Consumo de carne de cerdo en la zona de Miraflores de la ciudad de La Paz

Melba Georgina Troncoso Balderrama

RESUMEN: El consumo per cápita de carne de cerdo es 6,5 kilos por persona año en el país, se estima que todos los años la producción de cerdo en el país debe crecer entre el 18% al 20%, para el abastecimiento interno. Las carnes son fuente de proteínas, formadas por cadenas de aminoácidos, además de contener calorías juegan un papel fundamental en la diaria alimentación. En este sentido, en el presente trabajo se estudió el consumo de carne de cerdo en la zona de Miraflores del departamento de La Paz, donde se utilizó la técnica para la ejecución de la investigación el levantamiento de encuesta y observación directa a personas claves que participan en el proceso de comercialización y consumo de carme de cerdo por diferentes cortes. Se obtuvo que del 100% de los encuestados hay un 76 % que prefieren carne variada, es decir que consumen tanta carne de res, cerdo, pollo, etc. y el restante 14 % no consume la carne de cerdo. La producción en granjas establecidas es de mayor consumo y los cortes de preferencia son la chuleta, pierna, costilla y otros en 42, 35, 25 y 8 % respectivamente. En conclusión, hay un alto porcentaje de vecinos de la zona de Miraflores que consumen carne de cerdo; por lo cual se puede decir que hay un buen mercado de este producto. Se espera que con los resultados obtenidos se incrementen nuevos expendios del producto en la zona.

PALABRAS CLAVE: Comercialización, consumo, canales de comercialización.

AUTOR: ***Melba Georgina Troncoso Balderrama***: Estudiante materia Mercadotecnia. Programa de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Facultad de Agronomía. Universidad Mayor de San Andrés. melbatroncoso75@gmail.com

Recibido: 20/10/19. Aprobado: 15/12/19.

INTRODUCCIÓN

La carne de cerdo o carne de porcino es una de las más consumidas del mundo. Tradicionalmente, siempre se ha considerado la carne de cerdo insana, poco saludable o que engorda, y aunque son numerosas las contraindicaciones de la carne de cerdo, esta carne es magra y tiene numerosas propiedades beneficiosas para el organismo, porque no es tan grasa como se piensa. La carne de cerdo es el alimento de origen animal que mayor cantidad de vitamina B1 contiene y es rica en grasas monoinsaturadas y ácido oleico, lo que ayuda a mantener unos niveles adecuados de colesterol bueno HDL, bajando el colesterol malo LDL. También es fuente de proteínas para el desarrollo muscular y contiene minerales como hierro, sodio, zinc y fósforo, lo que sirve para fortalecer los huesos y generar energía en las células. (Abad, 2015)

En los países más consumidores de carne de cerdo, como ser China y países de la Unión Europea el promedio de consumo es de 14 kilos por persona año. Se estima que en Bolivia se producen 90.000 toneladas de carne de cerdo al mes, de los cuales habría 5.000 toneladas de excedentes para exportar, algo que los porcicultores se concreten a mediano plazo. De las 90.000 toneladas de carne de cerdo producidas en Bolivia, el 80% se produce en el departamento de Santa Cruz, y el restante 20% en Cochabamba, La Paz y Chuquisaca. (notiboliviarural, 2019)

La ingesta de proteína animal es de suma importancia ya que su consumo no sólo es esencial como aporte de energía sino también para la reparación de tejidos, la oxigenación del organismo y el favorable funcionamiento del sistema inmunológico. Las carnes son fuente de proteínas, formadas por cadenas de aminoácidos, además de contener calorías juegan un papel fundamental en la diaria alimentación. Los músculos del cuerpo, así como cartílagos, ligamentos, piel, cabello y uñas están

básicamente compuestos de proteínas. Los anticuerpos, la hemoglobina, ciertas hormonas como la insulina y las enzimas son también proteicos. Habitualmente se recomienda ingerir diariamente 0,8 gramos de proteína por kilogramo de peso corporal

En los niños con deficiente ingestión de proteínas puede haber problemas de crecimiento o alteraciones intelectuales. En las embarazadas se pueden presentar problemas de desarrollo en el feto.

Con el objetivo de analizar el consumo de carne de cerdo en la población de la zona de Miraflores del municipio de la ciudad de La Paz del departamento de La Paz.

MARCO TEORICO

Las necesidades alimentarias mundiales son cada vez más importantes y altas; de acuerdo con la FAO la seguridad alimentaria depende del "acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana", (FAO, 2003)

Consumo

Impuesto municipal sobre los comestibles y otros géneros que se introducen en una población para venderlos o consumirlos en ella. RAE (2019)

Consumo de carne de cerdo

La Paz constituye el mercado más grande, para la producción porcina, por esta razón se establecieron varias granjas porcinas en las regiones de los Yungas de La Paz y el Altiplano. Además la estadística ganadera publicada por el (INE, 2015)muestra que en el departamento de La Paz, el 55,56% de las cerdas paren una vez por año, mientras el 39,81% lo hacen dos veces en el mismo lapso; en ambos casos el promedio es de seis crías por parto.

Demanda

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2003), visto el aumento de la demanda mundial de carne, las especies de crecimiento rápido con un alto índice de conversión de alimentos, como los cerdos, pueden contribuir en gran medida al desarrollo del subsector pecuario. El incremento en el número de cabezas de ganado porcino no se distribuye uniformemente alrededor del globo: Asia lidera este crecimiento, mientras que en América del Norte y Europa el número de cerdos crece más lentamente o se mantiene estable. En África, el porcino ha experimentado en los últimos tiempos un incremento más rápido.

Comercialización de carne de cerdo

La carne porcina se caracteriza por un bajo intercambio comercial (3%), las restantes carnes lo hacen en el orden de (10%), esto indica que la mayor parte de la producción es consumida en el mercado interno. Esta tendencia se manifiesta con mayor fuerza en aquellos países productores de cereales, principalmente en la producción de porcinos,

Canales de comercialización

Canal de comercialización, son las etapas o manos por las cuales pasan los productos agrícolas durante el proceso de intermediación del productor hasta el consumidor final, reciben el nombre de "canales de comercialización". Se entiende por consumidor final a la persona que compra el producto para su consumo diferenciándose de los compradores intermediarios y de los consumidores intermediarios (TARIFA, 1992)

MATERIALES Y MÉTODOS

El presente trabajo se realiza en la zona Miraflores del departamento de La Paz, entre los meridianos 57º 26´ y 69º 38´ de longitud

occidental del meridiano de Greenwich y los paralelos 9º 38´ y 22º 53´ de latitud sur.

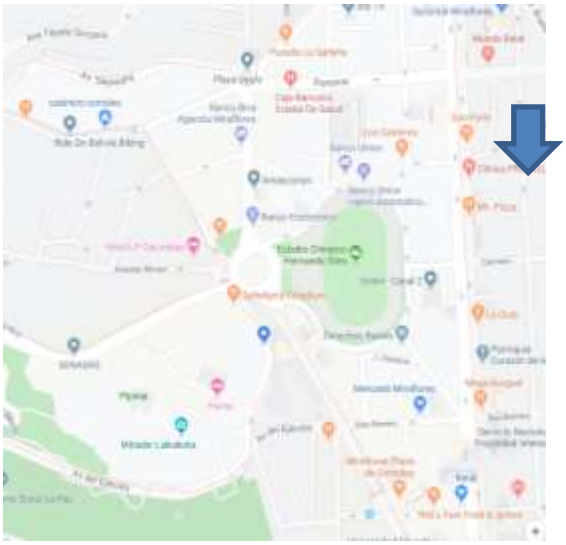

Figura 1. Croquis de área de investigación de la zona de Miraflores.
Fuente: Google Maps (2019)

Los materiales utilizados son un tablero de registro de información, cuaderno de apuntes, papel, marcadores, boleta de encuestas, calculadora, computadora, impresora, material de escritorio.

El método se utilizó es el enfoque inductivo, con un diseño no experimental, cualitativo, observacional, con muestreo transversal se fundamenta en la medición de las características de los fenómenos social, lo cual supone derivar de un marco conceptual pertinente al problema analizado, una serie de postulados que expresen relaciones entre las variables estudiadas de forma deductiva. Este método tiende a generalizar y normaliza resultados (Bernal, 2010), con datos primarios y secundarios, para se realizó entrevistas y encuestas a primeras horas de la mañana para obtener la información de los consumidores de la zona Miraflores del municipio de la ciudad de La Paz, se diseñó una encuesta semiestructurada que contempla variables cuantitativas y categóricas de carácter económico y social.

El presente trabajo se inició con la delimitación del área de estudio. Para realizar la investigación sobre el sistema de comercialización de un determinado producto se requiere delimitar el punto de origen y el destino de este (MENDOZA, 1990).

El Procesamiento y análisis de datos se tomó una vez concluido la toma de información primaria se inició al procesamiento, tabulación y análisis de datos, los datos fueron procesados en una hoja de Excel, tomando en cuenta las variables como: precios y número de agentes de comercialización en las diferentes mercados posteriormente se realizó un análisis estadístico de las variables estudiadas utilizando figuras y apoyándose en un método informal basado en la experiencia, el sentido común y la situación de los investigación.

Muestra y población de estudio se enfoca a 30 personas que pertenecen a la zona de Miraflores del municipio de la ciudad de La Paz, donde se realizó una encuesta para obtener información primaria.

RESULTADOS Y DISCUSIONES

Preferencias de carnes

Del 100% de los encuestados prefieren en un 86 % carne variada, es decir que consume tanta carne de res, cerdo, pollo, etc. Y el restante 14 % no consume la carne de cerdo.

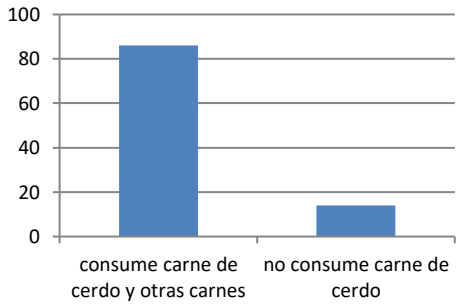

Figura 2. Preferencia de la carne de cerdo por la población de la zona de Miraflores.

En el consumo total de la carne en México, el primer lugar lo ocupa la carne de ave (41.0%), seguido por la de bovino (28.0%) y en tercer puesto se encuentra la carne de cerdo (26.5%) (SIAP, 2009). En cuanto al consumo per cápita de carne de cerdo, éste se ha incrementado en los últimos nueve años, dado que en el 2000 el mexicano promedio consumió 11.6 kg, y en 2008, el consumo fue de 16.4 kg (FIRA, 2009).

El porcentaje de ingreso mensual destinado al consumo de alimento

Según la encuesta realizada en la zona de Miraflores del departamento de La Paz, nos da un informe de que el 62% de los encuestados destinan para la alimentación familiar de 30 a 50 % del total del ingreso mensual, el 28% de los encuestados, destinan a su alimentación un 20% del ingreso total, y por último el 10% restante destinan menos del 10% de su ingreso mensual en su alimento.

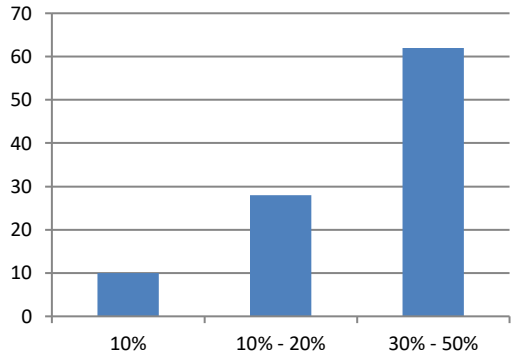

Figura 3. Porcentaje de ingreso (Bs) mensual que destina a la compra de carne de cerdo

Preferencia del consumidor

Las preferencias del consumidor, en cuanto a la forma de producción el 50% prefieren solamente carne de cabaña, estos son producidos en granjas bien establecidas, el 6% prefieren solamente carne criolla que son producidos a nivel familiar y el 44% prefieren carne de cabaña y criolla.

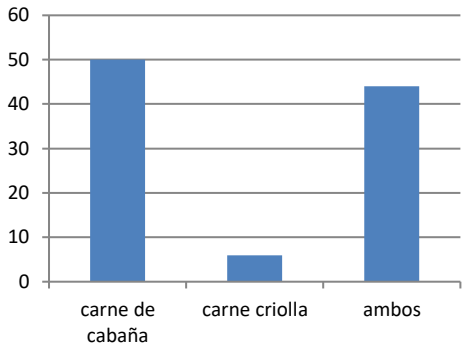

Figura 4. Preferencia del consumidor de la zona de Miraflores en la carne de cerdo

En qué tipo de expendio adquiere el producto

Los vecinos de la zona de Miraflores prefieren comprar en supermercados ya que hay varios en la zona, mientras que solo hay un mercado.

Mercado es el escenario para la organización y para hacer propicia la actividad comercial, así como para responder las preguntas económicas básicas: que producir, cuanto producir, como producir y como distribuir la producción (Scott G., 1991).

Preferencia en los cortes

Las partes que prefieren de acuerdo con el corte del canal los consumidores son muy diversas, el 42% chuleta, el 35% pierna, el 25% costilla y el 8% cabeza, nudos y otros. La diversidad de preferencia es por la calidad de la carne que tiene cada corte del canal.

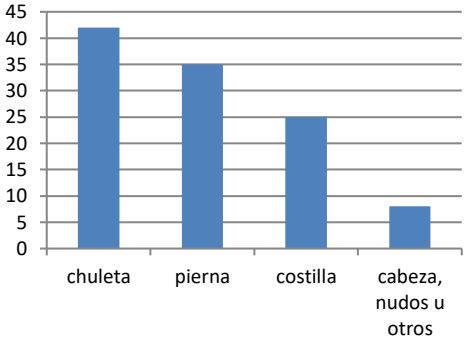

Figura 5. Preferencia de los cortes de la carne de cerdo en la zona de Miraflores

Pinedo G. (2002), el sistema de comercialización a nivel de corte diferenciado se la aplica en los fríales, mercados, el tipo de corte es el americano, los cuales permiten presentar la carcasa en pequeños cortes con una adecuada distribución de carne y hueso, estos cortes permiten estructurar los precios en función del corte, calidad, reflejando en las propiedades organolépticas, color textura, jugosidad, olor y tenor grasa.

Frecuencia del consumo de carne de cerdo

El consumo de carne de cerdo es generalmente los fines de semana con un 54% de los encuestados, seguido de un 30% que solo consume en días festivos y por último el 16% de la población de esta zona consume carne de cerdo entre semana.

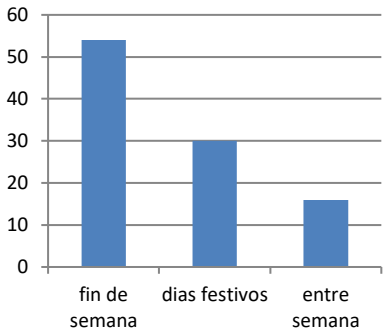

Figura 6. Frecuencia del consumo de carne de cerdo por la población de la zona de Miraflores

El consumo de carne porcina en el mundo es la mitad a pesar de que la opinión errónea de que el cerdo compite con los humanos por las fuentes de alimento, por tener un tracto digestivo similar al de los hombres. La producción global de carne animal alcanza a un 44% de cerdo, el 28% de carne de vacuna y 24% de pollo (Coronado, 2001).

Precio de los cortes en el mercado de Miraflores

Los precios que oscilan en la zona de Miraflores son dependiendo el establecimiento y el tipo de corte ofertado, ya que se pudo evidenciar que el costo de pierna de cerdo esta ofertado a 24 bs/kg, mientras que las chuletas que es el corte más consumido se encuentran a 22 bs/kg y por ultimo las costillas tienen un costo de 18 bs/kg. Cabe mencionar que el precio del producto final está fijado por los intermediarios principalmente ya que los productores ofertan su producto a 7 bs el kilogramo de peso vivo, el intermediario vende a 13 bs el kg de peso gancho, para llegar finalmente al consumidor a un costo de 18 a 24 bs el kilo de carne de cerdo dependiendo el corte.

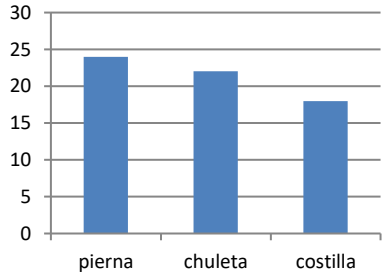

Figura 7. Precios de las piezas o cortes en el mercado de Miraflores

Los sistemas de comercialización de los productos de origen tradicional se caracterizan por componerse de largas cadenas de intermediación, enfrentar altos costos de transporte y ser ineficaces para reducir la fuerte estacionalidad de precio. Todo esto determina que los productores deban ceder a los intermediarios una porción importante del precio final de los bienes, situación que en la actualidad no ha cambiado (MACA, 1991).

CONCLUSIONES

El consumo per cápita de carne de cerdo es 6,5 kilos por persona año en el país, se estima que todos los años la producción de cerdo en el país debe crecer entre el 18% al 20%, para el abastecimiento interno**.** Se llegó a la conclusión de que un alto porcentaje de los vecinos de la zona de Miraflores, consumen carne de cerdo; por lo cual se puede decir que hay un buen mercado de este producto. En la zona de Miraflores se evidenció que no hay muchos expendios que oferten la carne de cerdo por lo

cual los consumidores deben adquirir el producto de supermercados con un costo mayor que los del mercado. Se espera que con los resultados obtenidos se incrementen nuevos expendios del producto en la zona

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Abad, J. (2015). biotrendies. Obtenido de lentillasOnline.es.

Coronado, L. (2001), Primer Curso de Crianza de Porcinos, Facultad de Agronomía UMSA. La Paz – Bolivia.

FAO. (2003). seguridad alimentaria. scholar.

FIRA, (2009) Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura-Dirección de Análisis Económico y Sectorial. Panorama Agroalimentario, Carne de Porcino, 2009. México.

INE. (2015). ganaderia-produccion de carne. INE.

Mendoza, G. (1990). Metodología para el Estudio de Canales de y Márgenes de. IICA. La Paz – Bolivia. , 30-35.

Notiboliviarural. (18 de julio de 2019). consumo. producción de carne de cerdo registra incremento del 15% en Santa Cruz.

Notibiliviarural. (2018). notiboliviarural.com.

Paz. (2000). canales de comercialización. En P. H, estrategia y logística comercial (pág. 349). Buenos Aires- Argentina: 2da Edición.

Pinedo, G. (2002). Estudio de la Comercialización de la Carne Porcina y Formulación de Estrategias Alternativas para el Mejoramiento del Sistema en la ciudad de La Paz. Tesis de grado Facultad de Ciencias Agrícolas y Pecuarias “Martín Cárdenas” UMSS. Cochabamba – Bolivia. 89 p

Raffino, M. E. (2019). Concepto. Recuperado el 26 de octubre de 2019, de concepto. De.

RAE. (2019). Consumo. http://del.rae.es/consumo?m/furm

Tarifa. (1992). experiencia de comercialización en el norte de Chuquisaca. CORDECH, 23-24.

ANEXOS

ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE CARNE DE CERDO

EN LA ZONA DE MIRAFLORES

1.- De los siguientes tipos de carne, ¿Cuál prefiere usted o su familia?

- Res
- Cerdo
- Pollo
- Pescado

2.- ¿Qué porcentaje del ingreso mensual total destina usted o su familia al consumo de alimento?

- Menos del 10%
- Del 10-20%
- del 30 al 50%

2.- ¿Con qué frecuencia consume usted o su familia carne de cerdo al mes?

- 0-3 veces
- 3-6 veces
- más de 6 veces

3.- ¿En que se basa usted o su familia para comprar carne de cerdo y sus derivados?

- Calidad
- Marca
- Precio
- Que sea orgánica

4.- ¿En qué tipo de expendio compra la carne de cerdo?

- Carnicerías
- Distribuidoras de carne (friales)
- Supermercados
- Directo del productor

5.- ¿Qué corte de carne de cerdo consume con más frecuencia ¿

- Chuleta
- Pierna
- Costilla
- Lomo

6.- ¿Cuándo consume carne de cerdo?

- Entre semana
- Fines de semana
- Días festivos

Fuente: modelo de encuesta realizada al consumidor de la zona de Miraflores.