



Productos de transformación del ganado ovino en la ciudad de La Paz y El Alto, Bolivia

José Antonio Cortez Torrez y Ruth Siñani Mamani

RESUMEN:

Los productos y subproductos de los ovinos están siendo reconocidos por su alto porcentaje de proteínas y grasa en la carne, su exquisito sabor de la chalona, artesanías más atrayentes para el turismo, algunas prendas más buscadas que son adquiridos para la curación de algún padecimiento de dolor y las articulaciones; el objetivo de esta investigación es recolectar, analizar y comparar los precios de los productos y subproductos que hay en la ciudad de La Paz y El Alto, conocer cuáles son las necesidades de los productores de ofrecer sus productos, de la muestra tomada para la investigación, cuantos se dedican a vender productos, subproductos ovino y cuantos se dedican a producir. La Paz demostró ser el potencial en cabezas de ganado ovino, hace falta el buen manejo que debemos dar a los animales desde que nacen, hasta que llegan al mercado a pie, a la canal o procesados. Los resultados que se lanzaron con las entrevistas y encuestas es que los productores primarios, venden sus ganados por necesidad de un matrimonio de un hijo, pasar una fiesta, o por comer mediante el trueque; estos radican hacia El Alto porque se piensa que hay mejores oportunidades de trabajo, en relación a la ciudad de La Paz, que son personas que compran ya sea la carne, o procesados de los productores que llegan a El Alto, dándole un valor agregado mayor. La carne, lana y productos procesados en El Alto es relativamente bajo con relación a La Paz, esto se debe a que van a El Alto los campesinos que llegan desde el altiplano norte. Durante las entrevistas y encuestas, se tienen como máximo cinco precios de un mismo producto de diferentes tiendas o puestos de venta, como estrategia de obtener información, se adquirió muchos de estos productos.

PALABRAS CLAVE:

Transformación, ovinos, comerciantes, subproductos.

AUTORES:

José Antonio Cortez Torrez: Docente Mercadotecnia. Programa de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Facultad de Agronomía. Universidad Mayor de San Andrés. jacortez@umsa.bo

Ruth Siñani Mamani: Estudiante. Programa de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Facultad de Agronomía. Universidad Mayor de San Andrés. gatita_candy@outlook.com

Recibido: 02/04/2018. Aprobado: 29/05/2018.

INTRODUCCION

La Ciudad de La Paz y la Ciudad de El Alto, se resalta por su famosa **Feria semanal de jueves y domingo, así también en la ceja los mercados propios de las zonas**, constituye una ventaja, ya que posibilita el crecimiento socioeconómico de la población ya que atrae gran cantidad de gente de todo lugar que venden sus productos y subproductos en estas ferias y mercados. Esta investigación tiene como objetivo conocer cómo se manejan los productos y subproductos del ganado ovino, qué se realizan, con qué propósito, como lo maneja cada productor, estadísticas donde nos indiquen que porcentaje se dedica al sustento económico, autoconsumo y vestimenta; esto se realizara con investigación,

visitas, entrevistas y encuestas. La pregunta de investigación como tal seria ¿Cuáles son los productos primarios y los productos transformados del ganado ovino que se ofrecen a la venta en la ciudad de La Paz y El Alto?

MARCO TEORICO

La subsistencia artesanal, Está directamente relacionado con el componente ovino, ya que de su producción depende la elaboración de mantas, polleras, camas que las mujeres de la familia confeccionan, la chalona, otros derivados; con el objetivo de aprovisionarse de estos productos para cuando alguno de los hijos se case, solo en casos excepcionales son comercializados en el mercado,

debido a los bajos precios que alcanzan. (Elva, Vargas 2007)



Figura 1. Madre de familia tejiendo frazada de oveja.
Fuente: Vargas (2007)

Subproductos

- a) **Queso de oveja:** Por todos los beneficios que nos aporta, el queso de oveja es uno de los alimentos indispensables en nuestra dieta, los **quesos de oveja son más intensos, cremosos y aromáticos** y se caracterizan por su gusto ligeramente ácido, salado y mantecoso (Beneficios y propiedades del queso de oveja, 2015).
- b) **Artesanías con la lana:** El proceso comienza con la esquila de las ovejas, tarea practicada por los hombres. La posterior selección de la lana, el hilado y el tejido, son labores de las mujeres. El hilado se realiza con un kulio (huso que es el peroné de la misma) y el tejido con un vitral o telar vertical para tejidos grandes. La textilería abarca diferentes tipos de creaciones como: mantas, alfombras, cobertores y bolsos. (Lawen, 2012)
- c) **Chalona:** La chalona, al igual que el charqui es la carne deshidratada que se cubre con sal y se expone al sol. Diferentes culturas supieron deshidratar la carne de diversas formas con el objetivo de poder conservarla para su posterior consumo, debido a que no se contaba con

herramientas como con las que se cuentan hoy en día como la refrigeración para mantener la carne fresca. Secada sólo al sol, al viento o reservada en lugares húmedos o secos etc. Tanto de formas sencillas como más evolucionadas, tenían un mismo objetivo: la preservación. (Sabores de Catamarca, 2016)

- d) **Estiércol:** El guano de ovino está más valorizado que el de bovino y los fertilizantes químicos son todavía muy poco usados. (Hervé y Rojas, 1994). El estiércol es una fuente excelente de materia orgánica. Pero es relativamente bajo en nutrientes. El valor del abono depende del tipo de animal, la calidad de la dieta. La clase y la cantidad de cobertura usada, y la manera en que el abono es almacenado y aplicado, El abono de las ovejas normalmente tiene mayor valor nutrido que el abono de los caballos, de los cerdos o de las vacas (Sánchez, 2003). Se dice que 300 Kg de estiércol de oveja, equivalen a 1000 Kg de estiércol de vaca; otra de sus ventajas es que contiene **pajullos** los cuales son muy convenientes para airear la tierra, contiene pelos lo cual da un aporte adicional de nitrógeno y es bastante económico en caso de que deba comprarlo. (Sarmiento, 2017)

Canales de comercialización

Se cuenta con las siguientes instancias conocidas de intermediación básica: distribuidores mayoristas, minoristas y detallistas, cuyas características básicas son las siguientes:

- Los Mayoristas son los compradores de primera instancia de los ganaderos y están a cargo de una red bien organizada de repartición a nivel del siguiente escalón, constituido por los minoristas. Distribuyen hacia las ciudades capitales de departamento y mueven importantes volúmenes anuales de carne y otros productos, en muchos casos, poseen medios propios para transportar el producto, esto ocurre en las comunidades y otros pueblos. Palie (2005)

- Los minoristas son compradores con menor capacidad financiera que los mayoristas, en general son rescatadores de importantes volúmenes manejados por los mayoristas y están a cargo de la distribución a nivel de mercados populares en las ciudades y el área rural, supermercados y mercados grandes del país y tienen en general sus áreas de comercio bien definidas. Están a cargo del fraccionamiento en cortes y calidades. En muchos casos, estos actores adquieren directamente de los ganaderos o son transportistas con un pequeño capital de giro, que obtienen un plus al flete que obtienen. Estos son generalmente los de La ciudad de La Paz, yendo a El Alto. Palie (2005)
- Los detallistas comercializan el producto fraccionado en carnicerías, puestos de mercados, supermercados, etc. como último paso hacia el

consumidor final. El productor negocia con el comercializador, el cual generalmente tiene capital y es quien negocia el precio. En tanto el comercializador negocia precios especiales de acuerdo al volumen del negocio. En el ámbito de aquellos clientes importantes, se desata una fuerte rivalidad entre ofertantes, donde el cliente aprovechando las circunstancias consulta diferentes alternativas tratando de conseguir un precio ventajoso. Palie (2005)

- Los intermediarios venden su producto en mercados a los consumidores, en esta parte dichos intermediarios son más proclives a la elevación de los precios en 2 hasta 3 Bs, en función a determinadas coyunturas que se presentan en los procesos de comercialización. Palie (2005)

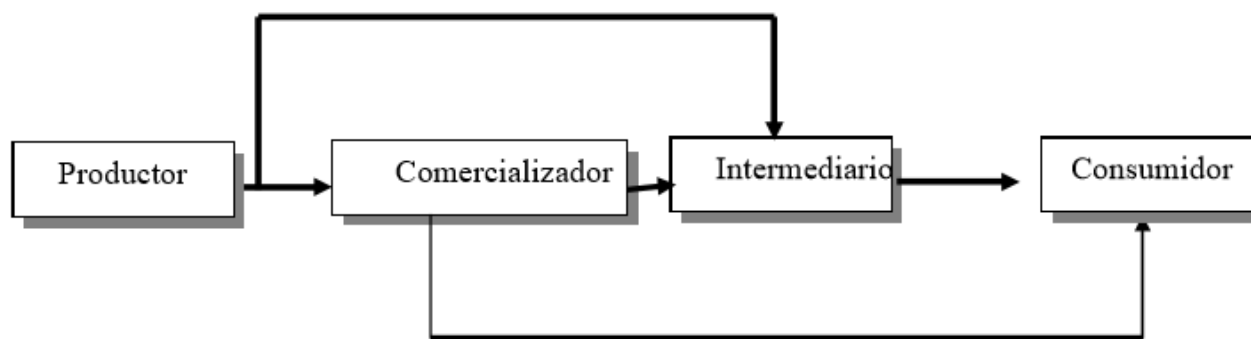


Figura 2. Canal de comercialización desde el productor hasta el consumidor, y como intermediarios al comercializador e intermediario.

Fuente: Palie (2005)

En el caso de la carne, en figura 3 implica una relación directa entre el productor detallista y consumidor, ello en función a los cortes de carne y a la oportunidad

que tienen los detallistas con los productores, funciona en determinados mercados que vinculan a los productores con detallistas y consumidores.



Figura 3. Canal de comercialización de la carne desde el productor hasta el consumidor y como intermediario al detallista.

Fuente: Palie (2005)

En el caso de los embutidos, como en la figura 4, está orientado a la venta hacia frigoríficos e industriales, quienes son los encargados de transformar el

producto directamente del productor, los productos transformados, son vendidos a los detallistas quienes comercializan con los consumidores.

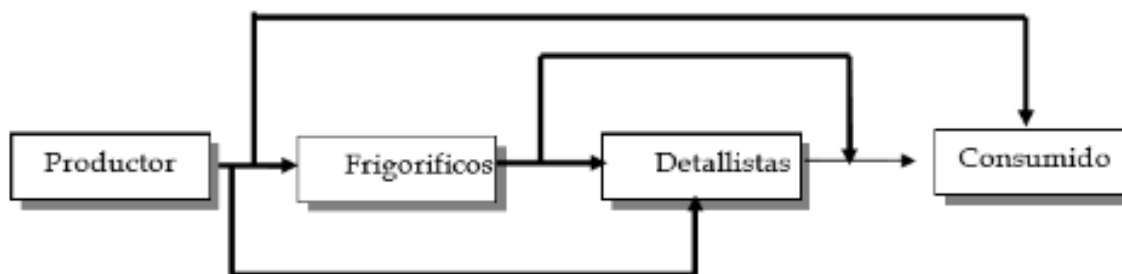


Figura 4. Canal de comercialización de embutidos desde el productor hasta el consumidor, como intermediario a los frigoríficos y detallistas.

Fuente: Palie (2005)

Procesos de los subproductos

Queso, es un producto alimenticio sólido o semisólido que se obtiene separando los componentes sólidos de la leche (la cuajada), de los líquidos (el suero). Cuanto más suero se extrae más compacto es el queso. La **Elaboración del queso de oveja**: se realizan las siguientes fases o procesos para la elaboración del **queso crudo de oveja**: **a) Recepción y tratamiento térmico de la leche**: En este primer proceso se realiza un control de la calidad de la materia prima de la leche, tanto microbiológico, químico, y físico. Se eliminan las impurezas sólidas del campo y los animales. Se calentará la leche a cuajo suficiente. **b) Coagulación de la Leche**: En este proceso se produce una coagulación de las enzimas. Se cuaja la leche, pudiendo realizarse por utilización animal (procede del estómago de rumiantes lactantes) o vegetal (flor del cardo). La temperatura y el tiempo del cuajado es factor determinante del tipo de queso de oveja a elaborar. **c) Corte de la cuajada**: Es este proceso se corta la leche con cuchillas para favorecer la salida del suero retenido en la masa (desuerado). **d) Calentamiento**: En este proceso se calienta la leche a 30 - 40° C. Cuanto mayor sea el calentamiento más seco es el queso llamándose queso de pasta cocida, mientras que aquel queso que tiene un calentamiento más bajo se llamará queso de pasta blanda. Este proceso garantiza la inocuidad del queso de oveja. **e)**

Prensado: En este proceso se llenan los moldes, si se desea obtener quesos de pasta prensada, se someten los moldes a presión exterior. **f) Salado**: En este proceso se realiza el salado, para favorecer la formación de la corteza evitando que se desarrolle excesivamente la flora microbiana y a la vez concediendo un sabor propio al queso de oveja. **g) Madurado**: Es cuando desarrolla sus sabores y aromas. Dependiendo del grado de maduración, los quesos de oveja pueden ser frescos (no se maduran) semi-curado, curados. El queso de leche cruda de oveja tiene una maduración más rápida que los quesos con leche pasteurizada. (Mamani, 2008).

La Chalona, a la carne obtenida se le abren surcos con cuchillo a fin de que la sal penetre en ella. El proceso de salado es importante, pues de ello depende cuánto ha de durar la carne convertida en chalona. Se deja secar al sol y al frío de la noche, durante casi un mes. (Sabores de Catamarca, 2016)

Hilado de la Lana de oveja, (según la manera tradicional y natural), a partir de la lana esquilada de las ovejas (con tijeras o esquilador): a) Lavado con agua y jabón ecológico y secado, b) Tinte natural con plantas, minerales o animales, c) Escarmenado, d) Cardado, e) Hilado, f) Poner la lana hilada en ovillos o madejas. **El Hilado de lana**; en el taller se hace con la rueca de pedal o con el huso y la rueca. Se hacen demostraciones en el taller de la preparación de la

lana para hilar desde la lana lavada, tintada y del hilado con la rueca de pedal o con el huso y la rueca. (Lawen, 2012).

Sistema y Modalidad de Ventas

a) **Mercados**, la comercialización de productos se concentra en ferias de la 16 de Julio, la ceja de El Alto, la Garita, el llamado mercado de las brujas, de la Provincia Murillo, con la venta a consumidores e intermediarios. Los productores se trasladan desde sus comunidades tomando

buses, un día antes de la feria o los que ya elaboran en estas dos ciudades. Los productos comercializados son la carne de oveja y subproductos, estos fluctúan según la oferta y demanda.

b) **Precios**, analizando los Cuadros, los precios no incentivan la producción de productos provenientes de la ganadería ovina, por la baja la calidad, bajos volúmenes y los bajos precios de los mismos

Tabla 2. Diagnostico en Feria de Patacamaya

Productos	Unidad	Costo Unitario(Bs)	Observaciones
Lana	Lb	2,00	Lana sucia de ovino criollo
Cuero	Pza.	10,00	Dependiendo del tamaño
Queso	Pza.	12,50	Peso aproximado de 1 kilo
Carne	Kg	10,50	Según demanda

Fuente: Isidro (2015).

Los productores llegan a exponer sus mejores productos agropecuarios haciendo demostraciones de

la calidad de productos y subproductos, con valor agregado como los tejidos de lana de oveja.

Tabla 3. Precios promedio en productos y subproductos ovino

	Unidad	Precio (Bs/unidad)	Observaciones
Lana	Libra	1,60	Lana sucia
Cuero	Unidad	7,30	Dependiendo del tamaño
Queso	Unidad	1,25	Peso aproximado de 120 gramos
Carne	Kilogramo	8,75	Según demanda del productor

Fuente: Sondeo en el Mercado Walter Khon de Oruro, Mamani (2008)

c) **Ventas al contado**, es el más utilizado actualmente a nivel del mercado local; los mayoristas como minoristas y detallistas.

d) **Ventas a plazo**, es realizado por mayoristas o minoristas en caso de un relacionamiento y confianza mutua ganada en muchos años. Esta modalidad todavía existe en el país.

El método de investigación es cualitativo; exploratoria descriptiva, mediante la entrevista, la encuesta, y galería de fotos.

La información primaria; según INE (1996), se realizará mediante la Encuesta Individual, define que la encuesta es un método de investigación cuyo objeto es dar respuesta a interrogantes referidas a diversos temas, en un determinado territorio y periodo de tiempo. La información es recogida a partir de una

METODOLOGIA

muestra, es decir a través de la selección de una parte representativa de la población, mediante entrevistas personales y haciendo uso de las libretas o cuestionarios estructurados. Se tomará una muestra de entre cinco productores y comercializadores en la ciudad de La Paz y de la misma forma cinco en El Alto.

La entrevista individual, según Muzilli (1992), por su parte, describe que son entrevistas a las unidades productiva previamente seleccionadas por muestreo dirigido al azar. En el caso de muestreo dirigido, hay que tener en cuenta criterios de localización espacial de la unidad en la zona agroecológica. Es realizado mediante una conversación confiable, al mismo tiempo realizando una serie de preguntas al productor o comercializador, gravando la conversación, se tomará una muestra de entre cinco productores y comercializadores en la ciudad de La Paz y de la misma forma cinco en El Alto, todo en un tiempo no limitado, ya que, tratándose de una entrevista, la conversación es larga, haremos el uso de libretas y grabadoras.

según León-Velarde y Quiroz, 1994, la información secundaria es generada por instituciones e investigadores. Aunque en algunos casos se encuentra diseminada y su obtención no es nada fácil.

LOCALIZACION

El Alto, la Ciudad más alta y joven de Bolivia, localizada a 16° 31' de la latitud sur y 68° 13' de longitud oeste. Limita al norte con el cantón Zongo del municipio de La Paz de la provincia Murillo, al sur con el municipio de Viacha de la provincia Ingavi, al este con la ciudad de La Paz, al sureste con el municipio de Achocalla provincia Murillo y al oeste con el municipio de Laja provincia Los Andes; la superficie territorial de 1.042 Km² es superior 6 veces a la de Washington DC., apenas inferior a la de Hong Kong. Es la ciudad más alta del mundo, existe diferencias de altitud de un barrio a otro: de 4.150 m.s.n.m. en la zona norte hasta 3.850 m.s.n.m. región de grandes planicies que hoy están pobladas próximas

al municipio de Viacha (Tilata). Por lo que la altura promedio es de 4.050 m.s.n.m.

La Ciudad de La Paz, tiene una Población aproximada de 2.719.344 habitantes; 1.375.377 son mujeres y 1.343.967 varones, presenta climas variados, pero con una temperatura media ambiente en la ciudad de 12,93°C, limita al Norte con el departamento de Pando, al Sur con el departamento de Oruro, al Este con los departamentos de Beni y Cochabamba, al Oeste, con los países de Perú y Chile, tiene una superficie de 133.985 km², está a una altitud de 3.640 msnm. La Paz, capital del departamento y sede política del Estado Plurinacional de Bolivia; tiene una población de 764.617 habitantes; está a una altura de 3.649 msnm. Su fiesta cívica se festeja el 16 de Julio en conmemoración a la revolución de 1809. Su fundación data del 20 de octubre de 1548.

RESULTADOS Y DISCUSIONES

Entrevistas y encuestas

Estas entrevistas se realizaron durante el mes de marzo, visitando los puestos de venta de productos y subproductos ovino de la Garita, del Mercado de Las Brujas de la Ciudad de La Paz; de la Ceja (calle 5, Avenida Franco Valle) y la Feria 16 de Julio que son jueves y domingo (cerca al sector de venta de animales) de la Ciudad de El Alto, contactando a familiares y conocidos, se realizaron las preguntas con la estrategia de adquirir el producto, y entablando una conversación.

En la tabla 4, claramente esta que de nuestra población entrevistada se dedica a la producción, vendiendo sus productos distribuyéndose desde lunes a domingo en diferentes lugares, algunos días ordinarios venden en la Ceja y la Garita teniendo familiares o cerrando puestos, aclaran que el mayor tiempo están en La Paz y los jueves y domingo se trasladan en la Feria 16 de Julio, en el caso de la vendedora, tiene contacto con los mayoristas o con los productores, comprando desde la Ceja y llevando a La Paz.

Tabla 4. Personas entrevistadas dedicadas a la venta de productos y subproductos de ovino en la Ciudad de La Paz.

Ocupación	Producto o Subproducto	Donde vende
Producción	Carne, chalona, vísceras	En el mercado
Vendedora	Carne	Feria y mercado
Producción	Lana	Feria
Producción	Lana, carne	Ceja
Producción	Lana, carne, chalona, queso	Feria y ceja

Fuente: Elaboración propia (2018)

Los productores tienen cabezas de ganado ovino cada quien en sus pueblos, están radicando gran parte en la Ciudad de El Alto y poco en La Paz las mujeres generalmente a la venta, y los hombres en otros

rubros, radican creyendo que tendrán mejores oportunidades para vivir, los familiares, hermanos o padres, son los que se quedan en sus lugares de origen con las ovejas.

Tabla 5. Personas entrevistadas dedicadas a la venta de productos y subproductos de ovino en la Ciudad de El Alto.

Ocupación	Producto o subproducto	Donde vende
Vendedora	Lana, carne, artesanías	Feria
Productora	Lana, carne	Trueque
Vendedora	Lana, carne, artesanías	Ceja, feria Patacamaya
Vendedora	Carne, chalona	Ceja, Patacamaya
Vendedora	Cabeza	Mercado

Fuente: Elaboración propia (2018)

En la tabla 5, se entrevistaron a las señoras de la Ceja y la Feria 16 de Julio, claramente la mayoría son vendedoras y se sabe que gran porcentaje radica a El Alto, según la Señora Sabina cuenta que llega a la calle 5 que es donde llega el micro, las vendedoras minoristas ya esperan para comprar sus productos, también realiza trueque porque le conviene, lo hace con papa, verduras, etc.

Las vendedoras compran carne a la canal o en piezas, el cuero entero y lo transforman, estas personas viven en El Alto, mencionan que realizan todo tipo de

prendas, con diseños y sin diseños, la carne lo venden por presas o lo hacen chalona, pero casi no hay diferencias en los precios en la carne y chalona porque al comprador no le conviene más caro, tienen puestos fijos en la Ceja y la 16 de Julio, la lana de oveja buscan señoras que ellas mismas o sus familiares padecen de algún dolor en los riñones, dolor en las rodillas, para las articulaciones, etc., prefieren lana de color negro, según ellas que da más calor y es curativo, algunas van a las ferias semanales de Patacamaya, porque sale mucha gente a ofrecer sus productos.

Tabla 6. Personas encuestadas dedicadas a la venta de productos y subproductos de ovino en la Ciudad de La Paz.

Ocupación	Producto o subproducto	Donde vende
Vendedora	Artesanías	La paz
Vendedora	Artesanías	La paz
Vendedora	Artesanías	La paz
Vendedora	Lana	Feria 16 de julio
Vendedora	Carne, charque, cabeza	La paz

Fuente: Elaboración propia (2018)

En la tabla 6, se hizo una encuesta rápida y pequeña con la estrategia de comprar algún producto, esto en el Mercado de Las Brujas y dos en la Garita de La Paz, el total de las encuestadas son vendedoras, mencionan que son empleadas, dos a cuatro tiendas tiene un dueño, en este sector del Mercado de Las Brujas, las artesanías son atractivas al turismo, pero no hay diferentes productos de ovino ya que resaltan

las artesanías de productos de alpacas y vicuñas; destacan que los mayoristas vienen a vender sus artesanías dos a tres veces a la semana. Doña Elvira, familiar que vende lana sucia en la Feria de la 16 de Julio y doña Juana son encuestadas en la Garita mencionando que los productos como carne, charque y cabeza lo traen desde El Alto de los productores.

Tabla 7. Personas encuestadas dedicadas a la venta de productos y subproductos de ovino en la Ciudad de El Alto.

Ocupación	Producto o subproducto	Donde vende
Vendedora	Charque	Ceja
Vendedora	Lana	Ceja
Vendedora	Lana, máquinas para hilar	Feria
Vendedora	Queso	Feria
Tejedoras	Lana	Empleadas, com. Ext.*

Fuente: Elaboración propia (2018)

En la tabla 7, al igual que en la Tabla 5, al mismo tiempo, se hizo la encuesta a personas dedicadas a la venta de productos y subproductos de ovino, doña Cristina vendía máquinas para hilar, estas de muy elevado precio, pero indicó que el hilado se hace de manera rápida y mejor calidad.

Se entrevistó a señoras que eran empleadas de una empresa denominada Diseños Yumi ubicado en Sopocachi, se dedicaban al tejido de todo tipo de prendas como sombreros, chompas, ponchos para adultos, mencionaron que la empresa cerró porque la dueña de la empresa desafortunadamente falleció, era una china (así lo mencionan), que tenía contacto con

China, Canadá y otros países, llevaba los productos cada mes o cada semana, el producto debía ser de excelente calidad, lo realizaban manualmente, terminaban un sombrero de tres a cuatro días y una chompa aproximadamente en una semana.

Precios

Los precios que se tienen en las siguientes tablas son precios promedio de máximo cinco tiendas o puestos de venta, las características son de acuerdo a la prenda, desde las más pequeñas, hasta las más grandes, por el diseño, etc.

Tabla 8. Precios de las artesanías en La Paz: Mercado de las Brujas

PRODUCTOS	PRECIO PROMEDIO	OBSERVACIONES
Chompas y ponchos	90.00	
Polainas	23.33	Medianos
Mochilas de viaje	134.00	
Mochilas	83.00	tamaño y por bolsillos
Bolsos cosmetiqueros	32.00	por tamaño
Estuches	17.50	
Cojines	47.50	
Camas	465,00	por plazas

Fuente: elaboración propia (2018).

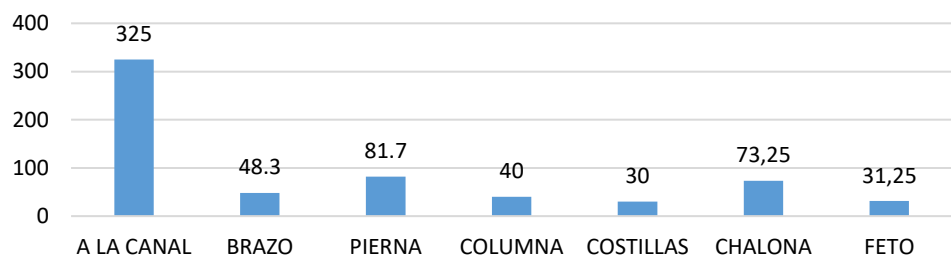


Figura 5. Precios promedio de artesanías en La Paz del Mercado de las Brujas

Fuente: Elaboración propia (2018)

Los precios de la figura 5 y tabla 8 el menor dato en promedio es 17.5, oscilando entre 15Bs hasta 20Bs, diferenciado por el tamaño y la cantidad de colores; en camas tiene el valor más alto, en promedio es

465Bs, oscilando entre 150Bs hasta 780Bs, esto se debe a el tipo de diseño, el de 150Bs tiene diseño simple, punto simple y el tamaño es de plaza y media, el de 780Bs tiene puntos diferentes, figuras y colores, el tamaño es de dos plazas y media.

Tabla 9. Precios de la carne, chalona y feto en La Paz: Garita

	PRODUCTOS	PRECIO PROM.	OBSEVACIONES
Resollado	A la canal	325,00	Mediano
Por piezas	Brazo	48.33	Un brazo
	Pierna	81.67	
Rabadilla	Columna	40,00	Por tamaño
	Costillas	30,00	
	Chalona	73.25	
	Feto	31.25	

Fuente: Elaboración propia (2018)

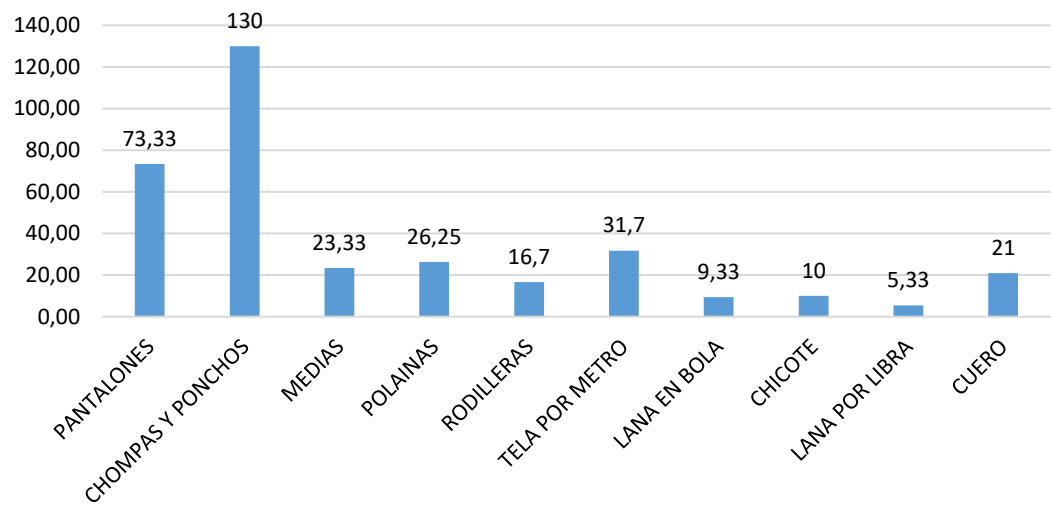


Figura 6. Precios promedio de la carne, chalona y feto en La Paz de la Garita

Fuente: Elaboración propia (2018)

En la tabla 8 y figura 6, observamos que el menor precio lo tiene la parte costilla, esto por la cantidad de hueso, y carne, es relativamente bajo si es que viene

sin el brazo, pero si se lo vende con brazo, aumentaría lo que es aproximadamente 50 bs. Una productora menciona que trae a El Alto a la canal, ya que por

piezas habría perdidas y que prefiere venderlo entero
que promedia en 325Bs según tamaño

.Tabla 10. Precios de las artesanías en El Alto, Feria 16 de Julio

PRODUCTOS	PRECIOS	OBSERVACIONES
Pantalones	73.33	
Chompas y ponchos	130	varón, mujer
Medias	23.33	
Polainas	26.25	color y tamaño
Rodilleras	16.7	
Tela por metro	31.7	
Lana en bola	9.3	
Chicote	10	por tamaño
Lana por libra	5.3	
Cuero	21	

Fuente: Elaboración propia (2018)

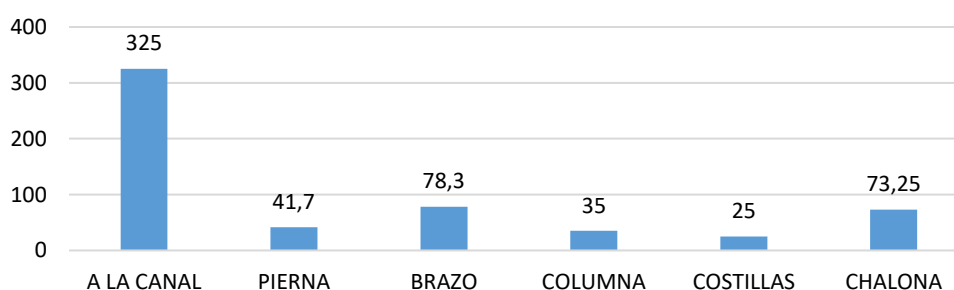


Figura 7. Precios promedio de las artesanías en El Alto, Feria 16 de Julio

Fuente: Elaboración propia (2018)

En la tabla 10 y figura 7 observamos que el menor precio está en la lana por libra, generalmente se lo vende sucio, con relación a la bibliografía consultada

esta desde 1.60Bs hasta 2Bs, los precios de esta tabla se deben a que la lana de oveja de raza merino es elevada porque la longitud es más larga y las comerciantes lo resaltan por su finura.

Tabla 11. Precios de la carne y chalona en El Alto, Ceja y 16 de Julio

	PRODUCTOS	PRECIOS PROM.	OBSERVACIONES
Por piezas	A la canal	325	Mediano
	Pierna	41.7	Un brazo
	Brazo	78.3	
	Columna	35	Por tamaño
	Costillas	25	
	Chalona	73.25	

Fuente: Elaboración propia (2018)

En la tabla 11 y figura 8, de igual forma observamos que el menor precio lo tiene la parte costilla, esto por la cantidad de hueso, y carne, es relativamente bajo si

es que viene sin el brazo, pero si se lo vende con brazo, aumentaría lo que es aproximadamente 42 Bs. También, conviene venderlo a la canal.

Tabla 12. Precios de los platos y comidas rápidas realizados con carne de ovino en El Alto y La Paz en general.

PRODUCTOS	PRECIO PROMEDIO
Warjata(cabeza)	25,0
Thimpu	18.3
Caldo de cordero	11.7
Tripitas	3.5
Chanfaina	9.3
Patitas	3.2

Fuente: Elaboración propia (2018)

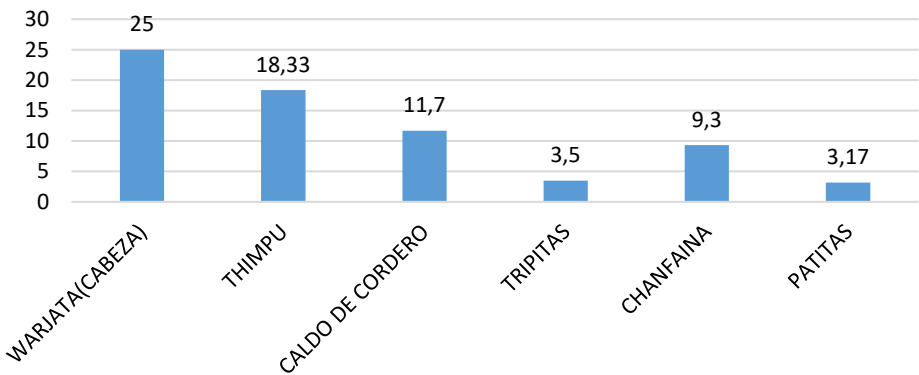


Figura 9. Precios promedio d de los platos y comidas rápidas realizados con carne de ovino en El Alto y La Paz en general.
Fuente: Elaboración propia (2018)

En la tabla 12 y figura 9, se tiene que las comidas rápidas realizadas con productos ovino son bajos, la Warjata, que es la cabeza, tiene el precio elevado en el mercado y que es requerido por los consumidores. La chanfaina es realizada con el pulmón de la oveja, este plato se lo encontró en puestos ambulantes de la Ceja de la ciudad de El Alto, el caldo de cordero y thimpu, también son requeridos por el exquisito sabor que tiene la carne y el aroma.

CONCLUSIONES

Según entrevistas y encuestas, las personas van radicando del área rural hacia el área urbana por necesidades de trabajo, y vivir bien, pero concluyen que la realidad es otra, así que producen ovinos y lo transforman vendiendo a los minoristas en el Mercado de las Brujas y El Alto, los precios que

ofrecen son relativamente bajos, la chalona va a la par en los precios con la carne por la baja demanda debido al precio.

Los precios de las artesanías varían mucho, desde los 15 bs hasta los 780 bs, esto es por el tipo de prenda que demanda el comprador, desde las polainas hasta las chompas que son de exportación que van hasta los 400 bs que es el precio de una empresa que exporta tejidos de lana, o camas de tejido simple o con diseños que van hasta los 780 bs. Los precios de la carne y la chalona están relativamente a la par, ya que el charque es transformado y debería tener mayor valor agregado, pero la demanda no la requiere por su precio, así que los comerciantes bajan los precios para poder venderlos, según bibliografía consultada, de igual forma aumentaron de precio. Las máquinas de

hilar, tejer, es la tecnología que tienen las familias con posición económica buena, lo que estas máquinas hacen es facilitar el trabajo.

Las comidas, platos típicos como el thimpu, a la cabeza se lo denominan como warjata, son de elevados precios radicando desde la carne, también es considerada como la carne alta en cantidad de proteínas, grasa y peligrosa por el elevado consumo, así también el caldo de cordero requerido por su exquisito sabor y aroma. Las tripitas y patitas así llamadas las comidas rápidas, están siendo de precio bajo, porque se los trata como consumo propio y venta de comida rápida, según entrevistas y encuestas, no hay diferencia de sabor ente ovinos, bovinos y camélidos; el intestino delgado lo separan para venderlo, estos van destinados para embutidos.

A medida que los años pasan, los precios de los productos primarios y los subproductos van aumentando, experiencias señalan que la chalonga y carne de ovino es carne de exquisito sabor, el estiércol es más valorado que el de la vaca como fertilizante, estos precios no varían mucho en Las dos ciudades, pero se encontró que las mismas mujeres de El Alto transforman los productos, según imágenes, podemos ver que mientras venden sus productos, están tejiendo; mientras están fileteando la carne, ofrecen sus chalongas; una señora que no tiene un puesto fijo, improvisa donde sentarse, vender su queso de vaca y oveja, lo ofrece desde ocho bolivianos a diez y hasta poco más de medio día ya debe terminar de vender su queso, lo cual a las ultimas caseras está liquidando desde seis hasta ocho bolivianos.

RECOMENDACIONES

A los productores, estudiantes y profesionales, se recomienda mayor énfasis en este tema mediante la investigación más detallada a nivel departamento y país, innovando a los productores sobre el manejo en la producción del ganado ovino, reproducción, mejoramiento genético ya que durante las entrevistadas en su mayoría aclaran que la lana de oveja de raza merino(así mencionada) es la más

requerida por el largo y por la finura lo cual da más ganancias, hacer tecnología, demostrar que el departamento de La Paz es potencial en ganado ovino, no solo en cantidad, sino en calidad de los productos primarios y productos procesados.

Recomendar investigación y estrategias de venta en el mercado externo, ya que hay la existencia de pequeñas empresas que se dedican a la exportación y por contactos solo sale al exterior una pequeña cantidad de productos.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Arcani C. M. (2016). *“El rol de la mujer en la seguridad alimentaria familiar, en dos comunidades del municipio de palca”*. La Paz, Bolivia. Trabajo dirigido. UMSA

Beneficios y propiedades del queso de oveja. (Miércoles, 07 octubre 2015). Recuperado de: <http://www.quesoadictos.com/blog/94-beneficios-y-propiedades-del-queso-de-oveja.html>

Castillo T.; Roberto C.; González S. I. (2006). *Sobre ganado ovino – caprino*. Monografía. Universidad de Matanzas Camilo Cienfuegos.

Comercio internacional y nacional de leche de vaca. (7 DE DIC DE2012). *Características de la leche de oveja*. Recuperado de: <http://gestionagroganadera.com/caracteristicas-de-la-leche-de-oveja/>

Delgado A.; Gómez U. N. (2005); *Comportamiento reproductivo del ovino criollo en el altiplano peruano*.

Croxwell. (2018). *Fabricacion de lanas*. Recuperado de: http://www.todotelas.cl/temas/produccion_lana.htm

- Federico C.; Martínez H.; Enrique J. (diciembre, 2006). *La cadena de ovinos y caprinos en Colombia*. Bogotá, Colombia.
- Hervé D. (La Paz, S/F). *Vías de intensificación sin especialización de los sistemas de crianza bovino en el altiplano boliviano*. Tesis. UMSA.pdf pág. 4.
- Flores H. V. (La Paz – Bolivia. 2012). *Diagnóstico de la situación actual del sistema de producción de la estación experimental de Choquenaira*. Trabajo dirigido UMSA. PAG.14-18, 36, 42-46.
- FIGAP MEXICO. (2018). *Manejo*. Recuperado de <https://www.figap.com/manejo/>
- ISIDRO I. W. (La Paz - Bolivia 2015). *Características de manejo y potencial productivo en ovinos criollos (Ovis aries L.) en tres comunidades del municipio de Santiago de Callapa, provincia Pacajes*. Tesina de grado. UMSA.
- Las mil y una ovejitas. (S/F). *Taller de hilado de lana y taller de tintes naturales*. Recuperado de: <https://lasmilyunaovejitas.wordpress.com/hilado-de-la-lana-2/>
- Lawen M. (noviembre 20, 2012). *Artesanía Lana de Oveja*. Recuperado de: <https://mapulawen.wordpress.com/2012/11/20/artesania-lana-de-oveja/>
- Mamani C. C.; Ramos B. A. (sábado, 16 de agosto de 2008). *Modos de producción de mi pueblo, producción de charqui y chalona*. Recuperado de: <http://josereyeslujan.blogspot.com/2008/08/elaboracin-de-la-chalona-y-charqui.html>
- Mamani N. A. (2008). *“Caracterización del subsistema de producción del ovino criollo en época seca en el cantón de san felipe de chaytavi (Provincia Cercado - Oruro)”*. Tesis de grado. UMSA. La Paz-Bolivia
- Martin P. (13 NOVIEMBRE 2017). *La lana de oveja*. Recuperado de: <http://quesodeoveja.org/lana-de-oveja/>
- Nacional Abierta y a Distancia – UNAD. *Lectura curso: 301105 – tecnología de lacteos*. Escuela de Ciencias Universidad Básicas, Tecnología e Ingeniería Recuperado de: http://infolactea.com/wp-content/uploads/2016/01/301105_LECTURA_Revision_de_Presaberes.pdf
- Ninfa A. R. (2005). *Organización campesina de los sistemas de producción de la primera sección municipal Corocoro*. UMSA. La Paz-Bolivia Páginas 5 y 6.
- Palie B. M. (2005). *“Estudio de mercado y comercialización de la carne proveniente de Viacha en La Paz”*. Tesis de grado. UMSA. La Paz, Bolivia.
- Patrizia J. (20 Junio, 2013). *Carne de cordero: beneficios, consejos para cocinarla y receta*. Recuperado de: https://www.huffingtonpost.com/jenny-patrizia/carne-cordero-beneficios-como-cocinarla_b_2165148.html
- Queso de oveja. *Elaboración del queso de oveja*. Recuperado de: <http://www.quesosdeoveja.es/es/elaboracion-queso-oveja.php>
- Quintanilla M. N. (La Paz – Bolivia 2011). *Evaluación socioeconómica de la producción de carne y leche en las comunidades de Ayamaya y Culli Culli Alto, del Municipio de*

Sica Sica, provincia Aroma, departamento de La Paz . Trabajo dirigido UMSA. pág. 35-85.

Rubianes E. y Ungerfeld R. (2002); *Perspectivas de la investigación sobre reproducción ovina en América Latina en el marco de las actuales tendencias productivas*.

Sabores de Catamarca. (20 DE ABRIL DE 2016).
Recuperado de:
<http://catamarcaviva.com.ar/2016/04/20/sabores-de-catamarca-charqui>

Sarmiento L. (14 de junio de 2017). *Estiércol de oveja, características y usos en el abono de plantas*. Recuperado de:

<https://www.jardineriaon.com/estiercol-oveja-caracteristicas-usos-abono-plantas.html>

Tinoco O. (2009); *Cadena productiva de lana de oveja en el sector textil y de confecciones*.

Tormento animal. (2018). *La lana*. Recuperado de:
<https://www.animanaturalis.org/p/la-lana-tormento-animal>

Vargas Copa, E. J. (2007). *Evaluación del sistema de producción ganadero de la comunidad Kjari Alta, Caquiaviri – provincia Pacajes*. Tesis de grado. UMSA. La Paz, Bolivia.

TRANSFORMACION

PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS OVINO

ESTUDIANTE: RUTH SIÑANI MAMANI

LA PAZ

A continuación, se observará una serie de imágenes de los productos primarios y productos procesados de ganado ovino realizado durante el mes de marzo y parte de abril en la Ciudad de La Paz, todas las fotografías son fuente propia, los precios son reales, pero cambian según la oferta y demanda.

2018



PRENDA: Chompa
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : Blanco, naranja, amarillo, verde, azul marino y rojo
DISEÑO: Figuras triangulares.
TALLA : M
SEXO : Masculino
PRECIO: 85 Bs



PRENDA: Chompa
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : azul, verde, amarillo, café, fucsia, naranja.
DISEÑO: Figuras de colores lineales.
TALLA : M
SEXO : Femenino
PRECIO: 90 Bs



PRENDA: Chompa
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : azul, verde, amarillo, café, fucsia, naranja.
DISEÑO: Figuras de colores lineales.
TALLA : M
SEXO : Femenino
PRECIO: 90 Bs



PRENDA: Polainas
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : azul, verde, amarillo, café, fucsia, naranja, etc.
DISEÑO: Figuras de colores lineales.
TALLA : Medianos y grandes.
SEXO : Femenino y masculino
PRECIO: 25 Bs



OBJETO: Mochila de viaje
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : Palo de rosa y beige
DISEÑO: Figuras lineales.
TAMAÑO: Grande
SEXO : -----
PRECIO: 150 Bs



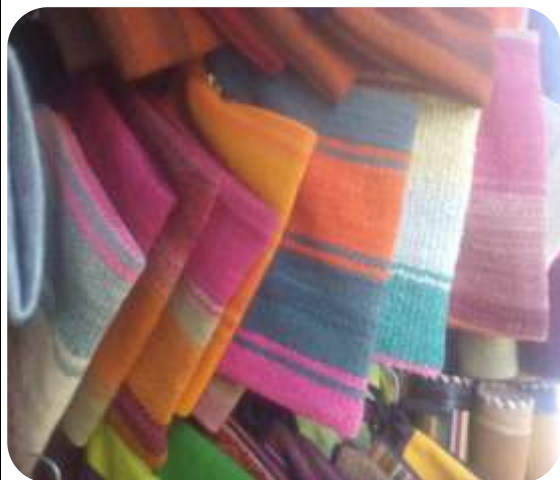
OBJETO: Mochila de viaje
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : azul, verde, amarillo, café, fucsia, naranja, rojo y plomo.
DISEÑO: Figuras de colores lineales.
TAMAÑO: Grande
SEXO : -----
PRECIO: 120 Bs



OBJETO: Estuche
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : Beige, verde, fucsia, naranja y negro, etc.
DISEÑO: Figuras de colores lineales.
TAMAÑO: Mediano
SEXO : -----
PRECIO: 20 Bs



OBJETO: Cojín
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : azul, verde, naranja, plomo, fucsia, naranja.
DISEÑO: Figuras de colores lineales.
TALLA : Medianos y grandes.
SEXO : Femenino y masculino
PRECIO: 35-45 Bs



OBJETO: Cosmetiquera
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : Blanco, naranja, amarillo, verde, azul marino, rojo, etc.
DISEÑO: Figuras lineales.
TALLA : Mediano
SEXO : Femenino
PRECIO: 35Bs



OBJETO: Cosmetiquera
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : Blanco, naranja, amarillo, verde, azul marino, rojo, etc.
DISEÑO: Figuras lineales.
TALLA : Mediano
SEXO : Femenino
PRECIO: 25Bs



OBJETO: Mochila
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : Fucsia, naranja, beige, verde, rojo y negro.
DISEÑO: Figuras lineales.
TALLA : Mediano
SEXO : Femenino
PRECIO: 75Bs



OBJETO: Mochila
LUGAR : Mercado de las Brujas
COLOR : Fucsia, beige, verde, café, palo de rosa, adorno una wiphala.
DISEÑO: Figuras lineales.
TALLA : Mediano
SEXO : Femenino
PRECIO: 85Bs



OBJETO: Cama

LUGAR : Mercado de las Brujas

COLOR : Varios colores

DISEÑO: Figuras creativas.

TAMAÑO: Dos plazas

SEXO : -----

PRECIO: 750 Bs



OBJETO: Cama

LUGAR : Mercado de las Brujas

COLOR : Negro, rojo, amarillo y naranjado

DISEÑO: Figuras creativas.

TAMAÑO: Dos plazas y media

SEXO : -----

PRECIO: 780 Bs

CIUDAD DE EL ALTO

A continuación, se observará una serie de imágenes de los productos primarios y productos procesados de ganado ovino realizado durante el mes de marzo y parte de abril en la Ciudad de El Alto, todas las fotografías son fuente propia, los precios son reales, pero cambian según la oferta y demanda.

2018



PRENDA: Medias, polainas

LUGAR : Feria 16 de Julio

COLOR : Blanco, café y negro

DISEÑO: blanco entero y diseños

TAMAÑO: Mediano y grande

SEXO : Masculino y femenino

PRECIO: 25 y 35 Bs



PRENDA: Polainas

LUGAR : Feria 16 de Julio

COLOR : Negro

DISEÑO: Tejido punto simple

TALLA : Mediano

SEXO : Femenino

PRECIO: 25 Bs



PRENDA: Guantes

LUGAR : Feria 16 de Julio

COLOR : Negro

DISEÑO: Tejido punto simple

TALLA : Mediano

SEXO : Femenino y masculino

PRECIO: 15 Bs



PRENDA: Chompa cuello V

LUGAR : Feria 16 de Julio

COLOR : Beige y café

DISEÑO: Tejido a maquina

TALLA : M

SEXO : Masculino

PRECIO: 135 Bs



PRENDA: Chompa
LUGAR : Feria 16 de Julio
COLOR : Beige
DISEÑO: Tejido a maquina
TALLA : M
SEXO : Femenino
PRECIO: 140 Bs



OBJETO: Lana
LUGAR : Feria 16 de Julio
COLOR : Negro y blanco
DISEÑO: -----
TALLA : -----
SEXO : -----
PRECIO: Libra desde 3 bs hasta 6bs



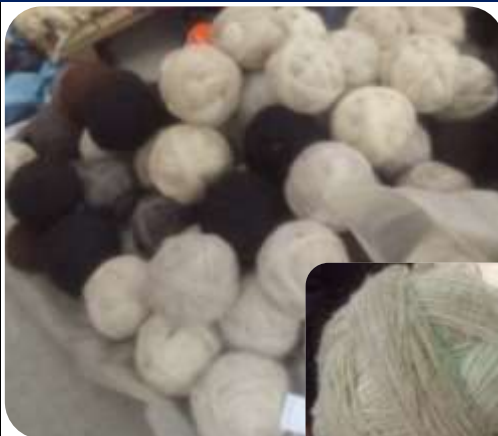
PRENDA: Pantalones
LUGAR : Feria 16 de Julio
COLOR : Negro, blanco y plomo
DISEÑO: Tejido a maquina
TALLA : Grande (40-42)
SEXO : Masculino
PRECIO: 80 Bs



PRENDA: Rollos de lana de oveja
LUGAR : Feria 16 de Julio
COLOR : Plomo y blanco
DISEÑO: Tejido a maquina
TALLA : -----
SEXO : -----
PRECIO: 30 Bs (metro)



PRENDA: Rollos de lana de oveja
LUGAR : Feria 16 de Julio
COLOR : Plomo y blanco
DISEÑO: Tejido a maquina
TALLA : -----
SEXO : -----
PRECIO: 30 Bs (metro)



PRENDA: Lana envuelta
LUGAR : Feria 16 de Julio
COLOR : Negro y blanco
DISEÑO: -----
TALLA : -----
SEXO : -----
PRECIO: 8 Bs



PRENDA: Cuero
LUGAR : Feria 16 de Julio
COLOR : Negro y blanco
DISEÑO: -----
TAMAÑO: Grande
SEXO : -----
PRECIO: 18 Bs(criollo), 20-25 Bs(merino)



ALIMENTO: Queso
LUGAR : Feria 16 de Julio
COLOR : -----
DISEÑO: -----
TAMAÑO : Pequeño y mediano
SEXO : -----
PRECIO: 7-10 Bs



ALIMENTO: Chalona

LUGAR : Feria 16 de Julio

COLOR : -----

PRESA: Pierna

TAMAÑO : Grande

SEXO : -----

PRECIO: 75 Bs



ALIMENTO: Chalona

LUGAR : Feria 16 de Julio

COLOR : -----

PRESA: Brazo

TAMAÑO : Grande

SEXO : -----

PRECIO: 70 Bs



ALIMENTO: Chalona

LUGAR : Feria 16 de Julio

COLOR : -----

PRESA: Costilla

TAMAÑO : Grande

SEXO : -----

PRECIO: 50 Bs



ALIMENTO: Carne

LUGAR : Feria 16 de Julio

COLOR : -----

PRESA: Pierna

TAMAÑO : Grande

SEXO : -----

PRECIO: 80 Bs



ALIMENTO: Carne

LUGAR : Feria 16 de Julio

COLOR : -----

PRESA: Brazo

TAMAÑO : Grande

SEXO : -----

PRECIO: 70 Bs



MATERIALES: Para tejido de camas

LUGAR : Feria 16 de Julio

DESCRIPCION: Hueso de llama,

PRESA: -----

TAMAÑO : Pequeño

SEXO : -----

PRECIO: 15-20 Bs



MATERIALES: Para teñido de camas y prendas

LUGAR : Feria 16 de Julio

DESCRIPCION: colorantes más fijador,

PRESA: -----

TAMAÑO : -----

SEXO : -----

PRECIO: 5-10 Bs según cantidad



MATERIALES: Para hilado de lana

LUGAR : Feria 16 de Julio

DESCRIPCION: maquina con motor,

PRESA: -----

TAMAÑO : Mediano

SEXO : -----

PRECIO: 580 Bs

	
MATERIALES: Para tejido de camas LUGAR : Feria 16 de Julio DESCRIPCION: Equipo manual, PRESA: ----- TAMAÑO : Grande SEXO : ----- PRECIO: 1200 Bs	

Las siguientes imágenes son fotografías de algunas personas que fueron entrevistados y encuestados.

Estos productores y vendedores ofrecen productos primarios y productos procesados de ganado ovino en diferentes lugares, desde ambulantes hasta comerciantes que tienen puestos fijos.

Algunas imágenes tienen la conversación tal cual durante la entrevista o encuesta. Todas las imágenes son fuente propia y álbum colectado de familiares.

LUGARES ENTREVISTADOS



CIUDAD : Centro de La Ciudad de La Paz

LUGAR: Mercado de las Brujas

DESCRIPCION: En el lugar, atienden gran cantidad de jóvenes, mayormente mujeres, las cuales afirman que en tres o cuatro tiendas hay un solo dueño.

Ofrecen diferentes tipos de prendas de alpacas, vicuñas, llamas y poca variedad de ovinos

CANTIDADES: No se obtuvo la cantidad que adquieren durante la compra a los mayoristas, tampoco el valor agregado que se les da a cada artesanía, pero si mencionaron que los mayoristas vienen en promedio tres veces a la semana.

LA PAZ



ENTREVISTADOS



LUGAR: El Alto 16 de Julio

ENTREVISTA: “De las ovejas no se desperdicia nada, hasta el abono se vende o para las plantas.

La carne nosotros no más consumimos, la cabeza lo cocinamos para warjata, las patitas también lo rebosamos en harina y huevo, eso también comemos, las tripas a veces vendo para chorizo o salchichas, con el pulmón también se hace chanfaina también las tripas para tripitas.”

VENTAS: “Nosotros no vendemos, solo lo consumimos cuando viajamos, o tenemos fiesta o visita; Las tripas no más vendo donde la ceja.”

EL ALTO



LUGAR: El Alto 16 de Julio

ENTREVISTA: “La lana, el cuero generalmente yo me lo agarro, pero cuando lo vendo, es depende del tamaño de la lana, los merinos son más caros que los criollos, también prefieren de los machos porque es más largo la lana que el de la hembra.

VENTAS: La carne mi vecino lo lleva a la ceja o a ferias semanales de su pueblo, pero ya no lo quieren vender por presas, sino entero, y el más grande cuesta más caro, arriba de 300 Bs.”

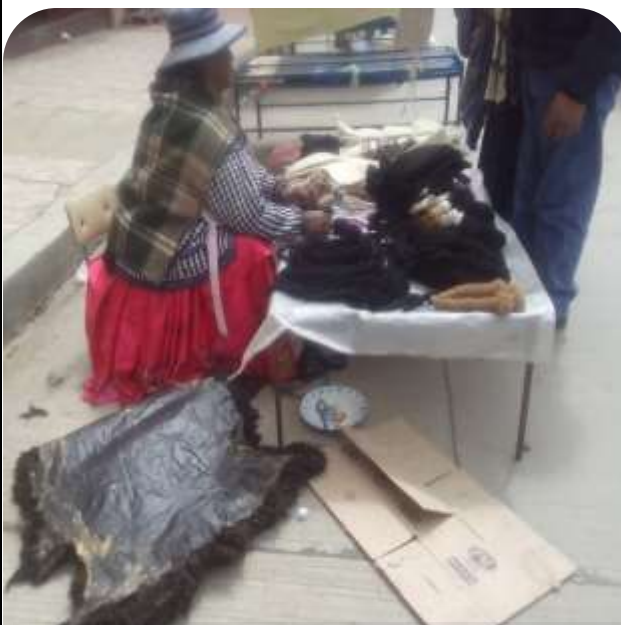


LUGAR: El Alto 16 de Julio

ENTREVISTA: “Yo tejo todas estas prendas, para mujer y para varón, tardo entre cinco días hasta semanas, también depende del tiempo, la gente más busca de oveja negra porque es bueno para el riñón, los huesos, varices, y dolor de rodilla; aquí solo vengo los domingos a vender, después estoy en mi pueblo, la carne lo hacemos charque.

VENTAS: Yo solo tejo prendas pequeñas y poco, no hago por cantidad, a veces hay venta y a veces no.”

ENTREVISTA: “Tengo chompas para varón y mujer, también hay ponchos y pantalones, todo los jueves y domingos vengo a vender, yo vivo aquí, solo compro la lana.



VENTAS: Es a máquina y está más caro, también por el diseño, se tarda en elaborar un poco, y no da mucha picazón”.

LUGAR: El Alto 16 de Julio

ENTREVISTA: “La oveja no da mucha leche, pero si también es espeso, de un litro se puede sacar como dos quesos medianos o uno grande, además no se vende mucho porque no conocen o no les gusta, tampoco es caro, es casi igual que es de la vaca, (¿Cómo lo hace?), a la leche caliente no más le pongo el cuajo, y a moldes...”

VENTAS: no se vende mucho y no sale tampoco mucho, el queso pequeño está a 8 Bs, pero lo doy a 7Bs, los más grandes están a 10 Bs, traigo cada domingo a vender, pero más sale de la vaca a veces y a veces rápido también se va de la oveja.





“Nosotros estamos todo el tiempo aquí, no salimos a El Alto porque no conocemos, mi hijo no más vive ahí, tejemos camas más que todo, para mandar a mi hijo para que venda, también para nosotros, para nuestros nietos, sobrinos, para trueques por papa, chuño. Aquí la carne nosotros lo consumimos y los hacemos chalona.

A veces tejemos para regalar, esto cuando uno de nuestros familiares se case, o tenga hijos, son muy calientes y nuestras ovejas también dan leche, es solo para nuestro consumo porque da muy poco.”







ANEXOS

Tabla 13. Cabezas de ganada ovino en Bolivia

Año	Unidad	Valor
2000	Cabeza	7352951
2001	Cabeza	7477123
2002	Cabeza	7596897
2003	Cabeza	7723474
2004	Cabeza	7843299
2005	Cabeza	7970641
2006	Cabeza	8112185
2007	Cabeza	8237739
2008	Cabeza	8381228
2009	Cabeza	8540888
2010	Cabeza	8701465
2011	Cabeza	8877510
2012	Cabeza	9078947
2013	Cabeza	9287895
2014	Cabeza	7406423
2015	Cabeza	7453603
2016	Cabeza	7471380

Fuente. FAOSTAT 2017

Tabla 14. Inventario del ganado ovino en el mundo

	1995	1998	2001	2003	2005
1 China	117,445,551	120,956,205	133,160,217	143,793,207	170,882,215
2 Australia	120,862,000	117,491,000	110,900,000	99,300,000	102,700,000
3 India	54,130,584	58,200,000	60,400,000	61,789,000	62,500,000
4 Irán	50,889,000	53,245,000	53,900,000	53,900,000	54,000,000
5 Sudán	37,180,000	42,363,000	47,043,000	48,000,000	48,000,000
6 Nueva Zelanda	48,816,272	44,400,000	40,010,000	39,552,000	39,928,000
7 Reino Unido	43,304,000	44,471,000	36,716,000	35,846,000	35,253,048
8 Sudáfrica	28,784,326	29,344,956	28,800,000	25,820,000	25,316,424
9 Turquía	35,646,000	30,238,000	28,492,000	25,174,000	25,201,156
10 Pakistán	29,065,000	23,800,000	24,236,000	24,566,000	24,900,000
11 Nigeria	14,000,000	20,000,000	21,500,000	22,500,000	23,000,000
12 España	23,058,000	24,857,000	24,400,000	23,485,948	22,500,000
13 Argelia	17,301,560	17,948,940	17,298,786	18,700,000	18,700,000
14 Marruecos	13,388,600	14,783,900	17,172,300	16,743,000	17,026,300
15 Etiopía	10,900,000	13,428,480	11,438,200	15,000,000	17,000,000
18 Brasil	18,336,400	14,268,387	14,638,925	14,556,500	15,200,000
20 Perú	12,569,983	13,565,812	14,252,613	13,995,207	14,000,000
22 Argentina	15,244,600	13,500,000	13,500,000	12,450,000	12,450,000
26 Uruguay	20,205,000	16,495,000	12,083,000	9,975,000	9,712,000
32 Bolivia	7,883,866	8,409,134	8,901,630	8,596,400	8,550,000
63 Colombia	2,540,000	1,994,400	2,256,030	2,100,000	2,180,000
Mundo	1,074,284,854	1,046,000,322	1,033,608,244	1,038,748,422	1,079,005,851

Fuente. FAO 2006

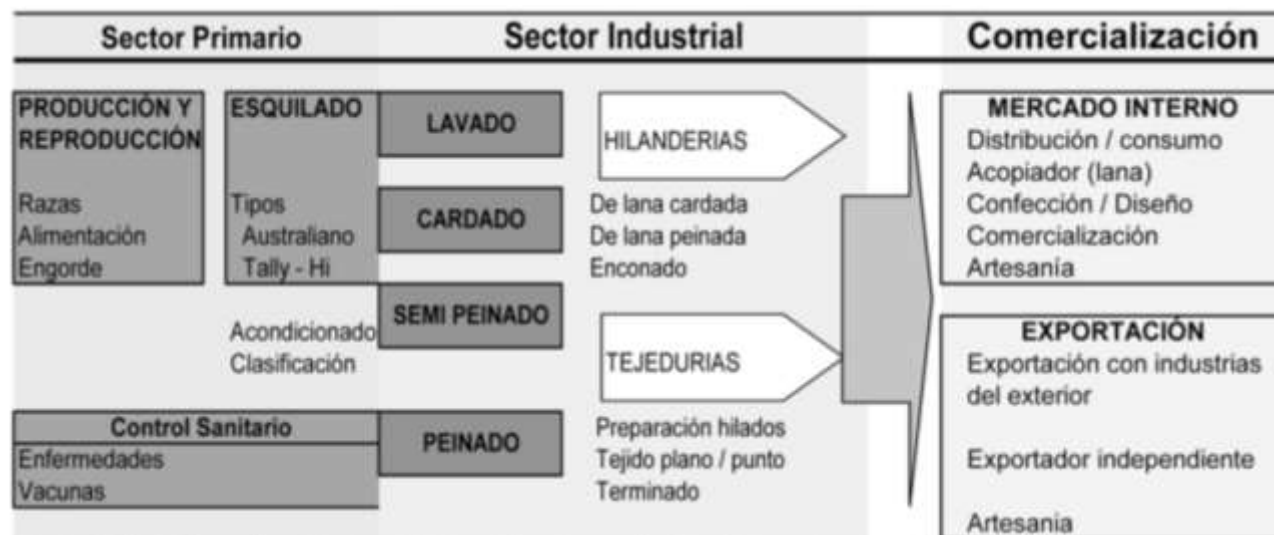


Figura 10. Cadena productiva de la lana de oveja

Fuente: Tinoco (2009)

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRES
FACULTAD DE AGRONOMIA
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

MERCADOTECNIA

TRANSFORMACION DE LOS PRODUCTOS OVINO

INFORMACION PRIMARIA

OCUPACION:

LUGAR DE ENCUESTA:.....

I. ¿DONDE ES SU PRODUCCION DE OVINOS?

RESP.....

II. ¿QUE PRODUCTO O SUBPRODUCTO COMERCIALIZA?

- LANA ☐
- CARNE ☐
- CHALONA ☐
- VISCERAS ☐
- QUESO ☐
- ARTESANIAS ☐
- OTROS ☐

MENCIONE.....

III. ¿QUE MATERIALES UTILIZA PARA ELABORAR EL SUBPRODUCTO?

RESP.....
.....

IV. ¿EN CUANTO TIEMPO LO ELABORA?

RESP.....

V. ¿COMO LO ELABORA?

RESP.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

VI. ¿CADA CUANTO ELABORA EL SUBPRODUCTO?

RESP.....
.....

VII. ¿DONDE VENDE EL PRODUCTO O SUBPRODUCTO?

RESP.....
.....

VIII. ¿CUAL ES EL VALOR AGREGADO QUE LE DAAL PRODUCTO O SUBPRODUCTO?

RESP.....
.....

IX. OTROS DATOS EXTRAS

RESP.....
.....
.....

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRES

FACULTAD DE AGRONOMIA

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

MERCADOTECNIA

TRANSFORMACION DE LOS PRODUCTOS OVINO

ENCUESTA (INFORMACION PRIMARIA)

OCUPACION:.....

LUGAR DE ENCUESTA:.....

I. ¿QUE PRODUCTO O SUBPRODUCTO COMERCIALIZA?

- LANA ☐
- CARNE ☐
- CHALONA ☐
- VISCERAS ☐
- QUESO ☐
- ARTESANIAS ☐
- OTROS ☐

MENCIONE.....

II. ¿CONOCE COMO SE ELABORA EL SUBPRODUCTO?

RESP.....
☐ ☐

SI

NO

¿COMO?

RESP.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

III. ¿DE QUIEN OBTIENE EL SUBPRODUCTO PARA LA VENTA?

RESP.....
.....

IV. ¿SABE DE QUE LUGAR ES EL SUBPRODUCTO?

RESP.....
.....

V. ¿CADA CUANTO OBTIENE EL SUBPRODUCTO?

RESP.....
.....

VI. ¿CUAL ES EL VALOR AGREGADO QUE LE DA AL PRODUCTO O SUBPRODUCTO?

RESP.....
.....