

INSTITUCION UNIVERSITARIA COLEGIOS DE COLOMBIA
COLEGIO ADMINISTRATIVO Y DE CIENCIAS ECONOMICAS
PROGRAMA DE NEGOCIOS INTERNACIONALES



VIABILIDAD DE EXPORTACIÓN DE CARNE BOVINA EN CORTES FINOS
REFRIGERADA PARA LOS FRIGORÍFICOS DESDE COLOMBIA AL MERCADO DE
EMIRATOS ÁRABES

PRESENTADO POR:

BRYAM STED LOZANO RODRIGUEZ

NICOLE GABRIELA HERNÁNDEZ JIMÉNEZ

INSTITUCION UNIVERSITARIA COLEGIOS DE COLOMBIA
COLEGIO ADMINISTRATIVO Y DE CIENCIAS ECONOMICAS
PROGRAMA DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

Agradecimientos

Agradecemos todo el apoyo de nuestros padres, profesores, Dios, y en general a las personas que aportaron en el camino hacia la realización de esta tesis, por otra parte, damos gracias a la guía aportada por Andrés Casallas, la cual, contribuyo a la construcción de este documento junto con la investigación que se realizó.

Contenido

Lista de ilustraciones	12
INTRODUCCIÓN	14
Resumen ejecutivo	16
Descripción del problema.	17
JUSTIFICACION.....	18
OBJETIVOS	19
1.1. OBJETIVO GENERAL	19
2.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	19
METODOLOGIA DE INVESTIGACIÓN	20
REVISIÓN LITERARIA	21
DESARROLLO	24
CAPITULO 2 ASPECTOS GENERALES.	27
2.1 Carnes bovina en cortes finos.	27
3.1. ficha técnica de la carnes bovina en cortes finos.....	33
4.1. El ganado Bovino en Colombia.....	37
5.1. Alimentación.	38
6.1. Ficha técnica de los pastizales para levante de bovinos.	39
7.1. Ficha técnica de los bovinos productores de carnes en cortes finos.	40
8.1. Costos de producción de carnes frías bovinas en cortes finos	41
9.1. Propiedades nutricionales de la carne bovinas en cortes finos.	44
10.1. Usos de la carnes bovina en cortes finos	45
CAPITULO 3. OFERTA.....	48
11.1. 3.2.1 Precios de la carne bovina en Colombia	50
12.1. EXPORTACIONES DE COLOMBIA	53
13.1. 3.4 EMPRESAS EXPORTADORAS DE COLOMBIA.....	57
14.1. PAISES PRODUCTORES	59
Oferta Competencia Sudamérica	61
15.1. 3.6.1 Oferta Brasil.....	61
16.1. Oferta Argentina.....	61
CAPITULO 4 DEMANDA	63
17.1. Demanda mundial	63
18.1. Demanda Emiratos Árabes.....	66
19.1. La demanda del consumidor de carne bovina en cortes finos.....	68
CAITULO 5 GUIA EXPORTADORA.....	70
20.1. Información básica	70

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Ficha Técnica Res Chatas. Fuente: Key Business Solution. https://kbs.com.co/bovina ..	33
Ilustración 2. Ficha Técnica Costilla Tiras. Fuente: Key Business Solution. https://kbs.com.co/bovina	34
Ilustración 3. Ficha Técnica Res Cubos Asar. FUENTE: KEY BUSINESS SOLUTION. https://kbs.com.co/bovina	35
Ilustración 4. Ficha Técnica Res Steak Asar. Fuente: Key Business Solution. https://kbs.com.co/bovina	36
Ilustración 5. Participación de la Ganadería en la Economía. Fuente: FEDEGAN	37
Ilustración 6. Ficha técnica del Predio. Fuente: FEDEGAN.....	38
Ilustración 7. Ficha Técnica Pastizales. Fuente: FAO. fao.org/3/a0884s/a0884s.pdf	39
Ilustración 8. Ficha Técnica Brahman. Fuente: Zoovet. https://zoovetesmpasion.com/ganaderia/razas-bovina/la-raza-de-ganado-brahman/	40
Ilustración 9. Ficha Técnica Shorthorn. Fuente: Zoovet. https://zoovetesmpasion.com/ganaderia/razas-bovina/la-raza-de-ganado-brahman/	40
Ilustración 10. Índice de Costos de producción. Fuente: FEDEGAN.....	41
Ilustración 11. Índices de Costos de Producción. FEDEGAN	42
Ilustración 12. Costos de la Carne de res en Colombia. Fuente: FEDEGAN	42
Ilustración 13. Costos de la Carne de Res en Colombia. Fuente: ATKearney.....	43
Ilustración 14. Beneficios de la Carne de Vacuno. Fuente: Fans de los Vacuno. https://www.fansdelvacuno.es/propiedades-nutricionales-carne-vacuno/	44
Ilustración 15. T-Bone Steak. Fuente: Contexto Ganadero.....	45
Ilustración 16. Cubos Para Asar. Fuente: Contexto Ganadero.....	46
Ilustración 17. Costilla de Res. Fuente: Contexto Ganadero.....	46
Ilustración 18. Lomo Ancho o Chata. Fuente: Contexto Ganadero.....	47
Ilustración 19. Participación de la Ganadería en el PIB. Fuente: FEDEGAN	50
Ilustración 20. Precio promedio de ganado gordo en pie Colombia (\$x Kilo)- Precio Referencia. Fuente: FEDEGAN	50
Ilustración 21. Precio Ganado Flaco Kilo en Pie - Machos. Fuente: Fedegan	51
Ilustración 22. Precio Ganado Flaco Kilo en Pie - Hembras. Fuente: FEDEGAN.....	52
Ilustración 23. Precio Ganado Gordo Kilo en Pie - Macho Ceba	52
Ilustración 24. Índices de Crecimiento del Hato y de los Habitantes y Relacion Bovinos por Habitante. Fuente: Fedegan.....	53
Ilustración 25. Mayores Productores de Carne Bovina en el Mundo (Toneladas). Fuente: FEDEGAN.....	54
Ilustración 26. Principales Productos Cárnicos Exportados a Diciembre del 2020. Fuente: DANE.....	55
Ilustración 27. Exportaciones de Productos Cárnicos 2020. Fuente: DANE.....	56
Ilustración 28. Exportaciones de Carne - a Febrero 2021. Fuente: DANE.....	57
Ilustración 29. Exportaciones de la Empresa Red Cárnica S.A.S a Diferentes Destinos Internacionales y su Valor FOB. Fuente: Procolombia	58
Ilustración 30. Principales Empresas Exportadoras y Valor Total FOB. Fuente: Procolombia	58
Ilustración 31. Principales Países a Donde las Empresas Colombianas han Exportado. Fuente: Procolombia	59
Ilustración 32. Países Líderes en Producción de Vacuno a Nivel Mundial en 2020. Fuente: Statista....	60
Ilustración 33. Producción de Carne Vacuna por Países. Fuente: USDA.....	63
Ilustración 34. Principales Consumidores de Carne de Bovino. Fuente: USDA.....	64
Ilustración 35. Inventario Ganadero Mundial. Fuente: USDA.....	65
Ilustración 36. Consumo Per Capita Mundial de Carne. Fuente: OCDE-FAO	66

21.1.	Tipo de embarque	70
22.1.	Costos para tener en cuenta	70
23.1.	logística internacional	71
24.1.	Procedimiento en puerto:	74
25.1.	Tipo de buque utilizado	75
CONCLUSIONES		77
Bibliografía		78

Ilustración 37. Dinámica Anual de Exportaciones. Fuente: Maro.....	68
Ilustración 38. Departamentos que Exportan Carne Bovina en Cortes Finos Hacia Emiratos Árabes en los Últimos 10 Años. Fuente: Maro.....	68
Ilustración 39. Indicadores de Crecimiento y Datos Estimados. Fuente: IMF- World Economic.....	69
Ilustración 40. Costos puerto de Cartagena. Fuente: Puerto de Cartagena.com	70
Ilustración 41. Características del embalaje. Fuente: Unicordoba	72
Ilustración 42. Etiquetado de carnes frías. Fuente: Etiprinl Ltda.....	73
Ilustración 43. Especificaciones del contenedor refrigerado. Fuente: Colbox.....	73
Ilustración 44. Tipo de transporte. Fuente: Unicordoba.....	74
Ilustración 45. Buques refrigerados. Fuente: Legiscomex	75

INTRODUCCIÓN

El sector de la carne bovina hoy en día presenta una gran oportunidad para el desarrollo de mercados a nivel internacional, siendo así una posibilidad que da como punto de partida la visión de crecimiento en un mundo globalizado que exige retos con respecto a insumos alimenticios con una demanda incremental en el tiempo y una oferta carente de cumplimientos con la necesidad de cobertura, calidad, costo entre otros, de igual forma, se observa a nivel nacional una faltante en cuanto a la gestión de la economía puntualizado a mercados potenciales y propuestas o negocios que sean viables o rentables en el país relacionado con el tema de exportación.

Según la OCDE, La demanda de carne en los países en desarrollo continúa viéndose impulsada por el aumento de los ingresos y el crecimiento demográfico, y fortalecida por tendencias como la urbanización y las variaciones en las preferencias y hábitos alimentarios. En un escenario básico de continuo y fuerte crecimiento económico en los países en desarrollo se mantendrá este desplazamiento constante hacia un contenido mayor de proteínas en la alimentación nacional y, por consiguiente, hacia un consumo mayor de carne. (Económico, 2005)

Adicionalmente, el mercado de carnes bovinas ha tenido un crecimiento importante al término del año presente, aunque en los años pasados el mercado de las carnes fue afectado por enfermedades como la aftosa produciendo descensos en las exportaciones, “A pesar de la desafortunada presencia del virus de fiebre aftosa en el país en el año 2017, el ICA logró en menos de seis meses, que la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) restableciera el estatus sanitario a Colombia, lo que ratifica la solvencia sanitaria de la entidad”, (agropecuario, 2018), esta ratificación abre la puerta a Colombia como potencial exportador de carnes hacia

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación analiza la viabilidad de carne bovina en cortes finos refrigerados en los frigoríficos nacionales para exportación orientados a temas de primera calidad, cumplimiento con normatividad sanitaria y legal, cubrimiento y optimización logística fomentada en reducción de costos, eficiencia y eficacia a Emiratos Árabes.

Se hará una presentación general de las características que deben tener los establecimientos de este sector para la comercialización de la carne bovina en cortes finos refrigerados a un mercado internacional cumpliendo con los estándares exigidos por los mismos, organizando cada etapa que sea ejecutada dentro de los lineamientos de cada área o parte organizacional que incurra en el proceso de exportación y distribución.

el extranjero, por lo que, hoy en día este mercado ha presentado una recuperación satisfactoria frente a las proyecciones establecidas por fedegan.

Por tanto, esto representa una apertura mercantil que debe analizarse para beneficiar la inversión y fomentar la evolución del país, de tal manera que se adentre en un entorno competitivo internacional, ya que, el movimiento de productos de este tipo no está exento al direccionamiento de un mundo que pide beneficio vs. costo e incremento de diversas organizaciones implícitas en este sector tanto en nivel interno como externo, por ello, enfrentar un mundo en procesos de globalización y competencia requiere estrategias y/o propuestas que deben verificarse mediante un análisis de viabilidad para el sector y a su vez abrir pie para ideas de negocio que inicien una construcción de opción de negocio y así, genere altas retribuciones económicas, empleo, organización de empresas ganaderas colombianas que impacten el mercado internacional dando una mayor aportación al PIB Colombiano.

JUSTIFICACION

Esta investigación se hace bajo la necesidad de ampliar el mercado de comercialización de la carne bovina en Colombia a Emiratos Árabes, ya que, se abrió este nuevo mercado internacional hace pocos años para la nación colombiana, con grandes oportunidades de exportación, en cuanto, al producto y sus derivados en este caso de cortes finos, por tanto, es de denotar que los estándares de calidad obtenidos por este país que es catalogado como uno de los mejores territorios que producen excelsa calidad en carne a nivel mundial se presenta un oportunidad. Se requiere recopilar información suficiente sobre la viabilidad de exportación de este tipo de carne al país árabe y cómo llevarlos a cabo mediante la propuesta de cortes finos que se proponen distribuir en colaboración con una investigación de mercado.

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.

Observando la demanda global de carnes frías con relación a la necesidad de consumo, se infiere que es uno de los sectores menos explotados, por esta razón se descubre una oportunidad de negocio que se genera a nivel nacional en el campo de la exportación; a tener en cuenta, el costo logístico es un desafío que enfrenta la distribución del producto interno hacia mercados internacionales lo que conlleva a generar propuestas sostenibles y rentables abriendo un segmento mercantil que debe explotarse mediante investigaciones más profundas y centradas que al final representen en el desarrollo del tema de una expansión económica dentro del sector agro colombiano.

Lo cual hace reflejar la gran oportunidad que se ha desaprovechado a través del tiempo, las carnes frías en el mercado internacional estas en un desequilibrio entre demanda-oferta presentado un déficit en consumo mundial, lo cual, es un campo con potencial de crecimiento para la economía nacional.

Por tanto, ¿Puede el sector agropecuario en exportación de carnes frías ampliar su visión siendo viable y rentable hacia los Emiratos Árabes?, es un cuestionamiento que se somete a una investigación previa de este sector, así fortalecer cualquier propuesta de negocio y apertura de nuevos mercados.

METODOLOGIA DE INVESTIGACIÓN

En la realización del proyecto de viabilidad de exportación de carne bovina refrigerada en cortes finos al mercado de Emiratos Árabes se investigará y fundamentará en el desarrollo de dos metodologías, por ende, la primera metodología es cualitativa, en esta se explorará las diferentes fuentes de información disponibles para deducir el movimiento del componente comercial y su potencial como producto de exportación donde se utilizarán herramientas de recolección de datos a través de bases de información con diferentes organizaciones pertenecientes, conocedoras del sector agropecuario y de exportaciones. La segunda metodología tomará datos cuantitativos, obtenidos a través de investigaciones de segunda mano, principalmente con antecedentes estadísticos y demás información cuantitativa de los últimos años de exportaciones de carne bovina al mercado objetivo dentro de este proyecto realizados por el sector agro nacional; a razón de, analizar todo los resultados obtenidos, argumentar la necesidad de conocer el mercado colombiano consolidando la oportunidad existente como idea de negocio hacia los Emiratos Árabes sustentando el estudio de los factores determinantes del comercio entre estas naciones y así, la realización del proceso de exportación, adicionalmente enfatizar o direccionar la temática y otros puntos relacionados con las características, beneficios y atributos de la carne bovina de origen colombiano para el acceso al mercado de medio oriente.

OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Analizar la viabilidad de exportación de carne bovinas refrigeradas en cortes finos para los frigoríficos colombianos hacia un mercado de Emiratos Árabes.

2.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS

Analizar la competencia comercial interna que tiene Colombia frente al mercado de la carne bovina refrigerada en cortes finos.

Investigar las características del mercado de Emiratos Árabes para la exportación de la carne bovina refrigerada en cortes finos.

Analizar la oferta y demanda de la carne bovina refrigerada en cortes finos en Colombia y Emiratos Árabes

REVISIÓN LITERARIA

Teniendo en cuenta que en los últimos la inocuidad de las carnes bovinas ha presentado una desaceleración en su comercialización mundial debido a sus problemáticas en temas de salud animal, este factor a provocado un sin número de acontecimientos negativos para este sector que ha tenido un efecto en la demanda de las carnes, realizando un cambio hacia en consumo de productos sustitutos, esta razón ha hecho que los mercados mundiales de carnes sean más complejos de ejecutar debido a su precios y a sus debidos controles sanitarios.

Por consiguiente, según la OCDE, desde 2001, los mercados mundiales de la carne se han caracterizado por las crisis relacionadas con la salud animal (fiebre aftosa, encefalopatía espongiforme bovina (EEB), gripe aviar). La reacción de los gobiernos y de los consumidores ante las preocupaciones por la inocuidad de los alimentos ha hecho subir los precios de la carne procedente de mercados exentos de enfermedades y los de otras fuentes de proteínas. (Económico, 2005)

De acuerdo a lo sucedido el mercado cárnico realizo un reajuste sobre los problemas acontecidos, provocando un cambio y un control sobre temas sanitarios, implementando nuevas políticas que atacaron el problema inicial.

Lo cual trajo consigo que en el año 2017 las exportaciones de carne bovina tuvieran una variación de siete mil toneladas adicional en comparación con el año 2016, el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, certificó la exportación de 16 mil toneladas de carne bovina colombiana con destino a diferentes países en el mundo. Entre los países a los que más se exportó carne bovina en el año 2017 están Rusia, Jordania, Líbano y Emiratos Árabes, con un acumulado de 12 mil toneladas, lo que representa un 76 % de las exportaciones en 2017. (Agropecuario, 2018)

De acuerdo con la información anterior se pronosticó que el mercado de las carnes bovinas para el año 2020 tuviera creciente y un sin número de oportunidades, que para este sector

significaría la recuperación de los acontecimientos provocado por la aftosa, lo cual abre una puerta hacia la oportunidad de entrada en nuevos mercados extranjeros, promocionando el producto frente potenciales clientes que hoy en día podrían representar una gran oportunidad de crecimiento para el sector ganadero colombiano.

Denotando el comportamiento del mercado internacional se puede observar que el mercado de Emiratos Árabes representa una oportunidad de expansión de productos cárnicos nivel internacional.

Según Procolombia, uno de los grandes mercados con más demanda de carnes bovinas son los Emiratos Árabes, la cual entre los meses de enero y marzo del 2020 presentó importaciones por 25,5 millones de dólares en carnes en cortes finos, a su vez el mercado presenta una participación de más del 9,5% en la exportación de carnes en Colombia, posicionándose así entre los países con mayor demanda de este producto, ya que en su dieta cotidiana la carne es un producto muy apetecido . (Procolombia, Procolombia, 2020)

Por otra parte, para denotar según Procolombia, la carne bovina en cortes finos representada en productos como Tenderlois, Ribeyes, Striploin y T-bones Steak presentan una gran oportunidad potencial para el mercado gastronómico de Emiratos Árabes, los cuales son vistos como productos para sector alimenticio gourmet, y a su vez este mercado tiene un beneficio el cual es de cero arancel en carnes bovinas presentadas en cortes finos. (Procolombia, Procolombia, 2016)

Por último, Colombia cuenta con una ventaja comparativa frente a otros mercados exportadores de carne bovina, siendo el tema climático un factor fundamental que favorece al mercado local dando un plus en su producción de carne, debido a que esto permite mantener el sector ganadero activo en cuanto a los temas de reproducción y alimentación, lo cual permite que no exista un condicionalidad o limitación en la crianza de los animales, influenciando una

producción continua que pueda abarcar la demanda exigida por Emiratos Árabes. (ganaderos,
2018)

DESARROLLO

El sector bovino, caracterizado por la generación de empleo e impulso al desarrollo social y con una representativa contribución al Producto Interno Bruto –PIB- nacional y agropecuario, carece de políticas agrarias claras y precisas, que busquen orientar el adecuado desempeño de la ganadería, dentro del marco de la sustentabilidad económica y de la sostenibilidad ambiental. De igual forma, la actividad se ha caracterizado por un manejo empírico en el campo de la tecnología, el manejo ambiental, la administración empresarial, la evaluación económica y el encadenamiento con otros sectores productivos y con los consumidores. (Mahecha et,al, 2002,p.213)

En Colombia gozamos de ventajas competitivas como lo viene siendo el clima, los suelos y la ubicación geográfica que tenemos. Sin embargo, muchos sectores en este caso como el ganadero sufren de escasez de recursos de tecnificación, logística, transporte y tecnología para hacer comercialización hacia otros países perdiendo así ventajas comparativas frente a otros países ganaderos.

El crecimiento de la actividad ganadera ha tenido un aumento, pero el sector ganadero también sufre de la falta de planeación e implementación de estrategias que requieren una mejora en la cadena productiva.

La dinámica de la producción bovina de carne en el país se evalúa a través de su ciclo productivo, el que responde a factores de diversa índole, de una parte, los de tipo biológico o de reproducción, y de otra, los relacionados con la evolución del mercado, estos factores han demarcado la población bovina y el movimiento de los inventarios ganaderos en Colombia, bajo un fenómeno conocido como “ciclo ganadero”. (Mahecha et,al, 2002,p.215)

En nuestro país se percibe la ausencia de un marco de política que perfile la actividad productiva y comercial orientada hacia las exportaciones y nada se aporta en materia arancelaria y/o de protección a renglones vulnerables. En consecuencia, se deja al sector la

responsabilidad de definir por sí mismo su capacidad exportadora, perdiendo la posibilidad de incursionar en el mercado externo y la de mantenerse y crecer en el doméstico. ((Mahecha et,al, 2002, p.219)

El incremento en la exportación no debe depender solo de los factores económicos si no también se debe avanzar en los temas sanitarios, en cuanto al control de la erradicación de la fiebre aftosa para lograr la certificación requerida OIE (Organización Internacional Epizootias) y así poder llegar con más facilidad a más mercados internacionales.

Según el artículo del ICA, Colombia exportó más de 4.500 toneladas de carne bovina a ocho países del mundo en el primer bimestre del año 2020, las exportaciones de carne bovina en Colombia han venido teniendo un incremento muy importante frente a los años anteriores, siendo Arabia Saudita, Emiratos árabes Unidos, Egipto, Jordania, Líbano, Libia nuestros clientes más frecuentes, donde también se ha sumado Hong Kong y Vietnam a la importación de la carne bovina colombiana.

“La carne bovina exportada por Colombia a otros países del mundo está certificada por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y el Invima. El aumento en la exportación de carne bovina colombiana es el resultado de la estrategia de diplomacia sanitaria liderada por el Ministerio de Agricultura y el ICA”. (ICA,2020)

“Colombia recuperó el estatus sanitario como país libre de fiebre aftosa con vacunación el pasado 5 de febrero, notificado por Organización Mundial de Sanidad Animal, OIE” (ICA,2020)

Se ha registrado un ascenso de la exportación de la carne bovina en los últimos años gracias al trabajo de los ganaderos, los gremios y la ayuda del ministerio de agricultura y desarrollo rural, siendo el ICA y el INVIMA factores cruciales para las estrategias desarrolladas con el fin de garantizar excelentes condiciones sanitarias en los productos.

Por otro parte según el artículo de Procolombia hoy en día Colombia tiene acceso a 12 mercados potenciales dentro del producto de las carnes, como podemos observarlo dentro de los principales clientes comerciales del país, un claro ejemplo es la implementación del carne bovina colombiana en el sector alimenticio en países como Emiratos Árabes y Rusia los cuales son unos de principales clientes del país, esta carne es utilizada en restaurantes de alta alcurnia en hoteles de lujo en estos países lo cual hace que últimamente la demanda de estos productos crezca cada vez ,mas, llevando así un crecimiento fuertemente expansivo para Colombia, también se puede observar que aparte de Rusia y los Emiratos Árabes se encuentran países con una demanda fuerte mente representativa como lo son Perú y Curazao.

“El mercado gastronómico de Emiratos Árabes muestra una tendencia hacia los cortes finos de carne, como Tenderloins (filetes), Ribeyes (lomo vetado), Striploin (lomo liso) y T-bones Steak (entrecot), los cuales han tenido éxito en segmento gourmet.” (Procolombia,2020)

Según el artículo de Países árabes compran más del 80% de exportaciones colombianas de carne bovina. En el año 2020, en los tres primeros meses del año, las ventas internacionales llegaron principalmente al Líbano, Jordania, Libia y Emiratos Árabes Unidos, Continuando hacia la internacionalización y presencia de los productos cárnicos en mercados extranjeros, pero a su vez observamos que es muy importante cumplir con una serie de requerimientos para la incursión en el mercado de Emiratos Árabes como son los certificados sanitarios de exportación

CAPITULO 2 ASPECTOS GENERALES.

2.1 Carnes bovina en cortes finos.

El mercado colombiano en últimos años ha presentado un crecimiento exponencial dentro de la producción y comercialización de carnes frías, mostrando así un panorama positivo de expansión de este producto en territorios extranjeros, ya que en el mercado internacional de este producto presenta una gran demanda la cual aún no ha sido satisfecha, por tanto, puede representar una gran oportunidad para la expansión productora de carne nacionales.

Según la gráfica 1 podemos observar la siguiente información acerca del mercado nacional frente al mercado internacional.

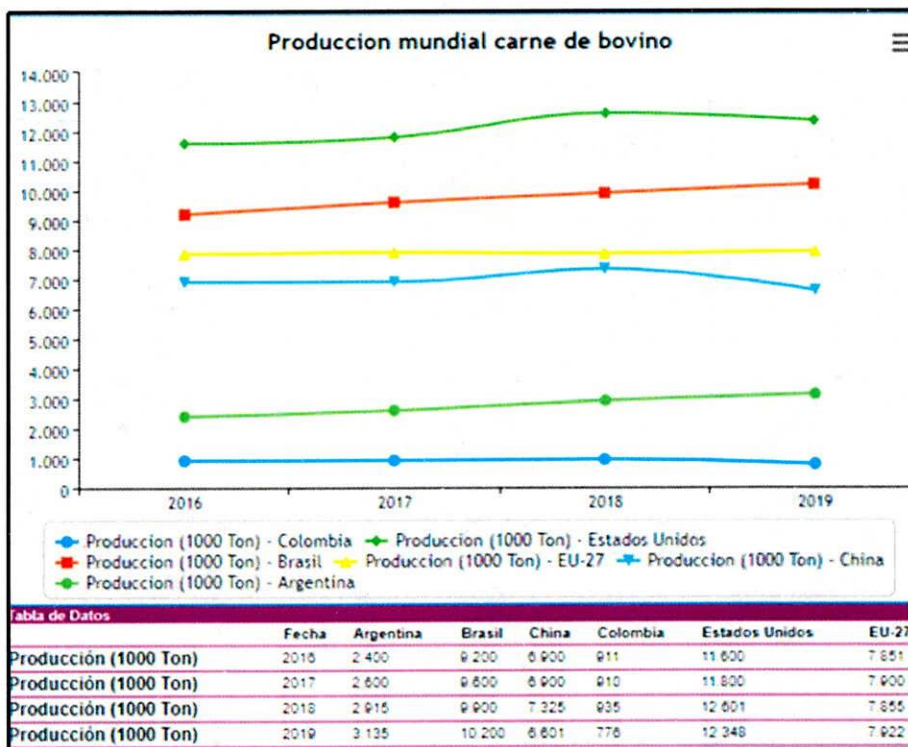


Figura 1. Producción Mundial de Carne Bovino. Fuente: Fedegan

- Disminución de la producción de carne bovina debido a la disminución del hato ganadero y el sacrificio ilegal.

- Caída del precio de dólar en 2018 afecta la venta de ganado para la producción de carne y hace menos competitiva la nación frente a sus competidores más importantes.
- **En los 365 días del 2019 se llevaron a matadero 3 millones 410 mil 107 cabezas de bovinos**, apenas 16 mil 980 más que en 2017 (0,5 %), el peor año con 3,93 millones de animales de la década de 2010. Contexto ganadero 19-02-2020
- Entre los años 2017 y 2018 el mercado nacional sufre una caída gracias a un rebrote de la fiebre aftosa que representa una caída frente a los mercados internacionales cuya recuperación se da a finales del 2019 (ganaderos, 2018)

Por tanto, podemos observar que, aunque el mercado de carnes bovinas ha sido afectado en los últimos años, aun representa una gran oportunidad de negocio para el sector internacional, por otra parte, podemos observar que el consumo de carnes bovinas en los últimos años a nivel nacional ha ido decreciendo debido a diferentes factores que han hecho de este que este producto sea consumido en menor porcentaje como lo podemos observar en grafica 2

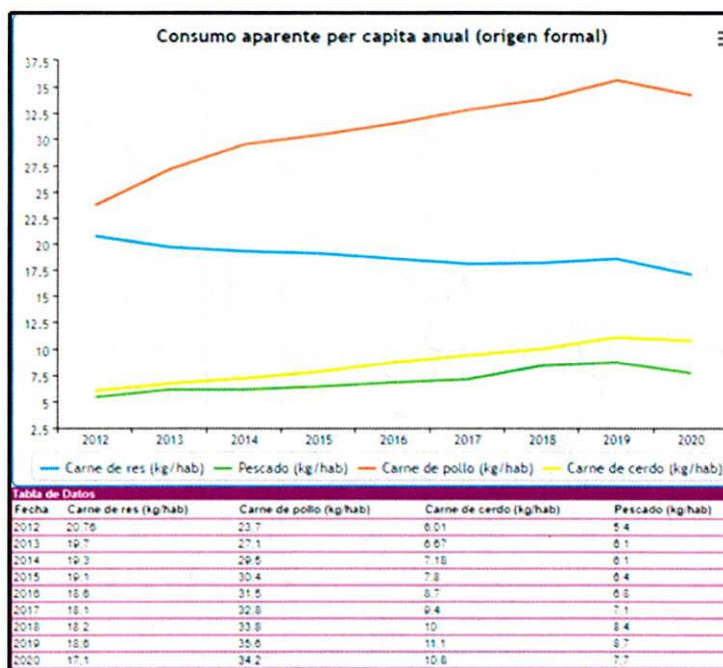


Figura 2. Consumo Aparente Per Capita Anual. Fuente: Fedegan

- Bajo consumo debido al precio ya que esta proteína se caracteriza por ser la más elevado entre los demás productos cárnicos.
- Bajo consumo debido al cambio hacia productos sustitutos.
- Caída del consumo debido a la gran cantidad de intermediarios que intervienen en la cadena logística lo cual hace que el producto adquiera mayor valoración en el mercado.
- En 2020 se presenta una caída debido a la pandemia del COVID 19 lo cual representó el cierre del comercio mundial, un caos económico y un descontrol frente al precio de las carnes bovinas en el territorio nacional.

En resumen, podemos observar que, aunque las carnes bovinas han tenido una caída en el consumo a nivel nacional, a nivel internacional han tenido un mejor panorama consumo, ya que este producto es muy apetecido y poco satisfecho en países desarrollados lo cuales son los principales importadores de este producto.

Dentro de la clasificación general de los productos cárnicos bovinos en cortes finos se encuentran estos 10 productos que se determinan como los más llamativos para un mercado internacional, por consiguiente, se define cada corte a manera general comprendido dentro de la estructura biológica del animal, esta información que fue tomada de Colanta. (Colanta, s.f.)

- Salomo: Es un corte blando con forma rectangular gruesa. El Solomo o Lomo ancho está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar



Figura 3. Salomo. Fuente: Colanta

- Solomito: Es el corte con más ternura en la res, es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. El Solomito, lomito o lomo fino está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región sublumbar interna.



Figura 4. Salomito. Fuente: Colanta

- Punta de acá: Es un corte tipo blando de excelente marmóreo y jugosidad. La punta de Anca o cadera está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna.



Figura 5. Punta de Anca. Fuente: Colanta

- Huevo de Aldana: El huevo de Aldana o bola de pierna es un corte blando con forma ovalada que está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna.

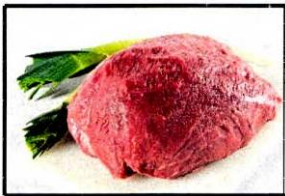


Figura 6. Huevo de Aldana. Fuente: Colanta

- Muchacho: Es un corte en forma cilíndrica. El Muchacho está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región posterior de la pierna.

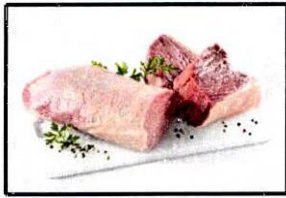


Figura 7. Muchacho. Fuente: Colanta

- Salomo extranjero: Es un corte que se caracteriza por su forma de coma. El Solomo extranjero está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna.



Figura 8. Salomo Extranjero. Fuente: Colanta

- Tabla: Es un corte magro. La tabla o centro de pierna está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna.



Figura 9. Tabla. Fuente: Colanta

- Posta: Es un corte en forma de bota. La posta o bota está ubicada en el cuarto trasero del bovino, en la región de la pierna.

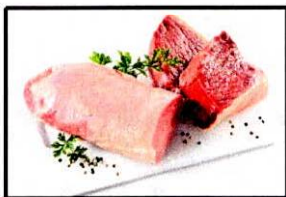


Figura 10. Posta. Fuente: Colanta

- Costilla: La costilla hace parte del cuarto anterior del bovino, se obtiene en el proceso de desposte y está conformada por las costillas y el corte trestelas.

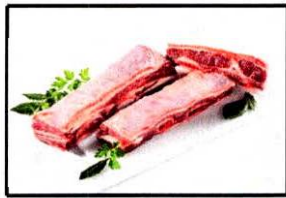


Figura 11. Costilla. Fuente: Colanta

- Pecho: Es un corte semiduro. El pecho o entrepecho está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región esternal.



Figura 12. Pecho. Fuente: Colanta

Bajo otro concepto las carnes tienen una composición proteínica la cual es considerada una fuente vital para la dieta humana ya que su composición de grasas y agua dan un aporte fundamental a la alimentación diaria de las personas, por otra parte, estos factores también representan un gran peso para la alimentación y nutrición de los más pequeños.

Las carnes rojas (bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, equinos) deben tener ciertas características, grosor de las fibras musculares, cantidad y calidad de las grasas, textura, marmoleo (acabado), presencia del tejido conectivo, presencia de sangre, presencia de hueso, aroma, jugosidad, grado de acidez, y carga de microbio. (INATEC, 2018)

3.1. ficha técnica de la carnes bovina en cortes finos.



		FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
		Código	FT-CCO-001
		Vigente desde	16-Oct-2014
		Versión	1
ITEM		1004	
NOMBRE DEL PRODUCTO		RES CHATAS 1 KG	
Descripción	 <p>Parte muscular de la res constituida por los tejidos blandos que rodean el esqueleto de la canal trasera excluyendo nervios y tejidos conectivos. Ubicada en la región lumbar, mitad de las 6 vertebras lumbares y 4 últimas dorsales.</p>		
Calidad	Cumple con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007, NTC 4271, Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.		
Requisitos generales	<p>Limpia, Libre de grasa en exceso, exenta de hematomas, sin contenido ruminal y sin aditivos.</p> <p>-El producto proviene del desposte de la canal realizado en FRIGORIFICOS BLE, el cual cuenta con concepto sanitario Favorable del Invima, Certificado de calidad ISO 9001:2008 por Icontec, Certificado HACCP NTC 5830 por ICONTEC e ISO 22000 por ICONTEC.</p>		
Presentación	Pieza en posta o porcionada y empacada al vacío.		
Especificaciones del Producto	<p>Peso por bolsa: hasta 6 Kg/unidad.</p> <p>Unidades por Canastilla: 3 bolsas máximo</p> <p>Peso Total por Canastilla: máximo 18 kg.</p>		
Características Microbiológicas	Parámetro	RESULTADO	LÍMITE (Invima: Cárnicos Crudos)
	Coliformes Fecales NMP/g	<3	120-1100
	Recuento de Escheichia Coli UFC/g	<10	<10
	Ausencia/Presencia de Salmonella sp / 25g	Ausencia	Ausencia
	Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva UFC/g	<100	100-1000
	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor (UFC/g)	<10	100-1000
	Ausencia/presencia de Listeria Monocytogenes/25 g	Ausencia	No especificado
Características Organolépticas	<p>Piezas individuales limpias, libre de exceso de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color cereza suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto.</p> <p>El producto no debe presentar escarcha, ni signos de descongelación, descomposición, adulterado o falsificación.</p> <p>El producto no debe ser de color oscuro, su color debe ser rojo cereza.</p> <p>Debe presentar grasa de color claro, compacta y tener aproximadamente entre 0,5 y 1 cm de espesor y no debe estar rota.</p> <p>Libre de tejido conectivo.</p> <p>No se entrega abierta.</p> <p>No tiene presencia de olor extraño</p>		
Especificaciones de Empaque y Embalaje	Película coextruida nylon/PEBD DE 315*700 mm de calibre total 90 µ, grado alimentario; bien selladas y embaladas en canastillas plásticas limpias y desinfectadas de 60*40*25 cm, el rotulado cumple con la Resolución 5109 de 2005.		
Condiciones de Almacenamiento y Transporte	<p>Manténgase congelado a -18°C, máxima temperatura de conservación.</p> <p>Personal encargado de manipular y transportar cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.</p> <p>El producto es transportado en furgón dotado de unidad de enfriamiento, con concepto sanitario vigente y cumpliendo los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.</p>		
Tiempo de Vida útil	En condiciones de Congelación -18 °C 180 días. Este tiempo se garantiza siempre que se cumpla permanentemente con la cadena de conservación, y el producto se mantenga perfectamente sellado y completo.		
Registro Sanitario	No requiere de acuerdo al capítulo IX, Art-41 Literal b; Decreto 3075 de 1997.		

Ilustración 1. Ficha Técnica Res Chatas. Fuente: Key Business Solution.
<https://kbs.com.co/bovina>



	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		Código	FT-CCO-016
			Vigente desde	16-Oct-2014
			Versión	1
ITEM	1020			
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA TIRAS			
Descripción	 <p>Comprende los 13 pares de costillas que van acompañados de los músculos adjuntos. Las retazaduras correspondientes se obtienen de efectuar cortes transversales a la dirección de los huesos.</p>			
Calidad	Cumple con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007, NTC 4271, Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.			
Requisitos generales	Limpia, Libre de grasa en exceso, exenta de hematomas, sin contenido ruminal y sin aditivos. El producto proviene del desposte de la canal realizado en FRIGORIFICOS BLE, el cual cuenta con concepto sanitario Favorable del Invima, Certificado de calidad ISO 9001:2008 por Icontec, Certificado HACCP NTC 5830 por ICONTEC e ISO 22000 por ICONTEC.			
Presentación	Pieza en posta o porcionada y empacada al vacío.			
Especificaciones del Producto	Peso por bolsa: 3 Kg/unidad. Unidades por Canastilla: 6 bolsas máximo Peso Total por Canastilla: máximo 18 kg.			
Características Microbiológicas	Parámetro	RESULTADO	LÍMITE (Invima: Cárnicos Crudos)	
	Coliformes Fecales NMP/g	<3	120-1100	
	Recuento de Escheichia Coli UFC/g	<10	<10	
	Ausencia/Presencia de Salmonella sp / 25g	Ausencia	Ausencia	
	Recuento de Staphylococcus Aureus	<100	100-1000	
	Coagulasa Positiva UFC/g	<10	100-1000	
	Recuento de Esporas Clostridium	<10	100-1000	
	Sulfito Reductor (UFC/g)	Ausencia	No especificado	
	Ausencia/presencia de Listeria Monocytogenes/25 g	Ausencia	No especificado	
Características Organolépticas	Piezas individuales limpias, libre de exceso de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res. Color cereza suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto. El producto no debe presentar escarcha, ni signos de descongelación, descomposición, adulterado o falsificación. Libre de tejido conectivo. No tiene presencia de olor extraño			
Especificaciones de Empaque y Embalaje	Película coextruida nylon/PEBD DE 315*700 mm de calibre total 90 µ, grado alimentario; bien selladas y embaladas en canastillas plásticas limpias y desinfectadas de 60*40*25 cm, el rotulado cumple con la Resolución 5109 de 2005.			
Condiciones de Almacenamiento y Transporte	Manténgase congelado a -18°C, máxima temperatura de conservación. Personal encargado de manipular y transportar cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997. El producto es transportado en furgón dotado de unidad de enfriamiento, con concepto sanitario vigente y cumpliendo los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.			
Tiempo de Vida útil	En condiciones de Congelación -18 °C 180 días. Este tiempo se garantiza siempre que se cumpla permanentemente con la cadena de conservación, y el producto se mantenga perfectamente sellado y completo.			
Registro Sanitario	No requiere de acuerdo al capítulo IX, Art-41 Literal b; Decreto 3075 de 1997.			

Ilustración 2.Ficha Técnica Costilla Tiras. Fuente: Key Business Solution.
<https://kbs.com.co/bovina>



		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Código	FT-CCO-002
				Vigente desde	16-Oct-2014
				Versión	1
ITEM	1022				
NOMBRE DEL PRODUCTO	RES CUBOS ASAR 1 KG.				
Descripción:	 <p>Proviene del cogote, Corte proveniente de ganado bovino, este corte parte desde la segunda a la séptima vértebra del cuello. Tiene como límites la cabeza, el borde anterior del tapapecho y por la parte superior el huachalomo. Es de forma irregular y romboidea. Los cubos corresponden a la carne de cogote que es sometida a un proceso de troceado en una máquina cubteadora de carne y que una vez cortada debe tener un tamaño mínimo de 2 x 2 cm.</p>				
Calidad	Cumple con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007, NTC 4271, Resolución de INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.				
Requisitos generales	<p>Limpia, Libre de grasa en exceso, exenta de hematomas, sin contenido ruminal y sin aditivos.</p> <p>-El producto proviene del desposte de la canal realizado en FRIGORIFICOS BLE, el cual cuenta con concepto sanitario Favorable del Invima, Certificado de calidad ISO 9001:2008 por Icontec, Certificado HACCP NTC 5830 por CONTEC e ISO 22000 por ICONTEC.</p>				
Presentación	Pieza en posta o porcionada y empacada al vacío.				
Especificaciones del Producto	<p>Peso por bolsa: 3 Kg/unidad.</p> <p>Unidades por Canastilla: 6 bolsas máximo</p> <p>Peso Total por Canastilla: máximo 18 kg.</p>				
Características Microbiológicas	Parámetro	RESULTADO	LÍMITE (Invima: Cárnicos Crudos)		
	Coliformes Fecales NMP/g	<3	120-1100		
	Recuento de Escheichia Coli UFC/g	<10	<10		
	Ausencia/Presencia de Salmonella sp / 25g	Ausencia	Ausencia		
	Recuento de Staphylococcus Aureus	<100	100-1000		
	Coagulasa Positiva UFC/g	<10	100-1000		
	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor (UFC/g)	<10	100-1000		
	Ausencia/presencia de Listeria Monocytogenes/25 g	Ausencia	No especificado		
Características Organolépticas	<p>Piezas individuales limpias, libre de exceso de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de res fresca. Color cereza suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto.</p> <p>El producto no debe presentar escarcha, ni signos de descongelación, descomposición, adulterado o falsificación.</p> <p>Libre de tejido conectivo.</p> <p>No tiene presencia de olor extraño</p> <p>No presenta quemaduras por el frío.</p>				
Especificaciones de Empaque y Embalaje	Película coextruida nylon/PEBD DE 320*420 mm de calibre total 90 µ, grado alimentario; bien selladas y embaladas en canastillas plásticas limpias y desinfectadas de 60*40*25 cm, el rotulado cumple con la Resolución 5109 de 2005.				
Condiciones de Almacenamiento y Transporte	<p>Manténgase congelado a -18°C, máxima temperatura de conservación.</p> <p>Personal encargado de manipular y transportar cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.</p> <p>El producto es transportado en furgón dotado de unidad de enfriamiento, con concepto sanitario vigente y cumpliendo los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.</p>				
Tiempo de Vida útil	En condiciones de Congelación -18 °C 180 días. Este tiempo se garantiza siempre que se cumpla permanentemente con la cadena de conservación, y el producto se mantenga perfectamente sellado y completo.				
Registro Sanitario	No requiere de acuerdo al capítulo IX, Art-41 Literal b; Decreto 3075 de 1997.				

Ilustración 3. Ficha Técnica Res Cubos Asar. FUENTE: KEY BUSINESS SOLUTION. <https://kbs.com.co/bovina>


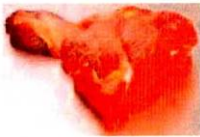
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		Código	F1-CCO-020
			Vigente desde	16-Oct-2014
			Versión	1
ITEM	1056			
NOMBRE DEL PRODUCTO	RES STEAK ASAR			
Descripción	 <p>Corte proveniente de descargue ubicado en la parte terminal del dorsal, a lo largo de la primera vertebra torácica, su origen es el cuarto delantero (brazo).</p>			
Calidad	Cumple con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007, NTC 4271, Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.			
Requisitos generales	<p>Limpia, libre de grasa en exceso, exenta de hematomas, sin contenido ruminal y sin aditivos.</p> <p>El producto proviene del desposte de la canal realizado en FRIGORIFICOS BLE, el cual cuenta con concepto sanitario Favorable del Invima, Certificado de calidad ISO 9001:2008 por Icontec, Certificado HACCP NTC 5830 por ICONTEC e ISO 22000 por ICONTEC.</p>			
Presentación	Pieza en posta o porcionada y empacada al vacío.			
Especificaciones del Producto	<p>Peso por bolsa: 6 Kg/unidad.</p> <p>Unidades por Canastilla: 3 bolsas máximo</p> <p>Peso Total por Canastilla: máximo 18 kg.</p>			
Características Microbiológicas	Parámetro	RESULTADO	LÍMITE (Invima: Cárnicos Crudos)	
	Coliformes Fecales NMP/g	<3	120-1100	
	Recuento de Escheichia Coli UFC/g	<10	<10	
	Ausencia/Presencia de Salmonella sp / 25g	Ausencia	Ausencia	
	Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva UFC/g	<100	100-1000	
	Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor (UFC/g)	<10	100-1000	
	Ausencia/presencia de Listeria Monocytogenes/25 g	Ausencia	No especificado	
Características Organolépticas	<p>Piezas individuales limpias, libre de exceso de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos. Color cereza suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto.</p> <p>El producto no debe presentar escarcha, ni signos de descongelación, descomposición, adulterado o falsificación.</p> <p>Libre de tejido conectivo.</p> <p>No tiene presencia de olor extraño.</p>			
Especificaciones de Empaque y Embalaje	Película coextruida nylon/PEBD DE 315*700 mm de calibre total 90 µ, grado alimentario; bien selladas y embaladas en canastillas plásticas limpias y desinfectadas de 60*40*25 cm, el rotulado cumple con la Resolución 5109 de 2005.			
Condiciones de Almacenamiento y Transporte	<p>Manténgase congelado a -18°C, máxima temperatura de conservación.</p> <p>Personal encargado de manipular y transportar cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.</p> <p>El producto es transportado en furgón dotado de unidad de enfriamiento, con concepto sanitario vigente y cumpliendo los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.</p>			
Tiempo de Vida útil	En condiciones de Congelación -18 °C 180 días. Este tiempo se garantiza siempre que se cumpla permanentemente con la cadena de conservación, y el producto se mantenga perfectamente sellado y completo.			
Registro Sanitario	No requiere de acuerdo al capítulo IX, Art-41 Literal b; Decreto 3075 de 1997.			

Ilustración 4. Ficha Técnica Res Steak Asar. Fuente: Key Business Solution.
<https://kbs.com.co/bovina>

4.1. El ganado Bovino en Colombia.

La ganadería bovina es uno de los negocios más representativo dentro de la actividad económica de la nación, dando una representación nacional del territorio colombiano frente a los mercados internacionales, la ganadería bovina es encontrada en casi todo el territorio nacional, en todos los pisos térmicos y en una gran diversidad como lo es la cría, el levante, la ceba y la lechería. (ganaderos, 2018)

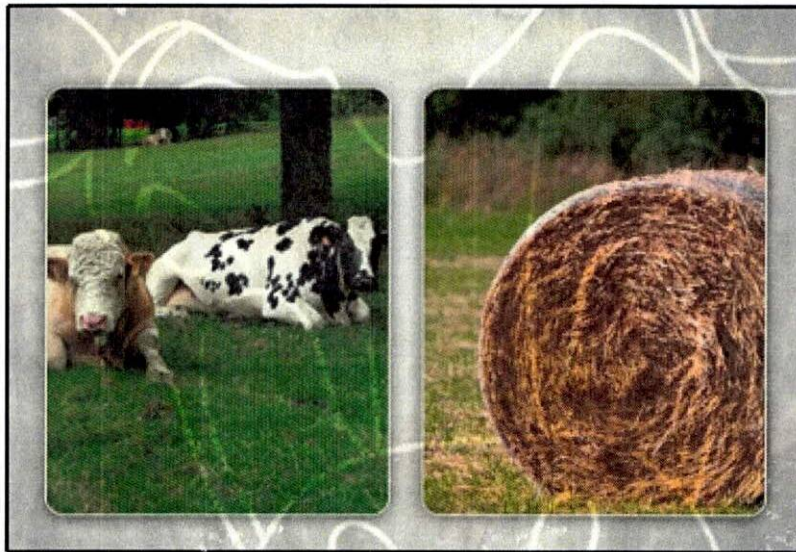


Ilustración 5. Participación de la Ganadería en la Economía. Fuente: FEDEGAN

Según el gráfico anterior se muestra que el sector ganadero representa un pilar dentro de la economía nacional, gracias a este sector el mercado nacional ha podido expandirse no es su totalidad, pero si en gran medida, este mercado es una potencia en gran medida con altos índices de crecimiento tanto nacional como internacional.

5.1. Alimentación.

Dentro de este importante factor encontramos que su principal fuente de alimento es el pasto el cual debe tener un trato específico y un cuidado constante por parte de los ganadero, ya que este alimento es el actor fundamental para que el ganado se fortalezca y pueda ser productos de grandes cantidades de carnes en muy buena calidad, por otra parte también podemos encontrar algunas variedades de suplementos que hacen un poco ,más rápido el proceso de levante de los bovino, como son la melaza, los concentrados a base de Solla y el heno. (ganaderos, 2018)



*Ilustración 6.*Ficha técnica del Predio. Fuente: FEDEGAN

6.1. Ficha técnica de los pastizales para levante de bovinos.

INFORMACIÓN GENERAL	
Adaptación pH:	5.5 - 8
Fertilidad del suelo:	Media a baja
Drenaje:	Requiere buen drenaje
Altura:	0 - 1,800 msnm
Precipitación:	Mínima 800 mm
Densidad de siembra:	6 - 8 kg/ha
Profundidad de siembra:	1 - 2 cm
Fertilización de siembra:	50 kg/ha de N - 50 kg/ha de P
Fertilización de mantenimiento:	100 - 200 kg/ha de N - 50 kg/ha de P
Contenido de Proteína:	12 a 14%
Digestibilidad:	55 - 62%
Manejo de Pastoreo:	Rotacional intermitente
Carga animal:	a) Época de lluvia: 3-5 UA/ha b) Época seca: 1-2 UA/ha

Ilustración 7. Ficha Técnica Pastizales. Fuente: FAO. fao.org/3/a0884s/a0884s.pdf

Dentro de las características más importantes para la utilización de suelos en sistemas agropecuarios encontramos la realización de un pastoreo liviano, el control de las malezas que afectan la producción del terreno, la rotación del terreno que ayuda a su oxigenación y preparación para la próxima producción de alimento bovino y por último su fertilización mediante elementos orgánicos (excremento bovino) o químicos según el tiempo o el clima frente al cual el terreno este expuesto. (FAO, 2005)

7.1. Ficha técnica de los bovinos productores de carnes en cortes finos.

Raza Bovina
ZooVet Mipasión
Zootecnia y veterinaria es mi pasión

BRAHMAN

Origen
Estados Unidos

Finalidad
carne

Peso
GDP: 700 Gr
Vacas: 500 kg
Toro: 1000 kg
canal: 58%
PD: 200 Kg

Reproducción
P. parto: 35-40 m
IEP: 420 días
Longevidad: 12 años

Leche
Muy poco se ordeña

Color
ROJO OSCURO

GUARDALO

Ilustración 8. Ficha Técnica Brahman. Fuente: Zoovet.

<https://zoovetmipasion.com/ganaderia/razas-bovina/la-raza-de-ganado-brahman/>

Tipo de carne que más produce: Costilla y lomo.

Raza Bovina
ZooVet Mipasión
Zootecnia y veterinaria es mi pasión

Shorthorn

Origen
Inglaterra

Finalidad
carne

Peso
GDP: 700 Gr
Vacas: 500 a 650 kg
Toro: 700 a 900 kg
canal: 62 a 65%
MUSCULO: 68%
HUESO: 14%

Reproducción
P. parto: 28 m
IEP: 370 días
Longevidad: 8 años
Pubertad: 17 meses

Color
ROJO, ROANO Y BLANCO

GUARDALO

Ilustración 9. Ficha Técnica Shorthorn. Fuente: Zoovet.

Tipo de carne que más produce: T-Bone steak, Cubos de res y lomo

8.1. Costos de producción de carnes frías bovinas en cortes finos.

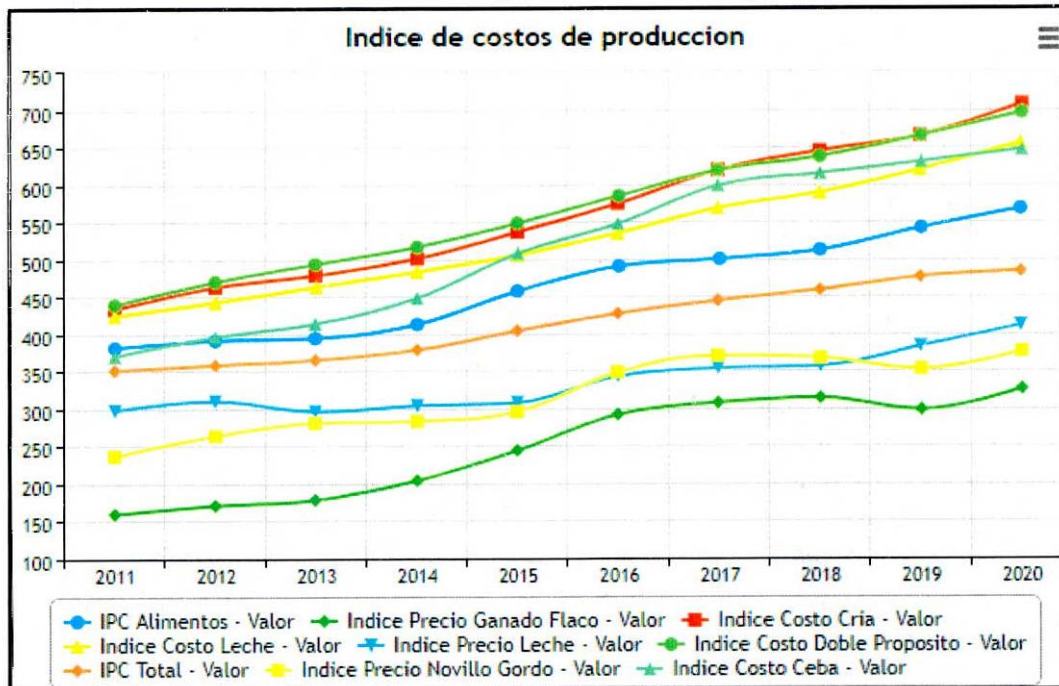


Ilustración 10. Índice de Costos de producción. Fuente: FEDEGAN

Según podemos observar en la ilustración número 10 los costos a través del tiempo han tenido un crecimiento exponencial debido a las problemáticas causadas por acontecimientos como la fiebre aftosa que ocasionaron la inversión de miles de dólares para su control, esto conlleva a un crecimiento de los costos y precios de este producto tanto en mercado nacionales como internacionales.

020-Índice de costos de producción		
IPC Total	2011	350,7
IPC Total	2012	357,71
IPC Total	2013	364,654
IPC Total	2014	378

IPC Total	2015	403,591
IPC Total	2016	426,8
IPC Total	2017	444,3
IPC Total	2018	458,4
IPC Total	2019	475,8
IPC Total	2020	483,5

Ilustración 11. Índices de Costos de Producción. FEDEGAN

Costos de la carne de res en Colombia						
Estimativo 2020						
Valor del dólar: \$3.750						
Etapa	Unidad	Cantidad	Precio	Valor animal	\$ kilo	USD kilo
Costo en finca 1/	Kilos	450	4.167	1.875.000	4.167	1,11
Utilidad del ganadero 1/	%	20%	1.875.000	375.000	833	0,22
Flete a frigorífico 2/	kilos	450	200	90.000	200	0,05
Sacrificio y desposte	Animal	1	210.000	210.000	467	0,12
Costo en frigorífico				2.550.000	5.667	1,51
Valor de subproductos 3/	Global	1	160.000	160.000	356	0,09
Valor neto en frigorífico				2.390.000	5.311	1,42
Equivalente en canal 4/		53%		4.509.434	10.021	2,67
Equivalente en carne 5/		73%		6.177.307	13.727	3,66

Ilustración 12. Costos de la Carne de res en Colombia. Fuente: FEDEGAN

Como podemos observar en la ilustración número 12 los costos estimados para el 2020 han tenido un crecimiento debido a los procesos involucrados dentro del proceso logístico, estos costos reflejan un proceso operativo completo que conlleva desde los aspectos primarios como lo son la crianza del animal, su alimentación, hasta si sacrificio.



Ilustración 13. Costos de la Carne de Res en Colombia. Fuente: ATKearney

Como podemos observar en ilustración 13 los costos de la carne de res en Colombia frente a nuestros principales competidores son fuertes lo cual en el 2010 represento una gran problemática ya que al tener los costos con tan alto valor, los precios se verían incrementados en gran medida, pero si observamos la variación que se dio entre los siguientes años, podemos ver que Colombia bajo sus costos lo cual hace que el mercado ganadero sea más dinámico y más explotable a nivel nacional e internacional

9.1. Propiedades nutricionales de la carne bovina en cortes finos.



Ilustración 14. Beneficios de la Carne de Vacuno. Fuente: Fans de los Vacuno.
<https://www.fansdelvacuno.es/propiedades-nutricionales-carne-vacuno/>

La carne contiene un alto contenido de sarcosina. Esta juega un papel importante en la mejora de los músculos, ya que puede suministrar energía.

La carne contiene abundante vitamina B6 la cual puede mejorar el sistema inmune y acelerar el metabolismo y la síntesis de la proteína con el fin de mejorar la salud física para el cuerpo humano.

La carne contiene relativamente abundante carnitina, utilizada para apoyar el metabolismo de la grasa y producir aminoácidos de cadena ramificada, algo que resulta bastante beneficioso para los atletas.

La carne contiene cantidades importantes de potasio y proteínas. Si las personas carecen de potasio en el cuerpo, la síntesis de proteínas y la formación de las hormonas de crecimiento será moderado, lo que finalmente puede afectar el crecimiento normal de los músculos.

La carne es una fuente importante de ácido linoleico. El contenido de grasa es muy bajo en el sector de la carne, pero la grasa contiene más bien abundante ácido linoleico que puede

acelerar la recuperación de los tejidos del cuerpo causadas por los ejercicios excesivos. Además, como una especie de anti-oxidante, el ácido linoleico puede también mejorar los músculos. (GANADERO, 10 beneficios de la carne de vacuno para el cuerpo humano, 2014)

10.1. Usos de la carne bovina en cortes finos

T-Bone Steak: Toda la ternura del lomo fino y el sabor del lomo ancho en un solo corte. Carne madurada, de ganado seleccionado de las sabanas de Magdalena, Sucre y Bolívar. El T-bone es un filete generalmente elaborado a la parrilla y de corte típico en el que puede verse el hueso en forma de T. (GANADERO, Cortes de carne de res en Colombia, 2018)



Ilustración 15. T-Bone Steak. Fuente: Contexto Ganadero

Res cubos para asar: Carne de res cortada en pequeños cuadros que se preparan de forma sencilla con cebollas, zanahoria y pimentones. Debido a su largo tiempo de cocción se sirve como un estofado o guiso, puede acompañarse con ensalada o puré de papas. (GANADERO, Cortes de carne de res en Colombia, 2018)



Ilustración 16. Cubos Para Asar. Fuente: Contexto Ganadero

Costilla de Res: Este corte de carne proveniente de la parte superior de la costilla de la res, la carne rodea al hueso y suele estar recubierta de una ligera membrana que le da un sabor especial para disfrutar en guisos y/o sopas. (GANADERO, Cortes de carne de res en Colombia, 2018)



Ilustración 17. Costilla de Res. Fuente: Contexto Ganadero

Lomo Ancho o Chata: Churrasco de res madurado, de ganado seleccionado de las sabanas de Magdalena, Sucre y Bolívar. Es un corte utilizado principalmente para asar, aunque también resulta ideal para freír, hornear o preparar a la plancha. (GANADERO, Cortes de carne de res en Colombia, 2018)



Ilustración 18. Lomo Ancho o Chata. Fuente: Contexto Ganadero

CAPITULO 3. OFERTA

3.1 Sector Bovino Colombiano

El sector ganadero en Colombia ha mostrado importantes avances en las últimas décadas, debido a un proceso que ha venido implicando políticas institucionales del Estado Colombiano y esfuerzo gremial de la Federación Colombiana de Ganaderos (FEDEGAN), y ha sido apoyado financieramente con los recursos parafiscales canalizados por el Fondo Nacional de Ganado (FNG), los cuales han permitido importantes logros en aspectos sanitarios, nuevas tecnologías de modernización en los procesos de sacrificio y transformación de carnes.

Con una presente globalización, la ganadería es un actor de primera línea en el sector agropecuario, por nuestros productos cárnicos de mi primera calidad, con la posibilidad de competir con países como Brasil, Argentina, Uruguay, Paraguay y Estados Unidos principales potencias ganaderas

Según Fedegan la meta es convertir a Colombia en otra de estas potencias ganaderas, para lograr acceso a diferentes mercados en el mundo, y para satisfacer nuestro mercado interno. Ya que contamos con ventajas comparativas como tierras, favorables condiciones tropicales, animales y un buen nivel genético; teniendo un gremio fuerte y una gran cultura ganadera, frente a otros países.

Aun así, la ganadería continua siendo la actividad económica con mayor presencia en el campo Colombiano y sigue teniendo una gran importancia relativa dentro de la economía nacional, a pesar del difícil entorno que ha caracterizado la producción agropecuaria y ganadera en particular, por cuenta no solamente de la crónica carencia de institucionalidad y de inversión pública como condición para el desarrollo, sino por el desequilibrio social y el clima de ilegitimidad y violencia que se ha enseñoreado en el campo colombiano, precisamente por tan pronunciados vacíos de la presencia estatal. (ganaderos, 2018)

3.2. COLOMBIA

Durante el último año, pese a la crisis económica mundial y nacional debido a la pandemia del virus COVID – 19, el sector agropecuario contribuyó con el 6,8% del PIB nacional, donde la ganadería contribuye con 1,4% del PIB nacional porcentaje apreciable para una actividad individual y rural como lo es la ganadería, siendo este uno de los pocos sectores que no paró sus actividades durante la pandemia. Ya dentro del sector agropecuario su importancia es indiscutible, con una participación del 21,8% del PIB agropecuario y del 48,7% del PIB pecuario (Gráfica 1.1). En otras palabras, la ganadería bovina conserva el primer puesto dentro de la producción pecuaria y una participación muy importante dentro de la economía rural colombiana, con todo lo que ella implica en cuanto a generación de empleo y bienestar.

La ganadería colombiana equivale a

- 2 veces el sector avícola
- 3 veces el sector cafetero
- 3 veces el sector floricultor
- 4.1 veces el sector porcícola
- 5.2 veces el sector bananero
- 7.2 veces el sector palmicultor

(ganaderos, 2018)

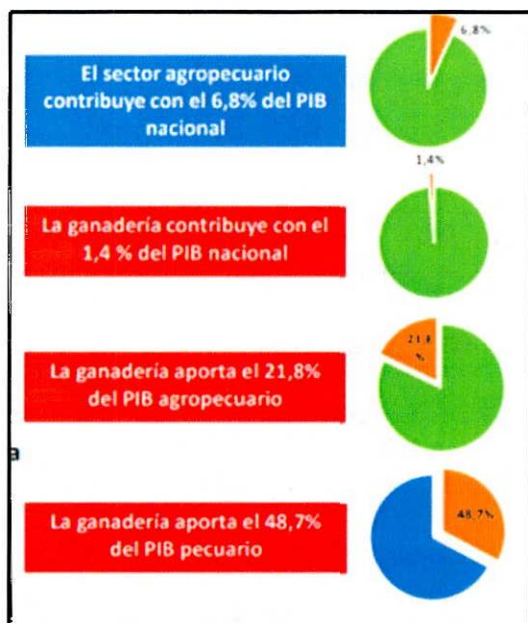


Ilustración 19. Participación de la Ganadería en el PIB. Fuente: FEDEGAN

11.1. 3.2.1 Precios de la carne bovina en Colombia

El precio promedio de referencia de ganado gordo según información de subastas ganaderas el precio indicativo de marzo del 2021 en Colombia es de 5.535 COP, precio por kilo como se observa en la (Ilustración 20)

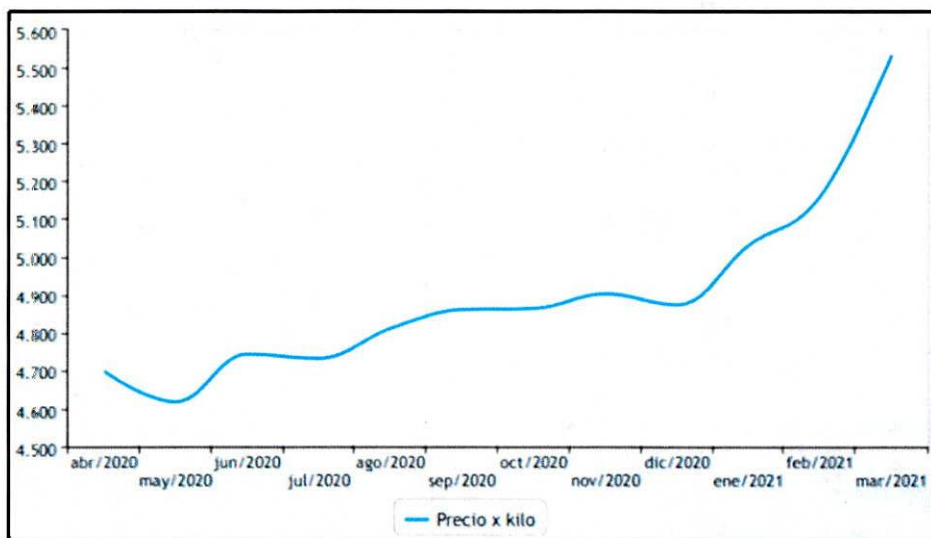


Ilustración 20. Precio promedio de ganado gordo en pie Colombia (\$x Kilo)- Precio Referencia. Fuente: FEDEGAN

El precio promedio de referencia de ganado flaco kilo en pie – Machos según información de subastas ganaderas el precio indicativo de marzo del 2021 para la región caribe es de 6.581 COP, precio por kilo, en el Magdalena medio y Santanderes el precio indicativo es de 6.619 COP precio por kilo y en los Llanos Orientales el precio indicativo es de 6.218 COP precio por kilo como se observa en la (Ilustración 21)

Grafica 3.3 Precio ganado flaco kilo en pie - Machos

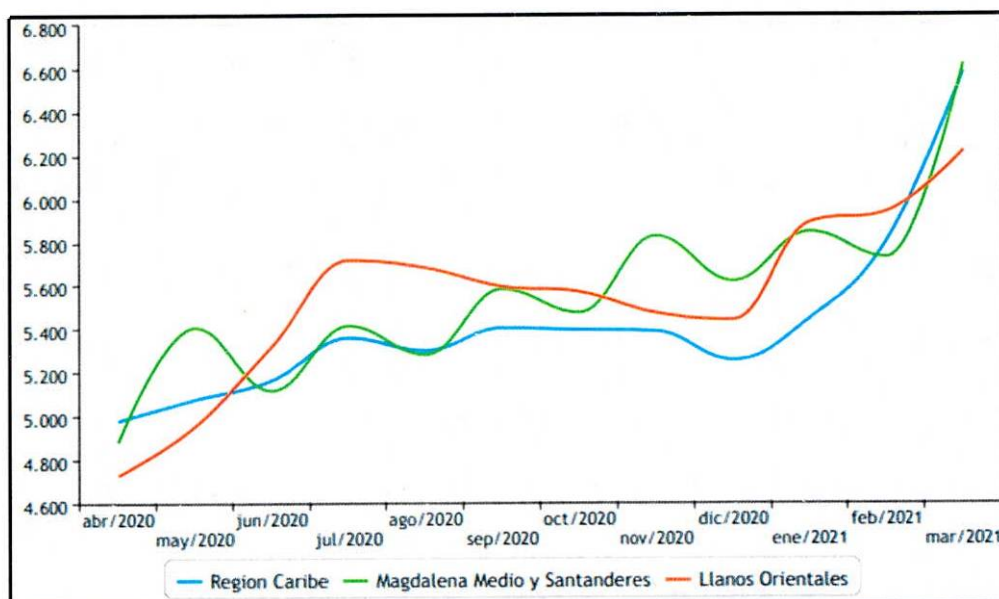


Ilustración 21. Precio Ganado Flaco Kilo en Pie - Machos. Fuente: Fedegan

El precio promedio de referencia de ganado flaco kilo en pie – hembras según información de subastas ganaderas el precio indicativo de marzo del 2021 para la región caribe es de 5.573 COP, precio por kilo, en el Magdalena medio y Santanderes el precio indicativo es de 5.683 COP precio por kilo y en los Llanos Orientales el precio indicativo es de 5.044 COP precio por kilo como se observa en la (Ilustración 22)

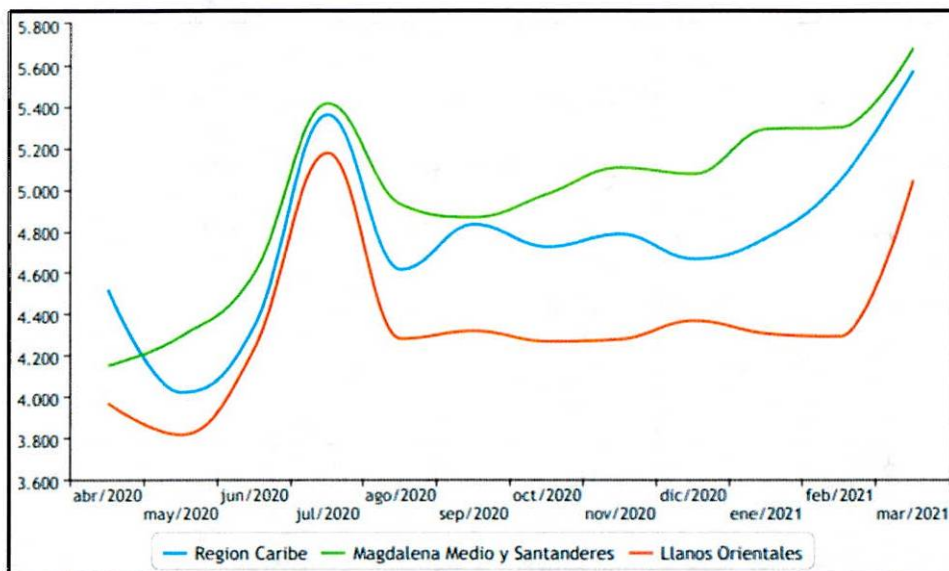


Ilustración 22. Precio Ganado Flaco Kilo en Pie - Hembras. Fuente: FEDEGAN

El precio promedio de referencia de ganado gordo kilo en pie – macho ceba según información de subastas ganaderas el precio indicativo de marzo del 2021 para la región caribe es de 5.850 COP, precio por kilo, en el Magdalena medio y Santanderes el precio indicativo es de 5.329 COP precio por kilo y en los Llanos Orientales el precio indicativo es de 5.332 COP precio por kilo como se observa en la (Ilustración 23)

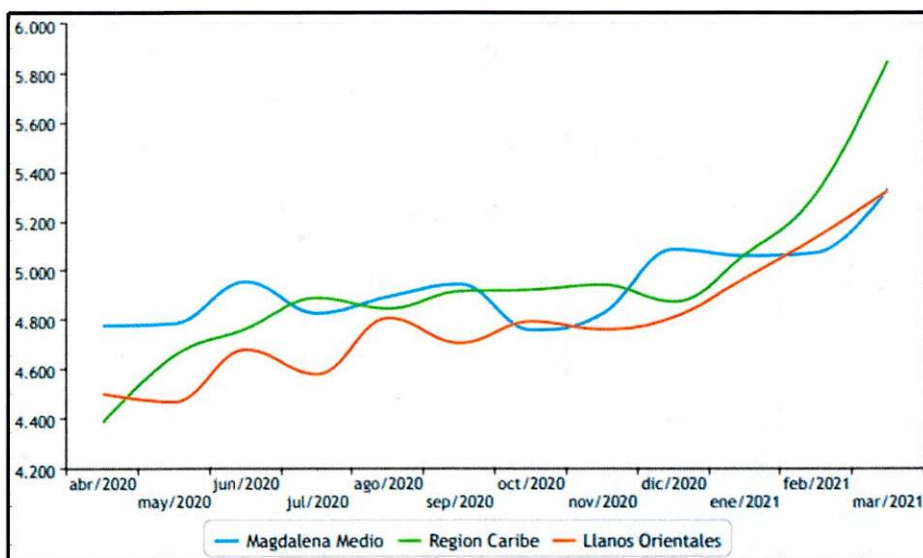


Ilustración 23. Precio Ganado Gordo Kilo en Pie - Macho Ceba

12.1. EXPORTACIONES DE COLOMBIA

Las exportaciones de carne bovina colombiana han venido en ascenso durante la última década, gracias al trabajo articulado con los ganaderos, los gremios y el liderazgo del ministerio de agricultura y desarrollo rural, que junto con ICA y el Invima, han desarrollado estrategias necesarias con entidades internacionales con el fin de garantizar productos cárnicos de primera calidad y en excelentes condiciones sanitarias y de inocuidad. (ICA, 2020)

El mundo ofrece grandes oportunidades a los productores de carne bovina, ya que se ha visto un importante rápido crecimiento poblacional frente al del hato ganadero como lo observamos en la gráfica (Ilustración 24).

Los países productores y comercializadores de carne bovina se verán privilegiados si logran conservar una mayor productividad en el sector ganadero.

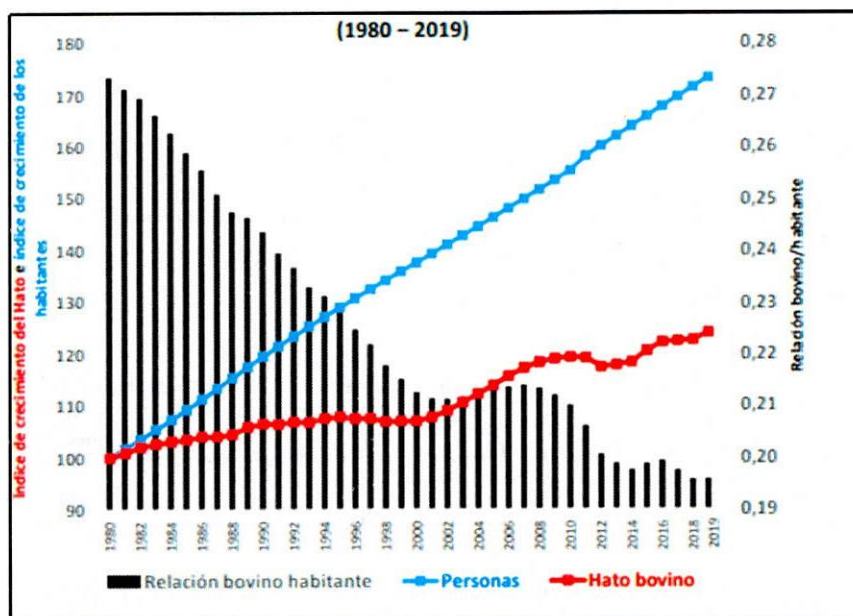


Ilustración 24. Índices de Crecimiento del Hato y de los Habitantes y Relación Bovinos por Habitante. Fuente: Fedegan

La producción mundial de carne bovina es de poco más de 68 millones de toneladas, en el top 5 encontramos a EEUU, Brasil, Unión Europea, China y Argentina quienes producen el

59% del total mundial de carne de bovino. Colombia ocupa el puesto número 13 con 1,1% del total mundial) como se ve en la gráfica (Ilustración 25) siendo esta una oportunidad potencial para seguir llegando a más países en el mundo.

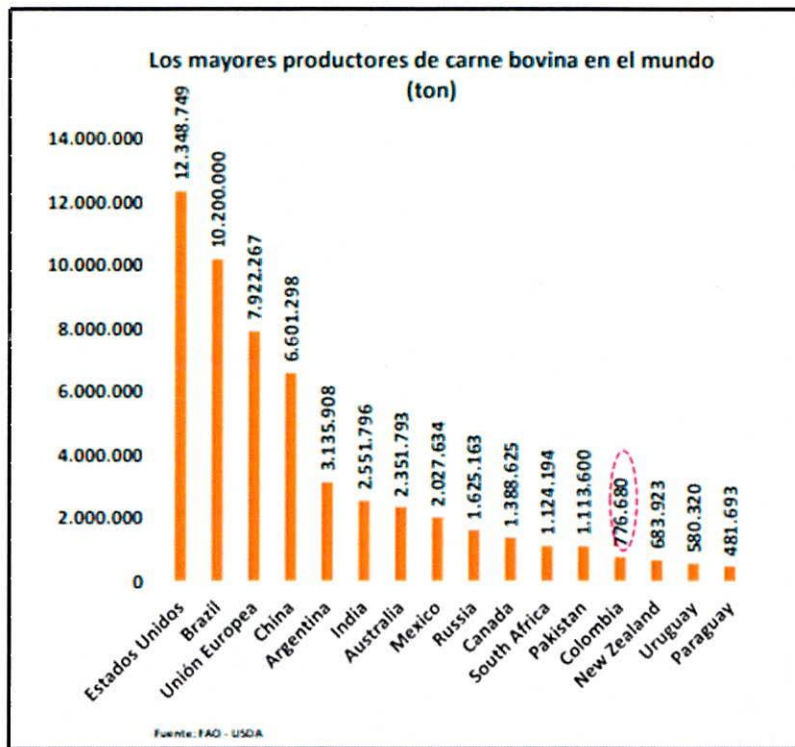


Ilustración 25. Mayores Productores de Carne Bovina en el Mundo (Toneladas).
Fuente: FEDEGAN

En el primer bimestre del año 2020 Colombia reportó la exportación de 4.500 toneladas de carne bovina certificada por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), y el Invima a 8 destinos internacionales diferentes como lo fueron Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Egipto, Jordania, Líbano, Libia, Hong Kong y Vietnam. Logrando recuperar el estatus sanitario como país libre de fiebre aftosa notificado por la Organización Mundial de Sanidad (OIE). Ya que se evidenció un aumento en las exportaciones de carne bovina en comparación con enero y febrero de 2019, donde en el 2020 se registró un aumento del 324,7% de carne bovina exportada.

Los reportes realizados en el 2020 sobre las exportaciones ganaderas de Colombia según La Federación Colombiana de Ganaderos (Fedegan), pese a la crisis y la volatilidad económica que sufrió el país por cuenta de la pandemia, se alcanzó un total de US\$267,1 millones mientras que en 2019 habían alcanzado los US\$132 millones; es decir, 102,34 % entre ambos periodos. (FEDEGAN, 2021)

Exportaciones Carne y Despojos			
Productos	Toneladas Netas	Valor FOB Miles US\$	Part Miles US\$
Cortes de cuartos delanteros congelados	7.705	26.196	21%
Las demás carnes de animales de la especie bovina, congelada, deshuesada.	7.748	23.392	19%
Las demás carnes de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada, deshuesada.	3.717	14.964	12%
Cortes de cuartos delanteros refrigerados	3.500	13.033	11%
Cortes de cuartos traseros refrigerados	2.615	11.145	9%
Despojos comestibles de animales de la especie bovina, frescos o refrigerados.	1.499	8.897	7%
Cortes de cuartos traseros congelados	2.248	8.855	7%
Cortes finos de carne de animales de la especie bovina, deshuesada, fresca o refrigerada.	1.425	8.414	7%
Carne picada; recortes provenientes de la elaboración de cualquier corte	2.392	4.789	4%
Los demás despojos comestibles de animales de la especie bovina, congelados.	887	1.967	2%
Cortes finos de carne de animales de la especie bovina, deshuesada, congelada.	318	1.576	1%
Otros productos	70	100	0,08%
Total Exportaciones Carne y Despojos	34.124	123.328	100%

Ilustración 26. Principales Productos Cárnicos Exportados a diciembre del 2020.
Fuente: DANE

“En el pódium de naciones que más compraron carne colombiana durante 2020 están Rusia con 8.884 toneladas (t) (US\$29,1 millones; Líbano con 6.863 t (US\$26,4 millones) y Hong Kong, hacia donde se llevaron 3.789 t equivalentes a US\$16,7 millones” (ICA, 2020)

Exportaciones de carne – 2020 (año completo)		
País Destino	Toneladas	Valor Miles FOB Dol Expo
Rusia	8.884	29.169
Libano	6.863	26.422
Hong Kong	3.789	16.711
Jordania	4.169	15.691
Egipto	3.430	9.323
Emiratos Arabes	1.928	8.828
Arabia Saudita	2.083	7.019
Libia	1.414	4.565
Vietnam	630	1.861
Birmania	295	1.783
Chile	312	1.507
Costa de Marfil	54	35
Sierra Leona	27	18
Otros países	247	397
Total	34.124	123.328

De las 34.124 toneladas exportadas, 2.386 son despojos

Ilustración 27. Exportaciones de Productos Cárnicos 2020. Fuente: DANE

En lo que va del año 2021 el país destino que más a recibido exportaciones de carne bovina colombiana es Egipto quien reporta hasta ahora 1.695 toneladas (t) equivalente a un valor FOB de US\$5.275 millones; Libano con 1.196 t (US\$2,152 millones) y Hong Kong, hacia donde se llevaron 1.165 t equivalentes a US\$5,287 millones” cómo se evidencia en la gráfica (Ilustración 28)

Exportaciones de carne – a Febrero 2021		
País Destino	Toneladas	Valor Miles FOB Dol Expo
Egipto	1.695	5.275
Libano	1.196	5.152
Hong Kong	1.165	5.287
Chile	1.056	5.041
Rusia	1.180	3.620
Jordania	791	3.058
Arabia Saudita	662	2.462
Libia	444	1.528
Emiratos Arabes	298	1.309
Vietnam	54	261
Qatar	12	52
Congo	54	42
Sierra Leona	27	17
Aruba	0,1	0,3
Total	8.635	33.105

Ilustración 28. Exportaciones de Carne - a Febrero 2021. Fuente: DANE

13.1. 3.4 EMPRESAS EXPORTADORAS DE COLOMBIA

El mercado cárnico en Colombia representa un negocio muy rentable para las distintas empresas productoras y comercializadoras de carne bovina en sus diferentes presentaciones, ya que el país cuenta con una ubicación privilegiada y topográfica en las regiones donde se concentra la industria cárnica.

Los departamentos que tienen más accesos al inventario bovino son Córdoba, Casanare, Antioquia, Cesar, Meta y Santander, zonas que durante todo el año tiene una excelente calidad del pasto, garantizando la alimentación de los animales durante el proceso de engorde.

Entre las empresas colombianas con mayor participación en las exportaciones de carne bovina encontramos a Red Cárnica S.A.S, Alims Cárnicos S.A.S, Industrias Ganadera S.A.S, Camaguey S A Agrop Camaguey Curt Camaguey, Kingdom Fruit S.A.S, Agrop El Búfalo S.A, Prods Qcos Panamericanos S.A, Moncada Holding S.A.S, Comercializadora Internacional Agro globales Ventures S.A.S, Ancla y Viento S.A.S.

Red Cárnica S.A.S la empresa con mayor participación en los mercados internacionales, siendo sus destinos Arabia Saudita, Egipto, Emiratos Árabes, Hong Kong, Jordania, Líbano, Libia, Rusia y Vietnam, con una suma total de US\$80.248.551 valor FOB con se muestra en la gráfica (Ilustración 29)

Etiquetas de fila	Suma de TOTAL Valor FOB (US\$)
- RED CARNICA S A S	80.248.551
ARABIA SAUDITA	1.703.375
EGIPTO	12.401.132
EMIRATOS ARABES	2.135.760
HONG KONG	4.906.934
JORDANIA	9.584.805
LIBANO	9.765.900
LIBIA	6.121.540
RUSIA	28.250.205
VIETNAM	5.378.899

Ilustración 29. Exportaciones de la Empresa Red Cárnica S.A.S a Diferentes Destinos Internacionales y su Valor FOB. Fuente: Procolombia

Las principales empresas colombianas exportadoras de carne bovina colombiana suman un total US\$ 108.017.403 valor FOB, como se muestra en la siguiente grafica (Ilustración 30)

Etiquetas de fila	Suma de TOTAL Valor FOB (US\$)
+ RED CARNICA S A S	80.248.551
+ ALIMIS CARNICOS S A S	22.013.510
+ INDUSTRIA GANADERA SAS	1.714.215
+ CAMAGUEY S A AGROP CAMAGUEY CURT CAMAGUEY	1.437.886
+ FRIGORIFICO DEL SINU FRIGOSINU S A	1.422.612
+ KINGDOM FRUIT SAS	897.261
+ AGROP EL BUFALO S A	241.255
+ PRODS QCOS PANAMERICANOS S A	39.048
+ MONCADA HOLDING SAS	1.576
+ COMERCIALIZADORA INTERNACIONAL AGROGLOBALES VENTURES SAS	817
+ ANCLA Y VIENTO SAS	672
Total general	108.017.403

Ilustración 30. Principales Empresas Exportadoras y Valor Total FOB. Fuente: Procolombia

En el ranking de los principales destinos internacionales donde las empresas colombianas están comercializando sus productos cárnicos son, Rusia, Líbano, Jordania, Egipto, Emiratos Árabes, Vietnam, Libia, Hong Kong, Arabia Saudita, Ecuador, Antillas Holandesas, y Estados Unidos.

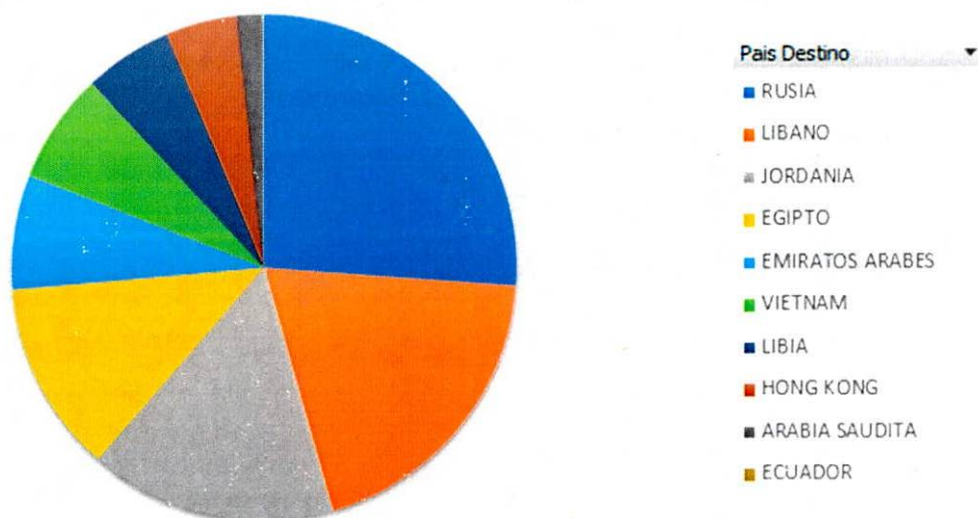


Ilustración 31. Principales Países a Donde las Empresas Colombianas han Exportado.
Fuente: Procolombia

14.1. PAISES PRODUCTORES

Los países líderes productores de carne bovina o vacuna en el mundo están encabezados por, Estados Unidos con una producción alcanzada de 12.512 miles de toneladas para el año 2020, Brasil con una producción de 10.310 (t) en el 2020 y China con una producción de 6.950 (t) en el año 2020., ver grafica (Ilustración 32)

De acuerdo con información de la FAO se pronostica casi un 2%, debido a que la producción en Canadá, India y Estados Unidos se recupera después de COVID-19. Ya que se vieron las producciones interrumpidas por la situación de la pandemia afectando la matanza en 2020.

Se espera que la producción de Brasil sea mayor, fortalecida por la demanda interna y de exportación. En el 2021 se pronostica un aumento de poco más del 2 por ciento a 11,1 millones de toneladas, ya que Brasil, India, y las exportaciones estadounidenses compensarán con creces las caídas de Argentina, Australia y Nueva Zelanda.

La recuperación de la demanda en mercados sensibles a los precios y los patrones más típicos de matanza después de COVID19 impulsarán las exportaciones de India. Mientras tanto, un entorno económico mundial en mejora y una débil. Se espera que el real empuje las exportaciones de Brasil a niveles récord. Si bien la mayoría de los principales exportadores se pronostica que tendrán mayores envíos este año, Argentina, Australia y Nueva Zelanda están excepciones, ya que la menor cantidad de ganado listo para el sacrificio reduce los suministros exportables. (OCDE-FAO, 2020)

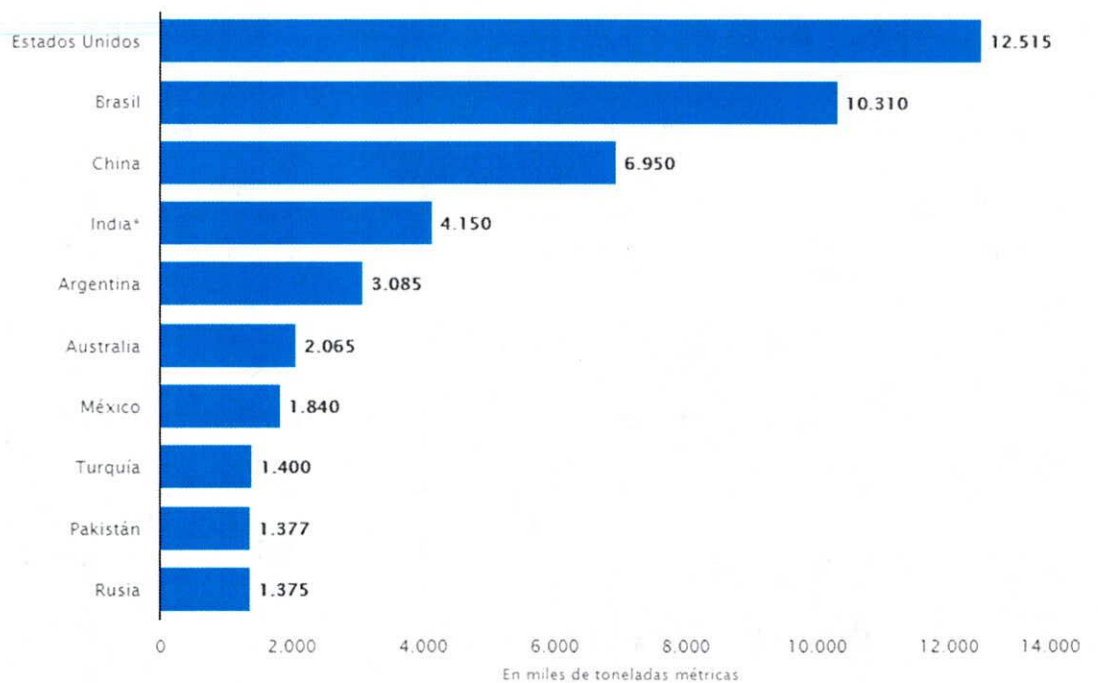


Ilustración 32. Países Líderes en Producción de Vacuno a Nivel Mundial en 2020.
Fuente: Statista

OFERTA COMPETENCIA SUDAMÉRICA

15.1. 3.6.1 Oferta Brasil

Brasil, el mayor productor y exportador de carne bovina en Sudamérica, ya que cuenta con una industria eficiente, competitiva y moderna, con inversiones en tecnología para el sector cárnico. "La industria brasileña tiene actualmente un control total de sus proveedores y una completa fiscalización del origen del producto. Como resultado, la producción que no cumple con las normas legales es excluida de la comercialización". (TECH, 2020)

"Con diversos tipos de carne, la producción de Brasil está en condiciones de satisfacer a diferentes mercados. En el país se crían razas británicas, de carne marmórea, y razas de cebú, que proporcionan una carne más magra." (TECH, 2020)

Sin embargo; Según un informe de Reuters, el analista de Safras & Mercado, Fernando Iglesias, reveló que la escasez de ganado para el sacrificio tiene a los frigoríficos en con preocupación debido a la restringida oferta de los ganados deteniendo a los frigoríficos, se prevé que esto durará por menos durante un año.

La limitada oferta de animales se debe principalmente al constante beneficio de ganado, así como la creciente demanda de mercados como China, lo que ha llevado a varias empresas a detener sus operaciones y despedir empleados. (ganadero, 2021)

16.1. Oferta Argentina

En el año pasado Argentina rompió récord de exportación de carne de res al resto del mundo, sin embargo, facturo por ello un 12,5% menos que el 2019, ya que a pesar de que están exportando más toneladas de carne, se reciben menos dólares por ella, donde China es su principal cliente, ya que. "El tipo de producto que demandan los chinos es muy particular y no

hay otro destino que pueda reemplazar a China", explica el ingeniero Miguel Schiariti, presidente de CICCRA. Dándole poder al país asiático y por lo tanto este negocia precios bajos.

Tras la pandemia el mercado europeo disminuyó y canceló pedidos de las importaciones de carne argentina ya que en gran medida estos productos cárnicos van directamente a consumo en restaurantes, y durante el año 2020 Europa mantuvo cuarentena la mayor parte del tiempo, lo cual causa poca demanda en los restaurantes.

El consumo interno de carne bovina ha disminuido en los últimos años debido a los precios muy altos y a la calidad de esta ya que según argentinos la carne argentina que se consume en Europa no es igual a la que comen en su país. "El control de precios es un tema polémico siempre: es de manual que genera incentivos para que el oferente baje la calidad", explica Lachman. La carne es un producto que es muy difícil de establecer estándares de calidad para todos y mantener los mismos precios.

CAPITULO 4 DEMANDA

17.1. Demanda mundial

Según un artículo de la OCDE del 2019 el consumo de carne bovina tuvo un aumento en su demanda del 1% que representaron 60,7 millones de toneladas demandadas nivel mundial, según un artículo de la revista contexto ganadero los consumos de carne bovina representaron un crecimiento del 4% en la región asiática, más específicamente en la República Popular de China

También podemos observar crecimientos exponenciales en mercado como Estados Unidos con una participación total del 19,9% del total de participación, y Brasil con una participación del 16,3% los cuales representan los primeros lugares dentro de los países más consumidores de carne bovina en la siguiente grafica (Ilustración 33)

Cuadro N° 1: Producción de carne vacuna por países (miles de toneladas)

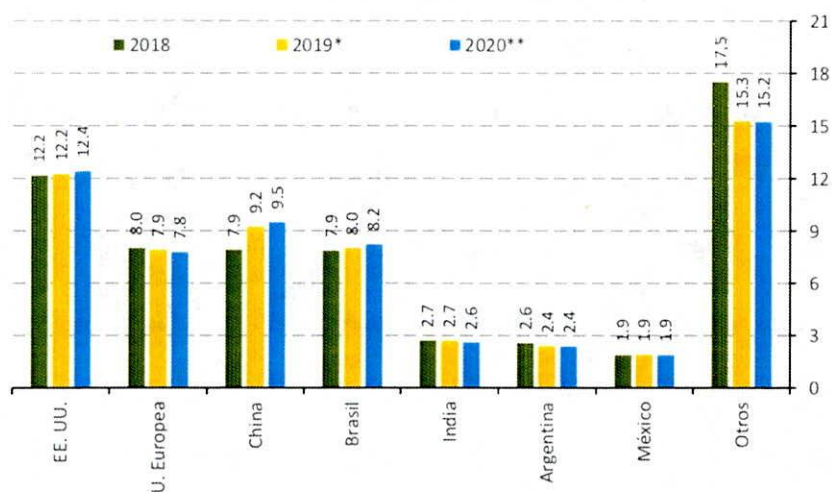
País	2018	2019 (est.)	Var i.a.	Participación (%) en el Total
1 Estados Unidos	12.253	12.440	2%	19,9%
2 Brasil	9.900	10.200	3%	16,3%
3 Unión Europea	8.030	7.820	-3%	12,5%
4 China	6.440	6.575	2%	10,5%
5 India	4.300	4.340	1%	6,9%
6 Argentina	3.050	3.025	-1%	4,8%
7 Australia	2.306	2.200	-5%	3,5%
8 México	1.980	2.030	3%	3,2%
9 Pakistán	1.800	1.820	1%	2,9%
10 Turquía	1.400	1.400	0%	2,2%
Otros	10.734	10.743	0%	17,2%
Total Mundial	62.193	62.593	1%	100,0%

Fuente: USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos)

Ilustración 33. Producción de Carne Vacuna por Países. Fuente:USDA

Por otra parte, según investigaciones de OCDE-FAO en los próximos diez años se prevé que el consumo de carne de res incrementara a 76 millones de toneladas a nivel mundial y representara el 16% del aumento total de consumo de esta proteína. (2020, 2020)

Principales consumidores de carne de bovino
(Millones de toneladas, equivalente en canal)



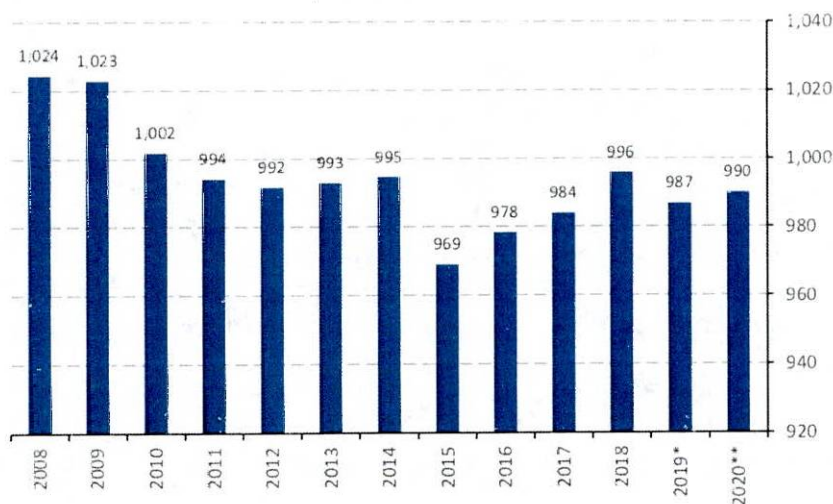
Fuente: USDA.

*Dato estimado. **Proyectado en octubre de 2019.

Ilustración 34. Principales Consumidores de Carne de Bovino. Fuente: USDA

“La producción de carne de bovino está concentrada en cinco países, que contribuyen con 65.4 por ciento del total mundial. Estados Unidos participó con 19.6 por ciento del volumen total en 2018. Le siguen en importancia Brasil (15.8 por ciento), la Unión Europea (12.8 por ciento), China (10.3 por ciento) e India (6.8 por ciento). México se ubicó como el octavo productor y participó con 3.2 por ciento del total” (Briogropecuario, 2019)

Inventario ganadero mundial (Millones de cabezas)



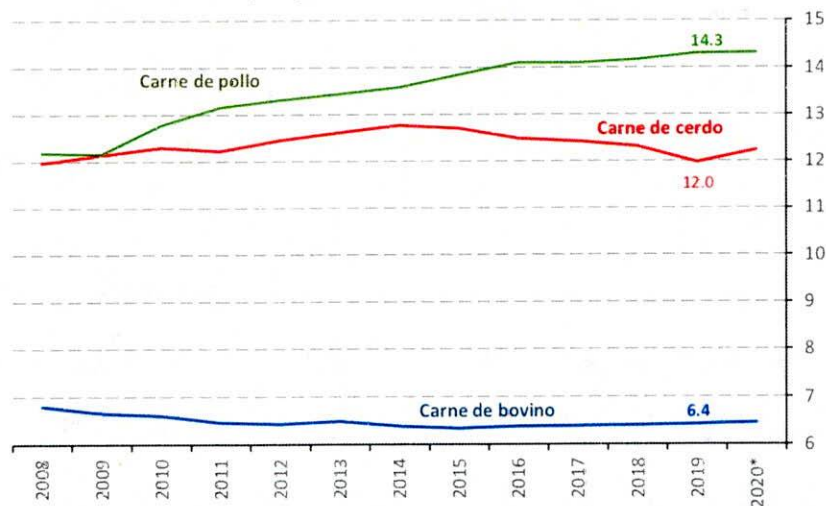
Fuente: USDA.

*Dato estimado. **Proyectado en octubre de 2019.

Ilustración 35. Inventario Ganadero Mundial. Fuente: USDA

Según la ilustración 35 el inventario ganadero ha tenido un crecimiento frente a su año antecesor presentando una gran oportunidad de negocio, para la industria nacional hacia mercado internacionales, ya que este producto también representa aun un bajo consumo que para algún comerciante puede representar un riesgo, pero para otros puede representar una gran oportunidad frente a un mercado muy poco explotado.

Consumo per cápita mundial de carne (Kilogramos por persona por año)



Fuente: OCDE-FAO. Agricultural Outlook 2019-2028.

*Proyectado en julio de 2019.

Ilustración 36. Consumo Per Capita Mundial de Carne. Fuente: OCDE-FAO

De acuerdo con estimaciones de la OCDE y la FAO, hacia 2028 el consumo per cápita mundial de carne de bovino no registrará variaciones importantes, ya que podría ubicarse en 6.5 kilogramos anuales, nivel similar al actual. El consumo per cápita en países desarrollados y en América Latina es 2.3 y 2.5 veces mayor que el consumo per cápita mundial, mientras que en las economías emergentes es 30 por ciento menor. (Brioagropecuario, 2019)

18.1. Demanda Emiratos Árabes

Según Procolombia el año pasado Países Árabes compraron en los tres primeros meses del año el 80% de la carne bovina exportada por Colombia en el 2020, las ventas internacionales llegaron principalmente al Líbano, Jordania, Libia y Emiratos Árabes Unidos. Egipto y Georgia, quien abrió mercado para Colombia este año.

“Entre enero y marzo, de acuerdo con cifras del Dane, Colombia exportó a 10 países, principalmente al Líbano, con el 27,7% de participación, seguido por Jordania (18,7%), Libia (14,7%), Emiratos Árabes Unidos (9,5%), Egipto (7,1%) y Arabia Saudita (3,9%)”. (Procolombia, Procolombia, 2020)

En total, las ventas internacionales alcanzaron los US\$25,6 millones, con un crecimiento del 45%, según cifras del Dane. Los departamentos con mayores exportaciones fueron Córdoba con el 72,1%, Antioquia con el 23,3% y Santander con el 1,8%”. (Procolombia, Procolombia, 2020)

Las condiciones climáticas de Emiratos Árabes Unidos hacen que la producción interna de carne de vacuno sea muy escasa. Por ello, la mayor parte del producto cárnico la importan de diferentes mercados internacionales. En concreto, las importaciones representan entre el 85% y el 90% de la carne que se consume

Una de las épocas más importantes en las que Emiratos aumenta su consumo es en los periodos cercanos al ramadán, el noveno mes del calendario musulmán (que tiene 20 días menos que el calendario occidental). En esta temporada si bien prima el ayuno mientras está puesto el sol, entre el anochecer y el amanecer se consume una dieta equilibrada, que incluye carne bovina, frutas y verduras.

El mercado gastronómico de Emiratos Árabes muestra una tendencia de consumo hacia los cortes finos de carne, como Tenderloins (filetes), Ribeyes (lomo vetado), Striploin (lomo liso) y T-bones Steak (entrecot), los cuales han tenido éxito en segmento gourmet. (Procolombia, Procolombia, 2016)

Las exportaciones de carne bovina en cortes finos desde Colombia hacia el mercado de Emiratos Árabes han tenido un incremento exponencial en lo que fue el último año, a pesar de la emergencia sanitaria a nivel mundial, Emiratos Árabes en los últimos años ha preferido el mercado Colombiano ya que este cuenta con el cuarto hato ganadero más grande de Latinoamérica, disponiendo de razas de carne por excelencia como el Cebú y el Brahmán colombiano, destacado por tener una de las genéticas con alta calidad del mundo.

Las exportaciones colombianas de carne bovina en cortes finos hacia el mercado de Emiratos Árabes han tenido un crecimiento exponencial marcado desde que se realizaron las primeras exportaciones hacia este país del producto cárnico como lo vemos en la gráfica (Ilustración 37)

Dinámica anual de exportaciones



Ilustración 37. Dinámica Anual de Exportaciones. Fuente: Maro.

Los departamentos en Colombia que más exportaron carne bovina en cortes finos al mercado de Emiratos Árabes en 2020 Fueron Córdoba con una variación de 2.421,2% frente al año 2019 y Antioquia con una variación del 38,2% frente al 2019.

Departamentos

Departamento	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2020 Ene-Feb	2021 Ene-Feb	2020/2019 Var %	2021/2020 Var % Ene-Feb	TCAC 2020/2010
Córdoba	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	1.324	178	150	2.421,2	-15,7	N.C.
Antioquia	0	0	0	0	0	0	0	0	558	530	723	112	109	38,4	-2,8	N.C.
Atlántico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	197	60	0	0,0	-100,0	N.C.
Bogotá, D.C.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0,0	0,0	N.C.
Sucre	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	932	0	0	0,0	0,0	N.C.

Cifras en miles de dólares. Fuente: DANE/DIAN. Cálculos: Gerencia de Inteligencia Competitiva - Colombia Productiva. Última actualización: Abril de 2021

Ilustración 38. Departamentos que Exportan Carne Bovina en Cortes Finos Hacia Emiratos Árabes en los Últimos 10 Años. Fuente: Maro

19.1. La demanda del consumidor de carne bovina en cortes finos

La demanda de carne bovina en cortes finos sigue en aumento, a medida que los ingresos continúan al alza en los países en desarrollo, donde se prevé que el consumo per cápita se incrementará. (FAO, Carne y Productos Cárnicos, 2019)

Un país como Emiratos Árabes tienen uno de los niveles de ingreso per cápita más altos del mundo y un sistema de bienestar altamente desarrollado. También tienen una de las tasas más bajas de desempleo en el Medio Oriente (Dubái goza del nivel de desempleo más bajo en el mundo, en torno a 0,5%), por lo consiguiente sus habitantes tienen el privilegio de demandar y consumir los mejores productos en el mundo, como es la carne fina en cortes finos, siendo este uno de los platos gourmet más demandado por restaurantes de alta y gama y con los mejores estándares de calidad.

El año 2020 para Emiratos Árabes tuvo un gran impacto en cuanto a su economía debido a la emergencia sanitaria a nivel mundial y a los recortes en la producción de petróleo por acuerdos de la OPEP, con una variación del -6,6% en contrayendo la economía en el último año, sin embargo, se prevé que suba a 1,3% en 2021 y 2,2% en 2022 (FMI) (Ilustración 39)

Indicadores de crecimiento	2018	2019	2020 (e)	2021 (e)	2022 (e)
PIB (miles de millones de USD)	422,22	421,14e	354,28	401,51	409,76
PIB (crecimiento anual en %, precio constante)	1,2	1,7e	-5,9	3,1	2,6
PIB per cápita (USD)	40	39e	31	35	34
Endeudamiento del Estado (en % del PIB)	20,9	26,8	38,3	37,1	39,2
Tasa de inflación (%)	3,1	-1,9	-2,1	2,9	1,2
Balanza de transacciones corrientes (miles de millones de USD)	40,50	35,37	10,97	28,39	25,98
Balanza de transacciones corrientes (en % del PIB)	9,6	8,4	3,1	7,1	6,3

Ilustración 39. Indicadores de Crecimiento y Datos Estimados. Fuente: IMF- World Economic

CAITULO 5 GUIA EXPORTADORA

20.1. Información básica

Producto o nombre técnico comercial	Carne y despojos comestibles Carne de animales de la especie bovina - Deshuesada: - - Cortes finos
Posición arancelaria	0202.30.00.10
Unidad comercial de venta	Caja X 20 Kilos
Empaque	Plástico y caja de cartón
Dimensiones	0,60*0,44*0,38
Origen: País de carga	Colombia
Destino: país de descargue	Emiratos árabes unidos
Unidad de carga	Contenedor refrigerado de 40''
Termino de venta	FOB

21.1. Tipo de embarque

El tipo de embarque será FCL(full container load) ya que el país importador del producto requiere de una gran cantidad, para satisfacer la demanda del mercado local de ellos.

22.1. Costos para tener en cuenta

1. Puerto



TARIFAS CONTECAR

Uso de instalaciones portuarias a la carga doméstica	
Descripción	Tarifa US
Contenedores 20' / U Carga Normal	110,00
Contenedores 40' / U Carga Normal	145,00
Contenedores 45' / U Carga Normal	186,00
Contenedores 20' / U Carga Refrigerada	110,00
Contenedores 40' / U Carga Refrigerada	145,00

Ilustración 40. Costos puerto de Cartagena. Fuente: Puerto de Cartagena.com

Como podemos observar los costos por uso de instalaciones a la carga domestica para nuestro producto embalado en un contenedor refrigerado en puerto de Cartagena están sobre los 145 USD o en pesos colombianos 542.300 a una TRM de 3.740 del día 12-05-2021.

Aparte de estos costos logísticos en puerto podemos observar otros que influyen dentro de la cadena logística de exportación de carnes los cuales son:

2. Costos de empaque

3. Costos de embalaje

4. Costos directos

Costos de unitarización

Costos de manipuleo

Documentación

Transporte hasta punto de embarque

Manipuleo preembarque

Manipuleo embarque

Seguro

Costos bancarios

Agentes

5. Costos indirectos

Administrativos

Capital de inventario

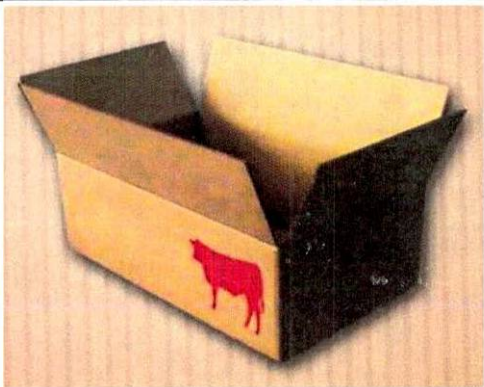
Costos de la DFI

Transporte internacional

23.1. logística internacional

Embalaje: La carne cortada se envuelve en material polietileno para evitar pérdida de humedad y luego se embala en cajas. Las cajas deben sellarse, sujetarse con cinta adhesiva y llevar etiqueta de identificación. La resistencia de las cajas debe ser capaz de soportar la altura del apilamiento sin que estas se deformen.

Las normativas nacionales para la importación y exportación de cargas de carnes rojas pueden variar según el país, y generalmente se especifica una temperatura más cálida de almacenaje. Generalmente es -12°C, pero puede variar a -18°C debido a las exigencias de importantes cadenas de supermercados y/o requisitos de control de calidad más estrictos por parte de los gobiernos. (CCNI, 2012)



características de la caja	
largo	60cm
ancho	44cm
alto	38cm
capacidad	20kg
tara	2kg

Ilustración 41. Características del embalaje. Fuente: Unicordoba

Etiquetado: El etiquetado debe ser difícil de remover o falsificar, y la información debe ser legible y fácil de leer.

El paquete debe contener una traducción en árabe, además de los otros idiomas utilizados.

Puede tratarse de una etiqueta adhesiva en árabe, si no es oculta el texto obligatorio.

Es obligatorio indicar el origen del producto. Se debe indicar el país de origen del producto y el nombre y dirección del fabricante y empaquetador.

Las condiciones de transporte y almacenamiento deben aparecer en el caso de productos congelados

Nombre y dirección del productor y empaquetador

País de origen

Método de preparación para el consumo, si es necesario

Si el producto contiene grasa animal o gelatina, se debe indicar con qué animal se produjo

Fechas de fabricación y vencimiento: día/mes/año si se preserva más de 3 meses, mes/año si se preserva menos de tres meses. (markets, 2021)

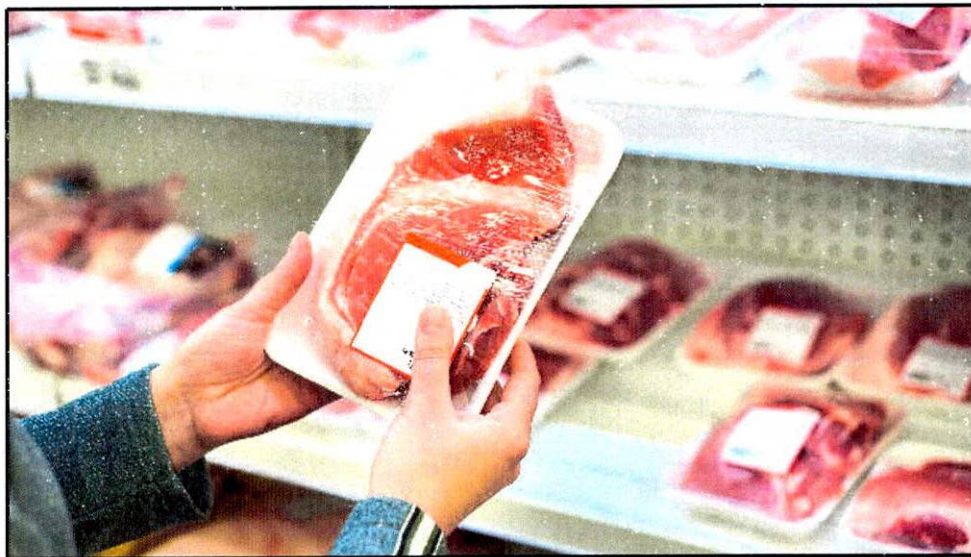



Ilustración 42. Etiquetado de carnes frías. Fuente: Etiprinl Ltda

Unitarización: La unitarización será efectuada en un contenedor de 40 pies refrigerado debido a las cuestiones de temperatura que son necesarias para la conservación del producto, para la adquisición y utilización del contenedor refrigerado se pide a la naviera un otorgamiento de reserva el cual emitirá un numero específico de ubicación del contenedor dentro del buque.

contenedor refrigerado



características del contenedor	
largo	12m
ancho	2.35m
alto	2.5m
capacidad en kg	27.650kg
tara	3.800kg

Ilustración 43. Especificaciones del contenedor refrigerado. Fuente: Colbox

- **Transporte local:** En primera instancia el transporte a tomar será un camión doble torque refrigerado el cual conducirá la mercancía desde el punto de fabrica hacia el puerto de Cartagena.

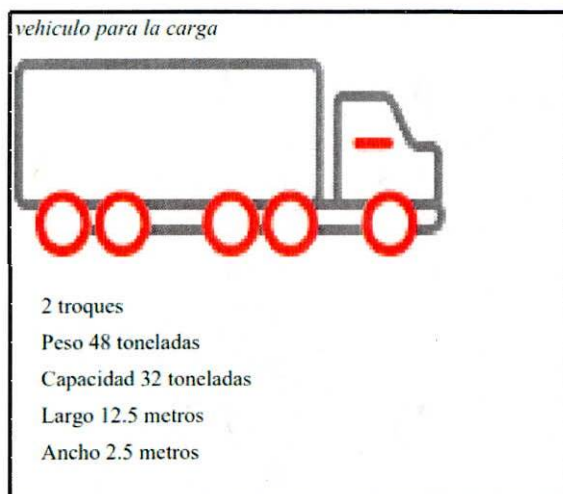


Ilustración 44. Tipo de transporte. Fuente:Unicordoba

Transporte internacional: la exportación de las carnes congeladas se realizará mediante el puerto de Cartagena debido a que este puerto tiene punto directo con el océano atlántico el cual va con ruta directa hacia Emiratos árabes unidos.

Documentos necesarios para la exportación:

Documento de exportación DEX

Declaración definitiva

Declaración simplificada de exportación

Factura Comercial

Documento de embarque

Certificado de origen

Certificado fitosanitario

24.1. Procedimiento en puerto:

1. Tractomula llega al puerto e ingresa a la zona de descargue y cargue.
2. Se realiza la solicitud de embarque ante la DIAN la cual revisa la veracidad de los documentos ingresados con la mercancía como lo son: la factura comercial, el packing list, certificado de origen y certificado fitosanitario.

3. Se realiza la inspección de las mercancías por medio del ICA, INVIMA y Antinarcóticos.
4. Se emite la autorización de embarque, por este medio se transporta el contenedor hacia las bodegas de almacenaje donde la DIAN verifica que la mercancía es la que aparece relacionada en la documentación.
5. Se realiza el cargue del contenedor al buque en el espacio reservado día antes de su transporte a puerto
6. La naviera emite el documento de transporte BL

25.1. Tipo de buque utilizado

Se utilizará un buque de transporte de frigoríficos debido a que la naturaleza del producto es de delicada manipulación y en necesario una gran capacidad de refrigeración lo cual hace que este tipo de medio de transporte sea perfecto para operación logística.

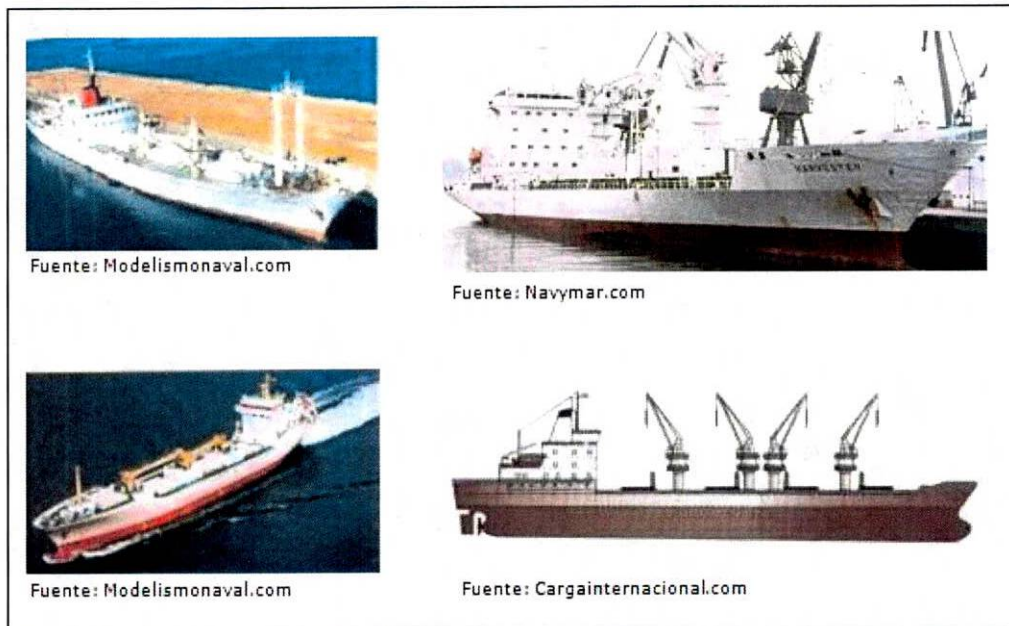


Ilustración 45. Buques refrigerados. Fuente: Legiscomex

CONCLUSIONES

De acuerdo con lo investigado se encontró que Colombia goza de muchas ventajas comparativas y competitivas en temas como calidad, precio y logística para el desarrollo de la operación de exportación de carnes bovinas hacia mercados internacionales, en este caso hacia el mercado de Emiratos Árabes, también se concluyó que en los últimos años el sector ganadero ha venido creciendo gracias a la ayuda de las diferentes entidades, pudiendo entrar a distintos mercados internacionales, sin embargo, Colombia tienen aún muy poca competencia nacional frente a las exportaciones de carne bovina, lo cual es un reto que se debe superar con el apoyo del gobierno en temas de financiación, promoción y publicidad de los productos cárnicos en mercados externos, al igual es de gran importancia buscar grandes frigoríficos o empresas ganaderas que representen una gran oportunidad de exportación y cubrimiento de la demanda internacional de carne bovina, el cual es un mercado aun no satisfecho en su totalidad.

BIBLIOGRAFÍA

- 2020, C. g. (10 de 11 de 2020). *Consumo mundial de carne llegará a 76 millones de toneladas en 2029*. Obtenido de <https://www.contextoganadero.com/internacional/consumo-mundial-de-carne-llegara-76-millones-de-toneladas-en-2029#:~:text=Consumo%20mundial%20de%20carne%20llegar%C3%A1%20a%2076%20millones%20de%20toneladas%20en%202029,-Por%3A&text=En%20los%20pr%C3%B3ximos%2>
- agropecuario, I. c. (11 de 1 de 2018). *ICA*. Obtenido de <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-exportacion-carne-bovina-2017.aspx>
- Agropecuario, I. C. (11 de 01 de 2018). *Instituto Colombiano Agropecuario*. Obtenido de <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-exportacion-carne-bovina-2017.aspx>
- Briogropecuario. (09 de 12 de 2019). *Panorama Agroalimentario de la Carne de Bovino 2019*. Obtenido de <https://briogropecuario.com/2019/12/09/panorama-agroalimentario-de-la-carne-de-bovino-2019/>
- CCNI. (30 de 07 de 2012). *¿Cómo se empaca y transporta la carne de vacuno congelada?* Obtenido de https://www.centralamericadata.com/es/article/home/Cmo_se_empaca_y_transporta_la_carne_de_vacuno_congelada#:~:text=La%20carne%20cortada%20se%20envuelve,sin%20que%20estas%20se%20deformen.
- Colanta. (s.f.). *Colanta*. Obtenido de <https://colanta.com/aprende-de/cortes-de-carne-res/>
- Económico, O. p. (2005). *Perspectivas agrícolas OCDE-FAO 2005-2014*. Food & Agriculture Org., 2005.
- FAO. (2005). *RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DE MALESAS*.
- FAO. (15 de 03 de 2019). *Carne y Productos Cárnicos*. Obtenido de <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/home.html>
- FEDEGAN, V. a. (09 de 02 de 2021). *Exportaciones ganaderas de Colombia se doblaron en 2020: Rusia el que más compró*. Obtenido de <https://www.valoraanalitik.com/2021/02/09/exportaciones-ganaderas-de-colombia-se-doblaron-en-2020/#:~:text=Seg%C3%BAn%20datos%20del%20Departamento%20Administrativo,%2C34%20%25%20entre%20ambos%20periodos.>
- GANADERO, C. (16 de 06 de 2014). *10 beneficios de la carne de vacuno para el cuerpo humano*. Obtenido de <https://www.contextoganadero.com/blog/10-beneficios-de-la-carne-de-vacuno-para-el-cuerpo-humano>
- GANADERO, C. (16 de 10 de 2018). *Cortes de carne de res en Colombia*. Obtenido de <https://www.contextoganadero.com/blog/cortes-de-carne-de-res-en-colombia>
- ganadero, C. (17 de 03 de 2021). *Oferta de ganado para sacrificio en Brasil está a la baja y se mantendrá así en 2021*. Obtenido de <https://www.contextoganadero.com/internacional/oferta-de-ganado-para-sacrificio-en-brasil-esta-la-baja-y-se-mantendra-asi-en-2021>

- ganaderos, F. C. (2018). *GANADERÍA COLOMBIANA HOJA DE RUTA 2018-2022*. Bogota DC, Colombia: Ricardo Cortes Dueñas.
- ICA. (13 de 03 de 2020). *Colombia exportó más de 4.500 toneladas de carne bovina a ocho países del mundo*. Obtenido de <https://www.ica.gov.co/noticias/ica-colombia-exporta-carne-bovina>
- INATEC. (2018). *MANEJO PRODUCTIVO Y REPRODUCTIVO EN BOVINOS, OVINOS, CAPRINOS Y EQUINOS*.
- markets, S. t. (03 de 2021). *EMIRATOS ÁRABES UNIDOS: EMPAQUES Y NORMAS*. Obtenido de <https://santandertrade.com/es/portal/gestionar-embarques/emiratos-arabes-unidos/empaques-y-nomas>
- OCDE-FAO. (2020). *Perspectivas agrícolas 2020-2029*. OCDE.
- Procolombia. (03 de 08 de 2016). *Procolombia*. Obtenido de <https://procolombia.co/actualidad-internacional/agroindustria/carne-bovina-colombiana-tiene-acceso-en-12-mercados>
- Procolombia. (20 de 05 de 2020). *Procolombia*. Obtenido de https://procolombia.co/noticias/paises-arabes-compran-mas-del-80-de-exportaciones-colombianas-de-carne-bovina?__cf_chl_jschl_tk__=d0431ac39f8289cd15239ff4d8661f199755ebb3-1620529612-0-AY6jBRiRNU5XurvyfFhvDUzYBFGOnsRTG3r0V9cTqjTzzDRWVB6QAvb-MowuHZ02KKWSWgW
- TECH, T. F. (07 de 05 de 2020). *Brasil, líder en la exportación de carne bovina y de pollo*. Obtenido de <https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/brasil-lider-en-la-exportacion-de-carne-bovina-y-de-pollo/#:~:text=Brasil%20es%20el%20mayor%20exportador,42%25%20en%20el%20comercio%20mundial.>