Capítulo VII

Comercialización

Los ganaderos de la Orinoquía producen animales gordos para el mercado regional y el de Bogotá. El 75 % del consumo regional corresponde a vacas de descarte y novillas para asaderos, mientras que el 60 % de la carne que se consume en Bogotá proviene de novillos y toros gordos. Los bovinos cebados en Colombia y la Orinoquía se clasifican según criterios como sexo, peso, edad y conformación en extra, primera y segunda. Cada uno de estos tipos tiene un valor promedio del kilogramo en pie, siendo mayor en los machos extra y menor en las hembras de segunda. La competencia principal en el mercado de Bogotá para los cebadores de la Orinoquía es la producción que viene del Magdalena Medio (Corpoica, 2014; AGROSAVIA, 2019).

Los ganaderos venden su ganado a intermediarios y muy pocos llegan a los mercados finales. La carne producida se comercializa principalmente en famas/carnicerías, plazas de mercado y tiendas tradicionales (72 %), en supermercados y grandes superficies (10 %), en el canal institucional (8 %), en famas especializadas, cadenas de comidas rápidas y restaurantes gourmet (10 %) (Fedegán, 2021).

Cuando los cebadores no quieren vender sus animales a los intermediarios, pueden comercializarlos en los mercados finales. En este caso, deben comercializar no solo la totalidad de la canal y la carne, sino también los subproductos como las vísceras rojas y blancas. Para esto, el ganadero debe conocer cuánto vale su animal a lo largo de la cadena de valor, ya sea al comienzo o al final de la ceba, en relación con los minoristas o los consumidores finales. El conocimiento de la valorización de los animales y de sus productos cárnicos es importante para los cebadores, con el objetivo de mejorar la estrategia de mercadeo de su producción y capturar mayor valor a lo largo de la cadena (AGROSAVIA, 2019).