

Departamento Administrativo
Nacional de Estadística



Producción Estadística
PES

Dirección de Metodología y Producción
Estadística - DIMPE

**Manual de Diligenciamiento
Formulario Físico
Encuesta Sacrificio de Ganado - ESAG**

Noviembre 2015



**Manual de Diligenciamiento Formulario Físico
Encuesta Sacrificio de Ganado -ESAG**

CÓDIGO: PES-ESAG-MDI-01
VERSIÓN: 07
PÁGINA: 1
FECHA: 24-11-2015

PROCESO: Producción Estadística - PES

SUBPROCESO: Encuesta de Sacrificio de Ganado

ELABORÓ: Logística ESAG

REVISÓ: Temática ESAG

APROBÓ: Director Técnico DIMPE

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	2
1. OBJETIVO	3
2. DILIGENCIAMIENTO.....	3
2.1 CAPÍTULO I	3
2.2 CAPÍTULO II	4
2.3 OBSERVACIONES.....	10
2.4 CAPÍTULO III	10
2.5 CAPÍTULO IV.....	10

PROCESO: Producción Estadística - PES

SUBPROCESO: Encuesta de Sacrificio de Ganado

ELABORÓ: Logística ESAG

REVISÓ: Temática ESAG

APROBÓ: Director Técnico DIMPE

INTRODUCCIÓN

La Encuesta de Sacrificio de Ganado (ESAG) busca proporcionar información estadística sobre el número de cabezas, peso en pie y peso en canal, obtenido del sacrificio del ganado mayor (vacuno y bufalino) y menor (porcino, ovino y caprino) para el total nacional y distintos niveles de desagregación, con la oportunidad y confiabilidad requeridas, para facilitar el análisis y la planeación del subsector ganadero del país.

La Encuesta de Sacrificio de Ganado ofrece a todos los establecimientos que forman parte de la muestra, un formulario electrónico al cual pueden acceder a través de la página web del DANE www.dane.gov.co, dando clic en *ESTADÍSTICAS POR TEMA* y luego seleccionando *Agropecuario*, allí se desplegarán las investigaciones de esta área de conocimiento, en donde deberá seleccionar *Encuesta Sacrificio de Ganado*. Además como alternativa de diligenciamiento se conserva el formulario físico, el cual se utiliza cuando el establecimiento no puede ingresar la información vía web.

En ese sentido, el presente documento expone de manera clara y precisa el proceso para el diligenciamiento del formulario físico. |

1. OBJETIVO

El objetivo de este documento es describir los pasos para el diligenciamiento del formulario físico y brindar instrucciones claras a las fuentes de información que deben optar por esta herramienta y a las sedes, subsedes del DANE para que apoyen esta labor.

2. DILIGENCIAMIENTO

El formulario físico o en papel, cumple con la misma rigurosidad del formulario electrónico, para este caso la encuesta cuenta con dos formularios, uno para ganado mayor especies vacuna y bufalina denominado A100 y otro para ganado menor especies porcina, ovina y caprina denominado A110.

Para proceder seleccione primero el formulario, de la especie o especies que sacrifica el establecimiento o municipio, para registrar la información. Los dos formularios tienen los mismos campos o preguntas, pero se separaron en mayor y menor para mantener mayor control de la información.

2.1 CAPÍTULO I

I. IDENTIFICACIÓN

En este capítulo se deben registrar los datos generales de identificación, ubicación y contacto del establecimiento o fuente de información (que son las plantas de sacrificio (mataderos y frigoríficos), alcaldías, tesorerías municipales o donde se reporta el sacrificio de ganado registrado), mes de la información, entre otros. Esta información debe actualizarse ante cualquier cambio.

- Oficina territorial: Nombre de la oficina territorial del DANE, encargada de realizar la recolección de la información y realimentación a la fuente: oficinas Norte, Central, Suroccidental, Centroccidental, Nororiental o Noroccidental. Es un espacio para diligenciar por parte del DANE
- Departamento: registre el nombre del departamento donde se ubica el establecimiento.
- Municipio: registre el nombre del municipio donde se ubica el establecimiento.
- Nombre del establecimiento o entidad: diligencie en este espacio el nombre o razón social del establecimiento o entidad que diligencia el formulario, considerada como fuente de información de esta encuesta.
- Número de orden: corresponde al código que identifica el establecimiento o entidad en el directorio de fuentes de la encuesta, el cual es asignado por el DANE para efectos de la sistematización.
- Dirección del establecimiento o entidad: dirección completa de las instalaciones u oficinas donde funciona el establecimiento o donde se realiza el sacrificio. Para los casos en que reporta la alcaldía municipal u otra entidad, se registra la dirección de quien informa al DANE.

PROCESO: Producción Estadística - PES

SUBPROCESO: Encuesta de Sacrificio de Ganado

ELABORÓ: Logística ESAG

REVISÓ: Temática ESAG

APROBÓ: Director Técnico DIMPE

- Teléfono(s): en este espacio diligenció el (los) número(s) telefónico(s) a donde es posible comunicarse con el encargado de diligenciar el formulario de la ESAG del DANE.
- Fax: en este espacio diligenció el (los) número(s) de Fax a donde es posible comunicarse con el establecimiento o encargado de diligenciar el formulario.
- Página web: diligenció la dirección de la página web del establecimiento o entidad que le entrega la información sobre sacrificio de ganado al DANE.
- Correo electrónico: diligenció en este espacio la dirección de correo electrónico, donde sea posible comunicarse con el establecimiento o encargado de diligenciar el formulario.
- Mes de la información: diligenció en este espacio el mes (mes de referencia) al cual corresponde la información que va a diligenciar la fuente.
- Año: diligenció el año al cual pertenece la información que va a ser entregada al DANE.

Importante: No olvide actualizar siempre estos datos que permiten mantener contacto permanente entre el DANE y las fuentes de información de la encuesta.

2.2 CAPÍTULO II

II SACRIFICIO DE ESPECIES

Recoge la información de cabezas sacrificadas, peso en pie y peso de la canal, por sexo y categoría (consumo interno y exportación), además de la procedencia del ganado y el destino de la carne en canal.

Numeral 1. Especie

En esta parte se incluye el sacrificio para consumo interno y para exportación de acuerdo con las tres variables principales de la encuesta:

1. Cabezas sacrificadas: Se totalizan aquí, la cantidad de ganado sacrificado para consumo interno discriminado por sexo y edad (menores de un año para el caso del ganado mayor) y para exportación del cual se totaliza solo el número de cabezas.
2. Peso en pie del ganado (kg.) Hace referencia al peso en kilogramos del ganado vivo (antes del sacrificio). Se puede registrar el peso en báscula del animal o establecer el peso de acuerdo con los estándares de la zona y tipo de ganado.
3. Peso de la carne en canal **en caliente** (kg.) a continuación se define la canal para cada una de las especies objeto de estudio. Recuerde que se solicita el peso de la canal en caliente, es decir que este peso debe ser tomado antes de pasar a la cadena de frío o refrigeración.

Canal de las especies vacuna y bufalina. Es el peso del cuerpo del animal registrado por la báscula que se expresa en kilogramos (kg), el cual se registra después de ser sacrificado, desangrado, desollado, sin vísceras, a excepción de los riñones, separada la cabeza a nivel de la articulación occipito - atloidea, extremidades cortadas a nivel de la articulación carpo-



Manual de Diligenciamiento Formulario Físico Encuesta Sacrificio de Ganado -ESAG

CÓDIGO: PES-ESAG-MDI-01
VERSIÓN: 07
PÁGINA: 5
FECHA: 24-11-2015

PROCESO: Producción Estadística - PES

SUBPROCESO: Encuesta de Sacrificio de Ganado

ELABORÓ: Logística ESAG

REVISÓ: Temática ESAG

APROBÓ: Director Técnico DIMPE

metacarpiana y tarso-metatarsiana, con cola, sin genitales y ubres en hembras, excepto terneras o menores de 1 año.

Canal de la especie porcina. Es el peso del cuerpo del porcino registrado por la báscula que se expresa en kilogramos (kg), el cual se registra después del sacrificio, sangrado, eviscerado y depilado, despojado de la lengua, pezuñines, genitales, riñones y grasa pelviana, con o sin cabeza.

Canal de las especies ovina y caprina. Es el peso del cuerpo del animal registrado por la báscula que se expresa en kilogramos (kg), el cual se registra después de sacrificado tal como se presenta después de las operaciones de desangrado, eviscerado y desollado, sin cabeza (separada de la canal por la articulación atloide-occipital), patas seccionadas a nivel de las articulaciones carpometacarpianas o tarsometatarsianas), ni rabo (seccionado entre la sexta y la séptima vértebra caudal); sin los órganos contenidos en las cavidades torácica y abdominal (excepto los riñones y la grasa de riñonada y sin la ubre ni los órganos sexuales; los riñones y la grasa de la riñonada forman parte de la canal.

La fuente registrará la cantidad de cabezas sacrificadas según sexo (macho y hembra) y por edad (terneros), consignará igualmente el peso en pie del ganado sacrificado en kilogramos y posteriormente el peso de la canal caliente tanto para consumo interno como para exportación.

En el caso del peso en pie del ganado y del peso de la canal en caliente, la planta debe tomar el dato que arroje la báscula si posee, de lo contrario puede calcular el peso de acuerdo con la especie, zona, tipo de ganadería (extensiva o no) y razas que suele sacrificar.

Para consumo interno.

La columna A2, hace referencia a los machos de la especie.

La columna A3, hace referencia a las hembras de la especie.

La columna A4, hace referencia a los terneros vacunos (menores de 1 año)

La columna A1, es la sumatoria del consumo interno, (machos, hembras y terneros).

Para exportación

La columna A5, hace referencia al ganado sacrificado con destino a la exportación.

En la columna *Totales*, se registra el total del sacrificio. Aquí se suman el sacrificio para consumo interno más el sacrificio destinado a la exportación.

Si el establecimiento sólo sacrifica para consumo interno, esta columna será igual a la columna A1 y la sección para exportación no vendrá diligenciada.

Ejemplo:

En una planta se sacrifican en el mes de referencia, un total de 615 animales de la especie vacuna, de los cuales 515 son para consumo interno: 205 machos y 310 hembras. No hubo sacrificio de terneros

El peso en pie del ganado macho según báscula fue de 96.350 Kg., para el caso de las hembras el peso en pie fue de 117.800 Kg. El total del peso en pie fue de 214.150 Kg.

PROCESO: Producción Estadística - PES

SUBPROCESO: Encuesta de Sacrificio de Ganado

ELABORÓ: Logística ESAG

REVISÓ: Temática ESAG

APROBÓ: Director Técnico DIMPE

Una vez sacrificado el ganado, se pesa la carne en canal en caliente arrojando los siguientes resultados: para machos 48.175 Kg. y para hembras 58.900 Kg.

La planta tiene permiso para sacrificio de reses con destino a exportación y en el mes se sacrificaron 100 cabezas para exportación con un peso en pie total de 50.000 Kg. y el peso de la carne en canal caliente fue de 26.500 Kg.

Con esta información el diligenciamiento es el siguiente:

II. SACRIFICIO DE ESPECIES

NUMERAL 1. VACUNOS

Característica	Totales (A1 + A5)	Para consumo interno				Para Exportación
		A1. Total (A2+A3+A4)	A2. Machos	A3. Hembras	A4. Terberos	A5. Cabezas
1.Total cabezas sacrificadas	615	515	205	310		100
2. Total peso en pie (Kg.)	264.150	214.150	96.350	117.800		50.000
3. Total peso de la carne en canal en caliente (Kg.)	133.575	107.075	48.175	58.900		26.500

En la columna Totales, se debe registrar la sumatoria total de las variables solicitadas teniendo en cuenta el sacrificio para consumo interno (A1) más el sacrificio para exportación (A5), si existe.

4. Destino de la carne en canal

En esta sección se debe indicar cuál es (son) el (los) destino(s) de la canal, según tres opciones:

Mercado local y cercano. Hace referencia a la carne en canal que tuvo como destino abastecer el municipio donde se ubica el establecimiento y municipios o ciudades cercanas; surtiendo las carnicerías o negocios locales o de algunos municipios cercanos.

Supermercados de cadena mayorista y/o centros de distribución directa. Se refiere a la carne en canal que tuvo como destino los supermercados de cadena, centros mayoristas y centros de distribución directa. Este destino se presenta en establecimientos con buena infraestructura y capacidad instalada para atender la demanda local y la especializada que se enmarca en este punto.



Manual de Diligenciamiento Formulario Físico Encuesta Sacrificio de Ganado -ESAG

CÓDIGO: PES-ESAG-MDI-01
VERSIÓN: 07
PÁGINA: 7
FECHA: 24-11-2015

PROCESO: Producción Estadística - PES

SUBPROCESO: Encuesta de Sacrificio de Ganado

ELABORÓ: Logística ESAG

REVISÓ: Temática ESAG

APROBÓ: Director Técnico DIMPE

Mercado Institucional. Hace referencia a la carne en canal que tiene como destino colegios, hoteles, entes gubernamentales entre otros. Es aquel que cubre la demanda de instituciones o empresas que atienden grupos de personas.

Recuerde que la información puede hacer alusión a una opción o a las tres, pero en cualquier caso siempre debe sumar el 100%.

Posibles casos:

Si la carne en canal tiene como único destino el abastecer las famas o carnicerías locales, entonces escoja la opción PLAZAS Y FAMAS CERCANAS, y escriba como porcentaje 100%.

Así mismo, si la planta de sacrificio de un municipio incluido en la muestra, sacrifica también para un municipio o municipios cercanos, porque en aquellos municipios no hay planta de sacrificio o está cerrada, entonces la opción es PLAZAS Y FAMAS CERCANAS, y escriba como porcentaje 100%.

Si la carne en canal tiene como destino principal el abastecer a supermercados de cadena y en menor cuantía a abastecer las plazas y famas de la región. Entonces escoja las opciones PARA SUPERMERCADOS DE CADENA, MAYORISTAS, DISTRIBUCIÓN DIRECTA dando un porcentaje mayor y PARA PLAZAS Y FAMAS CERCANAS, dando un porcentaje menor. Completando siempre el 100%.

Los supermercados o centros de distribución directa, pueden estar situados en la misma ciudad donde se encuentra la planta o en otras ciudades.

Por ejemplo, en la ciudad de Valledupar la carne en canal para un periodo determinado se envió toda hacia la ciudad de Bucaramanga. Este caso aplica como MAYORISTAS que compran toda la producción de una planta para abastecer otro mercado en otra ciudad. De tal manera que la opción correcta es PARA SUPERMERCADOS DE CADENA, MAYORISTAS, DISTRIBUCIÓN DIRECTA.

Cuando la carne en canal también tiene como destino colegios o abastecer el casino de una compañía del ejército, entonces la opción correcta es PARA MERCADO INSTITUCIONAL, con el porcentaje respectivo.

Ejemplo:

Un establecimiento sacrificó 320 cabezas, 128 las destinó a abastecer las plazas y famas del municipio, 128 cabezas a un supermercado de cadena y 64 para abastecer el casino de un batallón del ejército. Los destinos para ese mes son:

La carne en canal sacrificada para consumo interno (515 cabezas), tienen los siguientes destinos para el mes de noviembre:

El 40% de la carne para el destino de plazas y famas

El 40% de la carne para el destino supermercados mayoristas

El 20% de la carne para el destino mercado institucional

PROCESO: Producción Estadística - PES

SUBPROCESO: Encuesta de Sacrificio de Ganado

ELABORÓ: Logística ESAG

REVISÓ: Temática ESAG

APROBÓ: Director Técnico DIMPE

4. Destino de la carne en canal. **Sólo para consumo interno**

Característica	Porcentaje
Mercado local y cercano: plazas y famas del municipio o de municipios cercanos	40%
Supermercado de cadena, mayoristas, centros de distribución directa.	40%
Mercado institucional: hoteles, colegios, restaurantes y hospitales, casinos, etc.	20%
Sumatoria total	100%

Recuerde que el destino de la carne en canal, solo aplica para CONSUMO INTERNO, dado que la canal que se exporta, se entiende que su destino es para otros países.

5. Procedencia del ganado

Se deben registrar los nombres de los departamentos de los cuales llega el ganado para ser sacrificado, indicando el número de cabezas por departamento. Esta información puede ser tomada de la Guía Sanitaria de Movilización Interna (GSMI) del ICA, documento indispensable legalmente, para efectuar el sacrificio de ganado.

La cantidad de cabezas registrada en la procedencia del ganado según departamentos de origen, debe ser igual al total de cabezas registradas en el ítem 1. Total de cabezas sacrificadas.

Si el ganado procede del mismo departamento en donde se ubica el establecimiento, igualmente debe diligenciarse la información.

Ejemplo:

Durante el mes de referencia se sacrificaron 615 reses, 405 machos y 210 hembras. De la Guía Sanitaria de Movilización Interna del ICA, se tomó la siguiente información: de esas 615 reses, 100 reses arribaron del departamento de Meta, 50 reses provienen de Boyacá, 30 reses de Cundinamarca, 200 reses del departamento de Antioquia, 150 del departamento de Casanare y 85 del departamento del Valle del Cauca.

En consecuencia el aparte de *Procedencia del ganado* debe ir diligenciada de la siguiente manera:

5. Procedencia del ganado

Departamento origen del ganado vacuno	A11. Cantidad de cabezas llegadas
Meta	100
Boyacá	50
Cundinamarca	30
Antioquia	200
Casanare	150
Valle del Cauca	85
Total	615

Recuerde que para diligenciar esta sección debe tomar en cuenta el total de cabezas del ganado sacrificado, sumando las correspondientes al consumo interno, más las que se destinan a exportación, si las hay. Este total debe ser igual al total de cabezas sacrificadas en el mes de referencia.

Ejemplo 2:

En el departamento de Cundinamarca, municipio de Cajicá, un establecimiento reportó la siguiente información para el mes de referencia:

Se sacrificaron 10 reses en total y según la GSMI, las 10 reses proceden del departamento de Cundinamarca.

De tal manera que la *procedencia del ganado* debe ir diligenciada de la siguiente manera:

5. Procedencia del ganado

Departamento origen del ganado vacuno	A10. Cantidad de Cabezas llegadas
Cundinamarca	10
Total	10

Si en el establecimiento también se sacrifica la especie bufalina, la fuente debe continuar con el numeral 2. *Bufalinos*, siguiendo las mismas instrucciones. Igualmente, si existe el sacrificio de ganado menor, debe diligenciar el formulario A110 para ganado menor; de lo contrario, sino existe más sacrificio de especies se dará por terminado el diligenciamiento.



Manual de Diligenciamiento Formulario Físico Encuesta Sacrificio de Ganado -ESAG

CÓDIGO: PES-ESAG-MDI-01
VERSIÓN: 07
PÁGINA: 10
FECHA: 24-11-2015

PROCESO: Producción Estadística - PES

SUBPROCESO: Encuesta de Sacrificio de Ganado

ELABORÓ: Logística ESAG

REVISÓ: Temática ESAG

APROBÓ: Director Técnico DIMPE

2.3 OBSERVACIONES

En este espacio, la fuente puede consignar las razones por la cuales se presentaron incrementos o disminuciones superiores al 20% con respecto al mes anterior o aquella información que considere importante dar a conocer la cual enriquece el análisis del sector pecuario.

2.4 CAPÍTULO III

III DATOS DE CONTROL

En este apartado la fuente suministra el nombre de quien diligencia la información en el establecimiento o entidad, su cargo, fecha y finalmente firma. Así mismo, el funcionario DANE debe registrar su nombre.

No olvide que la firma es un componente importante que le da validez a la información suministrada por el establecimiento o entidad.

III. DATOS DE CONTROL

Por favor indique el nombre completo y el cargo de quien suministró la información

Juan Camilo Villalobos

Nombre

Firma

Cargo Jefe de planta

Fecha diligenciamiento 010915

Nombre del recolector DANE Francisco Fuentes

2.5 CAPÍTULO IV

IV CONTACTENOS

El objetivo de este capítulo es que la fuente tenga la información completa del funcionario DANE, que debe asistirlo para cualquier consulta o inquietud. Igualmente son datos de control para el nivel central del DANE.



**Manual de Diligenciamiento Formulario Físico
Encuesta Sacrificio de Ganado -ESAG**

CÓDIGO: PES-ESAG-MDI-01
VERSIÓN: 07
PÁGINA: 11
FECHA: 24-11-2015

PROCESO: Producción Estadística - PES

SUBPROCESO: Encuesta de Sacrificio de Ganado

ELABORÓ: Logística ESAG

REVISÓ: Temática ESAG

APROBÓ: Director Técnico DIMPE

IV. CONTACTENOS Lilia de Reyez

DANE

Territorial Centroccidental - Armenia

e-mail: lreyez@dane.gov.co

Teléfonos **076-222222- Cel**

Es importante que el establecimiento tenga conocimiento de a quién y donde dirigirse en caso de necesitar apoyo u explicación, o si requiere enviar el formulario vía fax o por correo electrónico.