOS (Kg)	13.70	17.00	25.70	21.60	23.50	19.10
PESO DE BÁSCULA CANAL CALIENTE (Kg)	12.20	15	24.8	19.6	22.60	16.40
PESO DE BÁSCULA CANAL FRÍA (Kg)	10.8	12.8	21.2	17.4	19.8	14.4
CABEZA (Kg)	1.60	1.8	2.2	1.8	2.00	1.80
LENGUA (Kg)	0.00	0	0.000	0	0.00	0.00
PATAS (Kg)	0.80	0.8	1.2	1.2	1.20	1.00
PIEL (Kg)	2.30	2.6	5.5	5	5.10	3.00
VISCERA BLANCA (Kg)	5.90	8	10.4	8.8	9.70	9.00
TESTICULOS (Kg)	0.30	0.4	0.8	0.5	0.50	0.40
SANGRE (Kg)	2.00	2.4	4.2	3.3	3.60	2.70
VISCERA ROJA (Kg)	0.80	1.00	1.40	1.00	1.40	1.20
BRAZO (Kg)	1.80	2.2	3.6	3	3.40	2.40
RACK (Kg)	1.60	2	3	2.8	2.60	1.60
CARNE INDUSTRIAL (Kg)	0.40	0.4	0.7	0.6	0.60	0.60
PIERNA (Kg)	2.50	3.2	4.8	3.5	3.70	2.80
COSTILLA (Kg)	0.60	1	2.1	1.3	1.8	1.6
T-BONE (Kg)	0.60	0.8	1.7	1.2	1.6	1.0
DECOMISO (Kg)	1.80	1.2	4	2.9	3.10	1.80
NUCA (Kg)	1.00	1.2	1.9	1.4	1.80	1.20
TOTAL DE CARNE (Kg)	8.50	10.80	17.80	13.80	15.50	11.20

Tabla 4 Rendimientos Cordero tipo especial

CORDERO (Kg.)	RENDIMIENTOS					
	25.2	30.4	50.6	41.4	45.6	34
PESO DE ENTRADA	100%	100%	100%	100%	100%	100%
PESO DE AYUNO	4.76%	4.93%	5.73%	3.14%	4.61%	4.71%
PESO SUB-PRODUCTOS	54.37%	55.92%	50.79%	52.17%	51.54%	56.18%
PESO BÁSCULA CANAL CALIENTE	48.41%	49.34%	49.01%	47.34%	49.56%	48.24%
PESO DE BÁSCULA CANAL FRÍA	42.86%	42.11%	41.90%	42.03%	43.42%	42.35%
CABEZA	6.35%	5.92%	4.35%	4.35%	4.39%	5.29%
LENGUA	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
PATAS	3.17%	2.63%	2.37%	2.90%	2.63%	2.94%
PIEL	9.13%	8.55%	10.87%	12.08%	11.18%	8.82%
VISCERA BLANCA	23.41%	26.32%	20.55%	21.26%	21.27%	26.47%
TESTICULOS	1.19%	1.32%	1.58%	1.21%	1.10%	1.18%
SANGRE	7.94%	7.89%	8.30%	7.97%	7.89%	7.94%
VISCERA ROJA	3.17%	3.29%	2.77%	2.42%	3.07%	3.53%
BRAZO	7.14%	7.24%	7.11%	7.25%	7.46%	7.06%
RACK	6.35%	6.58%	5.93%	6.76%	5.70%	4.71%
CARNE INDUSTRIAL	1.59%	1.32%	1.38%	1.45%	1.32%	1.76%
PIERNA	9.92%	10.53%	9.49%	8.45%	8.11%	8.24%
COSTILLA	2.38%	3.29%	4.15%	3.14%	3.95%	4.71%
T-BONE	2.38%	2.63%	3.36%	2.90%	3.51%	2.94%
DECOMISO	7.14%	3.95%	7.91%	7.00%	6.80%	5.29%
NUCA	3.97%	3.95%	3.75%	3.38%	3.95%	3.53%
TOTAL CARNE	33.73%	35.53%	35.18%	33.33%	33.99%	32.94%

En las tablas anteriores se muestran los datos generales recolectados de los procesos de beneficio y desposte de ovinos tipo especial.

Rendimientos Individuales

Tabla 5 Rentabilidad Cordero comercial # 1

Numero de animales	1	Recuperacion	Cantidad	Precio	Total
Lote	28	Piel Uds 1ra	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00
# canal	20				\$ -
Fecha	30/07/2013	Visceras Blancas(Kg)	7	\$ 380.00	\$ 2.660.00
Proveedor		Visceras Rojas(Kg)	1	\$ 700.00	\$ 700.00
		Cabeza (Kg)	1.8	\$ 95.00	\$ 171.00
		Patas (Kg)	1	\$ 95.00	\$ 95.00
Peso en Pie	30.2	Total			\$ 6.626.00
Peso en Canal Fría	12.5				
Rend. Pie/canal fría	41.39%	Costos	Cantidad	Precio	Total
Rend. Carne	32.78%	Imouesto Deguello	1	\$ 5.895.00	\$ 5.895.00
Costo sin recuperacion	\$ 137.332.00	Fondo N. G.	0	\$ -	\$ -
Venta subproductos	\$ 6.626.00	Sacrificio	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00
Costo con recuperacion	\$ 130.706.00	Deshuese	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00
Costo total + lptos	\$ 198.361.00	Transporte En pie (Kg)	1	\$ 12.000.00	\$ 12.000.00
		Embalaje	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00
Relacion Costo/V. Ccial	1.000	Transporte carne (Kg)	10	\$ 76.00	\$ 760.00
Contribucion en \$	\$ -	Total			\$ 67.655.00
% Contribucion	0.00%				
		Precio en pie			
			CORDEROS		4547.4
Despiece	Kg	%	Valor Comercial	Total V. Ccial	
Solomo Cordero	0.8	6.40%	\$ 20.000.00	\$ 16.000.00	
Brazo Cordero	2.7	21.60%	\$ 20.000.00	\$ 54.000.00	
Pierna Cordero	4.8	38.40%	\$ 20.000.00	\$ 96.000.00	
Costilla Cordero	1.4	11.20%	\$ 20.000.00	\$ 28.000.00	
Industrial Cordero	0.2	1.60%	\$ 20.000.00	\$ 4.000.00	
Decomiso CORDERO	0.4	3.20%	\$ 380.00	\$ 152.00	
Hueso Cordero	2.2	17.60%	\$ 95.00	\$ 209.00	
Total	12.5	100.0%	\$ 14.353.57	\$ 198.361.00	

Tabla 6 Rentabilidad Cordero comercial # 2

Numero de animales	1		Recuperacion	Cantidad	Precio	Total	
	28 31		Pieles Uds 1ra	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
Lote						\$ -	
# canal			Visceras Blancas(Kg)	9.1	\$ 380.00	\$ 3.458.00	
			Visceras Rojas(Kg)	1	\$ 700.00	\$ 700.00	
Fecha	30/07/2013		Cabeza (Kg)	2	\$ 95.00	\$ 190.00	
Proveedor			Patatas (Kg)	1	\$ 95.00	\$ 95.00	
Peso en Pie	34.4		Total			\$ 7.443.00	
Peso en Canal Fría	13.8						
Rend. Pie/canal fría	40.12%		Costos	Cantidad	Precio	Total	
Rend. Carne	30.81%		Imuesto Deguello	1	\$ 5.895.00	\$ 5.895.00	
Costo sin recuperacion	\$ 151.978.00		Fondo N. G.	0	\$ -	\$ -	
Venta subproductos	\$ 7.443.00		Sacrificio	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00	
Costo con recuperacion	\$ 144.535.00		Deshuese	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00	
Costo total + lptos	\$ 212.418.00		Transporte En pie (Kg)	1	\$ 12.000.00	\$ 12.000.00	
			Embalaje	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
Relacion Costo/ V. Ccial	1.000		Transporte carne (Kg)	13	\$ 76.00	\$ 988.00	
Contribucion en \$	\$ -		Total			\$ 67.883.00	
% Contribucion	0.00%						
		Precio en pie					
				CORDEROS		4417.97	
Despiece	Kg	%	Valor Comercial	Total	V. Ccial		
Solomo Cordero	0.8	5.80%	\$ 20.000.00	\$ 16.000.00			
Brazo Cordero	2.8	20.29%	\$ 20.000.00	\$ 56.000.00			
Pierna Cordero	4.6	33.33%	\$ 20.000.00	\$ 92.000.00			
Costilla Cordero	1.8	13.04%	\$ 20.000.00	\$ 36.000.00			
Industrial Cordero	0.6	4.35%	\$ 20.000.00	\$ 12.000.00			
Decomiso CORDERO	0.4	2.90%	\$ 380.00	\$ 152.00			
Hueso Cordero	2.8	20.29%	\$ 95.00	\$ 266.00			
Total	13.8	100.0%	\$ 14.353.57	\$ 212.418.00			

Tabla 7 Rentabilidad Cordero comercial # 3

Numero de animales	1		Recuperacion	Cantidad	Precio	Total	
	28		Pieles Uds 1ra	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
Lote						\$ -	
# canal		8	Vísceras Blancas(Kg)	5.8	\$ 380.00	\$ 2.204.00	
			Vísceras Rojas(Kg)	0.6	\$ 700.00	\$ 420.00	
Fecha	30/07/2013		Cabeza (Kg)	1.4	\$ 95.00	\$ 133.00	
Proveedor			Patas (Kg)	0.8	\$ 95.00	\$ 76.00	
Peso en Pie	25.0		Total			\$ 5.833.00	
Peso en Canal Fría	10.8						
Rend. Pie/canal fría	43.20%		Costos	Cantidad	Precio	Total	
Rend. Carne	35.20%		Impuesto Deguello	1	\$ 5.895.00	\$ 5.895.00	
Costo sin recuperacion	\$ 114.396.50		Fondo N. G.	0	\$ -	\$ -	
Venta subproductos	\$ 5.833.00		Sacrificio	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00	
Costo con recuperacion	\$ 108.563.50		Deshuese	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00	
Costo total + lptos	\$ 176.218.50		Transporte En pie (Kg)	1	\$ 12.000.00	\$ 12.000.00	
			Embalaje	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
Relacion Costo/ V. Ccial	1.000		Transporte carne (Kg)	10	\$ 76.00	\$ 760.00	
Contribucion en \$	\$ -		Total			\$ 67.655.00	
% Contribucion	0.00%						
		Precio en pie					
				CORDEROS		4575.86	
Despiece	Kg	%	Valor Comercial	Total V. Ccial			
Solomo Cordero	1.0	9.26%	\$ 20.000.00	\$ 20.000.00			
Brazo Cordero	1.8	16.67%	\$ 20.000.00	\$ 36.000.00			
Pierna Cordero	4.0	37.04%	\$ 20.000.00	\$ 80.000.00			
Costilla Cordero	1.8	16.67%	\$ 20.000.00	\$ 36.000.00			
Industrial Cordero	0.2	1.85%	\$ 20.000.00	\$ 4.000.00			
Decomiso CORDERO	0.1	0.93%	\$ 380.00	\$ 38.00			
Hueso Cordero	1.9	17.59%	\$ 95.00	\$ 180.50			
Total	10.8	100.0%	\$ 14.353.57	\$ 176.218.50			

Tabla 8 Rentabilidad Cordero comercial # 4

Numero de animales	1		Recuperacion	Cantidad	Precio	Total
	29 11		Peles Uds 1ra	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00
Lote						\$ -
# canal			Vísceras Blancas(Kg)	9.5	\$ 380.00	\$ 3.610.00
			Vísceras Rojas(Kg)	1.3	\$ 700.00	\$ 910.00
Fecha		30/07/2013		Cabeza (Kg)	2	\$ 95.00
Proveedor			Patas (Kg)	1	\$ 95.00	\$ 95.00
			Total			\$ 7.805.00
Peso en Pie	49.0					
Peso en Canal Fría	11.6					
Rend. Pie/canal fría	23.67%		Costos	Cantidad	Precio	Total
Rend. Carne	19.59%		Imuesto Deguello	1	\$ 5.895.00	\$ 5.895.00
Costo sin recuperacion	\$ 109.765.65		Fondo N. G.	0	\$ -	\$ -
Venta subproductos	\$ 7.805.00		Sacrificio	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00
Costo con recuperacion	\$ 101.960.65		Deshuese	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00
Costo total + lptos	\$ 169.691.65		Transporte En pie (Kg)	1	\$ 12.000.00	\$ 12.000.00
			Embalaje	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00
Relacion Costo/ V. Ccial	1.000		Transporte carne (Kg)	11	\$ 76.00	\$ 836.00
Contribucion en \$	\$ -		Total			\$ 67.731.00
% Contribucion	0.00%	Precio en pie				
			CORDEROS			2240.1
Despiece	Kg	%	Valor Comercial	Total V. Ccial		
Solomo Cordero	1.2	10.34%	\$ 20.000.00	\$ 24.000.00		
Brazo Cordero	2.2	18.97%	\$ 20.000.00	\$ 44.000.00		
Pierna Cordero	4.2	36.21%	\$ 14.629.68	\$ 61.444.65		
Costilla Cordero	1.8	15.52%	\$ 20.000.00	\$ 36.000.00		
Industrial Cordero	0.2	1.72%	\$ 20.000.00	\$ 4.000.00		
Decomiso CORDERO	0.1	0.86%	\$ 380.00	\$ 38.00		
Hueso Cordero	2.2	18.97%	\$ 95.00	\$ 209.00		
Total	11.9	102.6%	\$ 13.586.38	\$ 169.691.65		

Tabla 9 Rentabilidad Cordero comercial # 5

Numero de animales	1	Recuperacion	Cantidad	Precio	Total	
Lote	29	Pieles Uds 1ra	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
# canal					\$ -	
	9	Visceras Blancas(Kg)	8.4	\$ 380.00	\$ 3.192.00	
		Visceras Rojas(Kg)	1.4	\$ 700.00	\$ 980.00	
Fecha	30/07/2013	Cabeza (Kg)	2	\$ 95.00	\$ 190.00	
Proveedor		Patas (Kg)	1	\$ 95.00	\$ 95.00	
Peso en Pie	40.8	Total			\$ 7.457.00	
Peso en Canal Fría	17.7					
Rend. Pie/canal fría	43.38%	Costos	Cantidad	Precio	Total	
Rend. Carne	35.78%	Imuesto Deguello	1	\$ 5.895.00	\$ 5.895.00	
Costo sin recuperacion	\$ 198.297.00	Fondo N. G.	0	\$ -	\$ -	
Venta subproductos	\$ 7.457.00	Sacrificio	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00	
Costo con recuperacion	\$ 190.840.00	Deshuese	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00	
Costo total + lptos	\$ 259.027.00	Transporte En pie (Kg)	1	\$ 12.000.00	\$ 12.000.00	
		Embalaje	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
Relacion Costo/ V. Ccial	1.000	Transporte carne (Kg)	17	\$ 76.00	\$ 1.292.00	
Contribucion en \$	\$ -	Total			\$ 68.187.00	
% Contribucion	0.00%					
		Precio en pie				
			CORDEROS		4860.2	
Despiece	Kg	%	Valor Comercial	Total V. Ccial		
Solomo Cordero	2.0	11.30%	\$ 20.000.00	\$ 40.000.00		
Brazo Cordero	3.0	16.95%	\$ 20.000.00	\$ 60.000.00		
Pierna Cordero	6.2	35.03%	\$ 14.629.68	\$ 90.704.00		
Costilla Cordero	3.2	18.08%	\$ 20.000.00	\$ 64.000.00		
Industrial Cordero	0.2	1.13%	\$ 20.000.00	\$ 4.000.00		
Decomiso CORDERO	0.1	0.56%	\$ 380.00	\$ 38.00		
Hueso Cordero	3.0	16.95%	\$ 95.00	\$ 285.00		
Total	17.7	100.0%	\$ 13.586.38	\$ 259.027.00		

Tabla 10 Rentabilidad Cordero comercial # 6

Numero de animales	1		Recuperacion	Cantidad	Precio	Total	
	29 25		Pieles Uds 1ra	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
Lote						\$ -	
# canal			Visceras Blancas(Kg)	10.2	\$ 380.00	\$ 3.876.00	
			Visceras Rojas(Kg)	1.2	\$ 700.00	\$ 840.00	
Fecha		30/07/2013		Cabeza (Kg)	1.8	\$ 95.00	\$ 171.00
Proveedor				Patatas (Kg)	1.2	\$ 95.00	\$ 114.00
Peso en Pie	46.0		Total			\$ 8.001.00	
Peso en Canal Fría	18.8						
Rend. Pie/canal fría	40.87%		Costos	Cantidad	Precio	Total	
Rend. Carne	33.48%		Imovuesto Deguello	1	\$ 5.895.00	\$ 5.895.00	
Costo sin recuperacion	\$ 214.879.00		Fondo N. G.	0	\$ -	\$ -	
Venta subproductos	\$ 8.001.00		Sacrificio	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00	
Costo con recuperacion	\$ 206.878.00		Deshuese	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00	
Costo total + lptos	\$ 275.141.00		Transporte En pie (Kg)	1	\$ 12.000.00	\$ 12.000.00	
			Embalaje	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
Relacion Costo/ V. Ccial	1.000		Transporte carne (Kg)	18	\$ 76.00	\$ 1.368.00	
Contribucion en \$	\$ -		Total			\$ 68.263.00	
% Contribucion	0.00%	Precio en pie					
				CORDEROS		4671.3	
Despiece	Kg	%	Valor Comercial	Total	V. Ccial		
Solomo Cordero	2.2	11.70%	\$ 20.000.00	\$ 44.000.00			
Brazo Cordero	3.0	15.96%	\$ 20.000.00	\$ 60.000.00			
Pierna Cordero	6.2	32.98%	\$ 14.629.68	\$ 90.704.00			
Costilla Cordero	3.2	17.02%	\$ 20.000.00	\$ 64.000.00			
Industrial Cordero	0.8	4.26%	\$ 20.000.00	\$ 16.000.00			
Decomiso CORDERO	0.4	2.13%	\$ 380.00	\$ 152.00			
Hueso Cordero	3.0	15.96%	\$ 95.00	\$ 285.00			
Total	18.8	100.0%	\$ 13.586.38	\$ 275.141.00			

Tabla 11 Rentabilidad Cordero Especial # 1

Numero de animales	1		Recuperacion	Cantidad	Precio	Total	
	28		Pieles Uds 1ra	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
Lote		47				\$ -	
# canal			Visceras Blancas(Kg)	5.9	\$ 380.00	\$ 2.242.00	
			Visceras Rojas(Kg)	0.8	\$ 700.00	\$ 560.00	
Fecha	30/07/2013		Cabeza (Kg)	1.6	\$ 95.00	\$ 152.00	
Proveedor			Patas (Kg)	0.8	\$ 95.00	\$ 76.00	
			Total			\$ 6.030.00	
Peso en Pie	25.2						
Peso en Canal Fría	10.8						
Rend. Pie/canal fría	42.86%						
Rend. Carne	33.73%						
Costo sin recuperacion	\$ 164.831.00		Costos	Cantidad	Precio	Total	
Venta subproductos	\$ 6.030.00		Imuesto Deguello	1	\$ 5.895.00	\$ 5.895.00	
Costo con recuperacion	\$ 158.801.00		Fondo N. G.	0	\$ -	\$ -	
Costo total + lptos	\$ 233.456.00		Sacrificio	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00	
			Deshuese	1	\$ 30.000.00	\$ 30.000.00	
			Transporte En pie (Kg)	1	\$ 12.000.00	\$ 12.000.00	
			Embalaje	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00	
Relacion Costo/ V. Ccial	1.000		Transporte carne (Kg)	10	\$ 76.00	\$ 760.00	
Contribucion en \$	\$ -		Total			\$ 74.655.00	
% Contribucion	0.00%						
		Precio en pie					
				CORDEROS		6540.9	
Despiece	Kg	%	Valor Comercial		Total	V. Ccial	
T-bone	0.6	5.56%	\$ 28.620.00		\$ 17.172.00		
Brazao Cordero	1.8	16.67%	\$ 20.000.00		\$ 36.000.00		
Pierna Cordero	2.5	23.15%	\$ 20.000.00		\$ 50.000.00		
Costilla Cordero	0.6	5.56%	\$ 20.000.00		\$ 12.000.00		
Rack Cordero	1.6	14.81%	\$ 56.000.00		\$ 89.600.00		
Nuca Cordero	1.0	9.26%	\$ 20.000.00		\$ 20.000.00		
Industrial Cordero	0.4	3.70%	\$ 20.000.00		\$ 8.000.00		
Decomiso Cordero	1.8	16.67%	\$ 380.00		\$ 684.00		
Total	10.3	95.4%	\$ 23.125.00		\$ 233.456.00		

Tabla 16 Rentabilidad Cordero Especial # 6

Numero de animales	1		Recuperacion	Cantidad	Precio	Total
Lote	29		Pieles Uds 1ra	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00
# canal	8					\$ -
Fecha	30/07/2013		Vísceras Blancas(Kg)	10.2	\$ 380.00	\$ 3.876.00
Proveedor			Vísceras Rojas(Kg)	1.2	\$ 700.00	\$ 840.00
			Cabeza (Kg)	1.8	\$ 95.00	\$ 171.00
			Patas (Kg)	1.2	\$ 95.00	\$ 114.00
			Total			\$ 8.001.00
Peso en Pie	34.0					
Peso en Canal Fria	14.4		Costos	Cantidad	Precio	Total
Rend. Pie/canal fria	42.35%		Imouesto Deguello	1	\$ 5.895.00	\$ 5.895.00
Rend. Carne	32.94%		Fondo N. G.	0	\$ -	\$ -
Costo sin recuperacion	\$ 223.946.00		Sacrificio	1	\$ 23.000.00	\$ 23.000.00
Venta subproductos	\$ 8.001.00		Deshuese	1	\$ 30.000.00	\$ 30.000.00
Costo con recuperacion	\$ 215.945.00		Transporte En pie (Kg)	1	\$ 12.000.00	\$ 12.000.00
Costo total + lptos	\$ 290.904.00		Embalaje	1	\$ 3.000.00	\$ 3.000.00
Relacion Costo/ V. Ccial	1.000		Transporte carne (Kg)	14	\$ 76.00	\$ 1.064.00
Contribucion en \$	\$ -		Total			\$ 74.959.00
% Contribucion	0.00%					
			Precio en pie			
				CORDEROS		6586.6

Despiece	Kg	%	Valor Comercial	Total V. Ccial
T-bone	1.0	6.94%	\$ 28.620.00	\$ 28.620.00
Brazo Cordero	2.4	16.67%	\$ 20.000.00	\$ 48.000.00
Pierna Cordero	2.8	19.44%	\$ 20.000.00	\$ 56.000.00
Costilla Cordero	1.6	11.11%	\$ 20.000.00	\$ 32.000.00
Nuca Cordero	1.2	8.33%	\$ 20.000.00	\$ 24.000.00
Rack Cordero	1.6	11.11%	\$ 56.000.00	\$ 89.600.00
Industrial Cordero	0.6	4.17%	\$ 20.000.00	\$ 12.000.00
Decomiso Cordero	1.8	12.50%	\$ 380.00	\$ 684.00
Total	13.0	90.3%	\$ 23.125.00	\$ 290.904.00

Tabla 17 Tabla de Pago

PESO(Kg)	25	30	35	40	45	50
Rendimiento Canal	43.2%	41.39%	40.12%	43.38%	40.87%	41.9%
Rendimiento Carne	35.2%	32.78%	30.81%	35.78%	33.48%	32.81%
Precio Comercial	\$4.576	\$4.547	\$4.418	\$4.860	\$4.671	xxx
Precio Especial	\$6.540	\$7.616	\$6.587	\$7.980	\$7.702	\$7.924

En la tabla se relaciona los animales estudiados con su respectivo peso pie, rendimiento en canal, rendimiento carne y los precios máximos al que pueden llegar a ser pagados en los dos diferentes escenarios evaluados (comercial y especial) los ovinos en pie. El precio máximo de pago se determina cuando se alcanza un punto de equilibrio entre el precio de compra y los costos incurridos en el proceso con la venta total de los productos y subproductos obtenidos de estos.

Informe Estudio de Tiempos y Movimientos Beneficio y Desposte Ovino

Beneficio

Para el proceso de beneficio, el total de Asociados trabajadores involucrados fue de 32 entre los cuales se encontraba el supervisor de la línea y los operarios que intervinieron directamente en el proceso de Beneficio y Faenado.

Para llevar a cabo dicho proceso las actividades realizadas son: Insensibilización, Izado, Sangrado, Anudado de Esófago, Separación de Cabeza y miembros anteriores, Cortes de miembros posteriores, Transferencia, Anudado de Recto, Desollado Manual, Desollado Mecánico, Extracción Vísceras Blancas, Extracción Vísceras Rojas, Identificación y Bombeo de Vísceras, Pesaje Canal Caliente e Identificación, Pulido 1, Inspección Post- Mortem, Lavado, Pulido 2, Inspección Control Calidad, Desinfección de Canal, Identificación e Ingreso a Cava y actividades adicionales como: Higienizador Área Sucia, Bombeo de Pielés, Recepción y pesaje Pielés, Higienizador Área intermedia y Limpia, Recepción e Inspección Vísceras Blancas, Recepción e Inspección Vísceras Rojas, Corraleros.

La línea certificada para el Beneficio de Ovinos en la planta FrigoColanta es la misma utilizada para Bovinos Menores; el precio establecido para el proceso se dictaminó desde el área

de Costos y Planeación como el mismo para ambas especies (\$23.000), actualmente para la capacidad nominal está en 80 Bovinos M/ hora para los ovinos se está adecuando el proceso para alcanzar la misma o mejor capacidad nominal ya que es una especie nueva a beneficiar y se requiere de capacitación de los operarios, es de suma importancia tener en cuenta que esta línea no es automatizada, a diferencia de las líneas de beneficio de otras especies beneficiadas (Porcinos y Bovinos Mayores) en planta por ende se mueve a la velocidad de trabajo de cada operario.

Desposte

Para este proceso intervinieron 27 operarios, el tiempo total que se demoró durante toda la operación fue de 85 minutos para 22 ovinos. Para hallar el valor de la mano de obra

- Valor hora \$2.864.33
- Tiempo total 85 minutos
- Total personas: 27 personas
- Total animales despostados: 22
- Factor prestacional de la empresa (80%)
- Valor hora + Factor prestacional: \$5.155
- Valor minuto = $\$5.155/60 = \$85.91/\text{min}$

$\text{Mano de Obra} = (\text{Valor del minuto}) \times (\text{Tiempo Total}) \times (\text{Total Personas}) / \text{Total animales despostados}$

$$\text{M.O} = \$8.962 \text{ por cordero}$$

En el proceso del Desposte las actividades realizadas son similares comprenden desde el pesaje de canal fría, cuarteo de la canal, Desposte.

El valor de la mano de obra no es el mismo cobrado para el desposte ya que el valor reflejado en la tabla fue el dictaminado por el área de Costos y Planeación.

La capacidad nominal de la línea está por ajustarse con el fin de que llegue a la misma para Bovino Menor 100 canales/hora.

Cumplimiento de objetivos

De acuerdo a las observaciones y labores realizadas durante el estudio de tiempos y movimientos en el área de beneficio se pudo determinar el número de operarios y el tiempo necesario para llevar a cabalidad el proceso, se logró implementar el estudio de rendimientos donde también se determinó la participación y el aprovechamiento de los productos, subproductos y coproductos que se obtienen de los ovinos.

Los integrantes del área de producción de la planta de beneficio Frigocolanta son los encargados de realizar el proceso y participar constantemente en las observaciones del estudio implementado.

Es válido aclarar, que el equipo debe estar comprometido en la medición de los rendimientos, con el fin de que esta herramienta cumpla con las necesidades de la planta frente a la especie ovina.

La rentabilidad al evaluar los costos incurridos en los procesos de Beneficio y Deshuese es favorable ya que los ovinos en el mercado no son comercializados a precios muy altos por ende se alcanza a cubrir todos los costos y gastos asociados a producir los cortes extraídos, en la tabla se especifica los precios máximos en los escenarios evaluados a los cuales pueden llegar a ser cancelados los animales en pie que se comercialicen.

Conclusiones

La práctica profesional, es el proceso definitivo de la etapa de formación universitaria. Durante este proceso, la experiencia y los conocimientos adquiridos empezaran hacer parte del inicio de la vida laboral, ya que durante este tiempo se da el acercamiento a la realidad, pero sobretodo, se puede participar y vivir algunas situaciones reales que se presentan en la vida laboral.

Cumplir con las tareas asignadas dentro de un equipo de trabajo, permite acceder a posibilidades e interactuar en el campo profesional. Aprovechar cada las oportunidad contribuye al fortalecimiento de los conocimientos adquiridos en la formación académica de cada persona.

Por lo anterior, durante este proceso que duró seis (6) pude enfrentarme al mundo laboral y aplicar los conocimientos adquiridos durante los años de formación universitaria.

El aprovechamiento y desempeño en las asignaturas del programa de Administración de Empresas Agropecuarias, me permitió destacarme como un practicante capaz de resolver todas las tareas asignadas y aportar mis conocimientos en el área de Producción de Frigocolanta.

Realizar la práctica en el área de Producción de la planta de beneficio de Frigocolanta, es un acercamiento a los proceso comercialización de carne que maneja la más moderna planta de sacrificio del país, donde se seleccionan y sacrifican más de quinientos ejemplares diarios.

No obstante, En la planta de beneficio de Frigocolanta, se evidencia la importancia de la planificación y la apropiación de las actividades laborales que allí se manejan.

De los animales evaluados los que su peso en pie fueron 25 y 40 Kg presentaron un mejor rendimiento en canal y carne.

Recomendaciones

De acuerdo al estudio se recomienda que las variables a tener en cuenta al momento de Liquidación y Pago de Animales sean Peso Pie, Rendimiento Pie/ Canal y Rendimiento Pie/Carne, ya que dichas variables son un factor base muy importante al momento de la compra puesto que con la tabla implementada muestran gran relación entre el valor a cancelar y el valor comercial que puede obtenerse de sus productos.

Es importante que la demanda de esta carne en el mercado aumente con el fin de que la producción ovina del país tome fuerza y pueda llegar este producto a ser comercializado con mayor incremento.

Bibliografía

Becher y Asociados S.R.L. (2008). *Mercado de la carne e industria frigorífica*, Reporte Sectorial N° 1. Recuperado de: http://www.bdoargentina.com/downloads/reporte_sectorial/BDO_Reporte_Sectorial_1.pdf

kopp Jenny (2012). *Carne de Cordero: Beneficios, Consejos para Cocinarla y Receta*. Recuperado de: http://voces.huffingtonpost.com/jenny-patrizia/carne-cordero-beneficios-como-cocinarla_b_2165148.html

Vega Carlos, García Diego (2011). *Guía Práctica para pequeños productores ovinos*. En: EDITORIAL JOTAMAR LTDA. Recuperado de: http://www.fundacionsocialholcimcolombia.org/OVINOS_Guia-Practica.pdf

Instituto Nacional de Carnes. *Dirección de Control y Desarrollo de Calidad*. Recuperado de: http://www.inac.gub.uy/innovaportal/file/6351/1/algunas_definiciones_practicas.pdf

Instituto Colombiano Agropecuario (2013). *Censos 2013*. Recuperado de: <http://www.ica.gov.co/getdoc/8232c0e5-be97-42bd-b07b-9cdbfb07fcac/Censos-2008.aspx>

Espinal Carlos, Martínez Héctor, Amézquita Jorge (2006). *La Cadena Ovinos y Caprinos en Colombia*. Recuperado de:

http://www.agronet.gov.co/www/docs_agronet/20078611357_caracterizacion_ovinosycaprinos.pdf

Embalaje. En Wikipedia recuperado el 31 de octubre de 2013, de <http://es.wikipedia.org/wiki/Embalaje>

Ministerio de la Protección Social (2007), *Decreto 1500 de 2007*, Recuperado de: http://www.dmsjuridica.com/CODIGOS/LEGISLACION/decretos/2007/DECRETO_1500_DE_2007.htm

Kordero's (s.f.a), *Rack Francés de Cordero*. Recuperado de: <http://korderos.com/produutos-carnicos/productos-cordero-carne-tipo-exportacion/rack-frances-de-cordero>

Kordero's (s.f.b), *Brazo entero de cordero*. Recuperado de: <http://korderos.com/produutos-carnicos/productos-cordero-carne-tipo-exportacion/brazo-entero-de-cordero>

Kordero's (s.f.c), *Pierna entera de cordero*. Recuperado de: <http://korderos.com/produutos-carnicos/productos-cordero-carne-tipo-exportacion/pernil-o-pierna-entera-de-cordero>

Kordero's (s.f.d), *Costillas de cordero*. Recuperado de: <http://korderos.com/produutos-carnicos/productos-cordero-carne-tipo-exportacion/costillas-de-cordero>

Kordero's (s.f.e), *Medallones de cuello de cordero*. Recuperado de:
<http://korderos.com/productos-carnicos/productos-cordero-carne-tipo-exportacion/medallones-de-cuello-de-cordero>

Universidad Castilla de la Mancha (s.f.), *Calidad de la Canal del Ovino*. Recuperado de:
<http://www.uclm.es/profesorado/produccionanimal/Ovinoweb/CALCANALOVINO.pdf>