



Consumo de carne de pescado por especies en la zona de Villa Fátima del departamento de La Paz

Jhoselín Adriana Valenzuela Vargas

RESUMEN:

Para los grupos indígenas, la pesca y la caza tradicionalmente constituyen las fuentes de proteínas y son actividades generadoras de ingresos. En las cuencas fluviales de Bolivia como en otras partes del mundo, existen varios actores que hacen uso de un mismo recurso con diferentes motivos sociales y económicos haciendo presión sobre los ecosistemas acuáticos. Esto repercute negativamente afectando la biodiversidad y también, por lo tanto, la pesca. La producción de en el sector de la Amazonía y los Yungas llega a 270 mil kilos anualmente, entre sus diversos productos se encuentra el sábalo, el pacú, tambaquí y surubí, el 70% de esa cantidad se queda en la zona, debido a la alta demanda que existe, y el restante 30% ingresa a la ciudad de La Paz. El presente trabajo tiene la finalidad de realizar un análisis del consumo de carne de pescado en el mercado de villa Fátima tomando en cuenta las especies más demandadas y explicando los factores que influyen a las familias de esta zona a consumir o no la carne de pescado, proporcionando datos actualizados a la situación económica actual de cada familia. Con las encuestas realizadas en el mercado de villa Fátima se llega a deducir que el consumo de carne de pescado es bajo debido al valor monetario de esta, las familias prefieren llevar a sus hogares la carne que este más accesible con respecto al precio sin importar las propiedades nutricionales de las mismas.

PALABRAS CLAVE: Pescado, cantidad demandada, precio, bienes sustitutos, mercado.

AUTOR:

Jhoselin Adriana Valenzuela Vargas: Estudiante materia de Mercadotecnia. Programa de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Facultad de Agronomía, Universidad Mayor de San Andrés. yoselinadriana3471@gmail.com

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



INTRODUCCIÓN

La producción de en el sector de la Amazonía y los Yungas llega a 270 mil kilos anualmente, entre sus diversos productos se encuentra el sábalo, el pacú, tambaquí y surubí, el 70% de esa cantidad se queda en la zona, debido a la alta demanda que existe, y el restante 30% ingresa a la ciudad de La Paz. (Comunicadores Construyendo Bolivia, 2019)

Según Juárez (2016) los habitantes en la zona de villa Fátima oscilan en—12.259 personas—, la respuesta es la intensa actividad comercial.

Villa Fátima es la puerta que contacta con las provincias del norte paceño y con el departamento del Beni. Este hecho se traduce, por ejemplo, en la presencia de buses de transporte

interprovincial que se han apropiado de las calles, y la presencia de múltiples negocios de materiales de construcción y productos como Carne de diferentes especies animales. Allí se abastece la gente de provincia y los vecinos de otras zonas de la ciudad.

El mercado de Villa Fátima nació sobre un río. En los años 70, el alcalde Escobar Uría les cedió un colegio para que instalaran un comedor popular, adonde llegaban los obreros de las fábricas que había en Villa Fátima. (Torrez, 2004)

Según Camburn (2011), los grupos indígenas pescadores y cazadores por tradición, la pesca y la caza constituyen las fuentes de proteínas y son actividades generadoras de ingresos. En las cuencas fluviales de Bolivia como en otras partes del mundo, existen varios actores que hacen uso de un mismo recurso con

diferentes motivos sociales y económicos haciendo presión sobre los ecosistemas acuáticos. Esto repercute negativamente afectando la biodiversidad y también, por lo tanto, la pesca.

El presente trabajo tiene la finalidad de realizar un análisis del consumo de carne de pescado en el mercado de villa Fátima tomando en cuenta las especies más demandadas y explicando los factores que influyen a las familias de esta zona a consumir o no la carne de pescado, proporcionando datos actualizados a la situación económica actual de cada familia.

MARCO TEORICO

La Amazonía boliviana cuenta con una alta diversidad en recursos pesqueros. En toda la cuenca amazónica se ha registrado más de 3 000 especies de peces (Butler, 2006). De éstas, se sabe que existen más de 380 especies en el sector boliviano de la cuenca, aunque se supone que este total está subestimado. Entre estas especies se encuentran dos grupos principales: Siluriformes y Characoidei, ambos pertenecientes al orden Ostariophysii. Algunas de las especies más destacables en la amazonía boliviana son: Surubi, Pacú, Corvina, Tambaquí, Dorado, Zungaro zungaro, Paleta, Blanquillo, Sábalo, Piraiba, Tucunaré, Palometa, Maturu, Bentón Hoplias, Bagre Pintado, Paiche. (Roma, 2011)

En la región amazónica se identifican dos especies principales en la actividad de pesca, el pacú (*Colossoma macropomum*) y el tambaquí (*Piaractus mesopotamicus*), representando el 75 % de la producción piscícola, con el restante completado por especies exóticas como la tilapia (*Oreochromis sp.*) y la carpa común (*Cyprinus carpio*). (Canal, 2007)

En Bolivia, actualmente, el consumo per cápita de carne de pescado es de 2,5 kilos por persona y desde el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras y el Programa Nacional de Pesca y mediante el Plan de Desarrollo Sectorial se realizan las gestiones para que hasta el año 2020

se duplique esa cantidad hasta en 5,2 kilos, siendo que el 2016 el consumo por persona era de 1,8; por ello se vienen desarrollando trabajos para que la ciudadanía incremente el consumo de pescado a partir de la realización de ferias que van del productor al consumidor y, por otra parte las mismas van acompañadas de un toque gastronómico.

María Carvajal, Directora General de Producción Agropecuaria y Soberanía Alimentaria del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras. (CCB, 2019); manifestó que:

“se tiene un consumo per cápita a nivel nacional que alcanza a dos y medio kilos por persona al año, sin embargo, a través de todos los programas de fomento, a la pesca a la piscicultura estas campañas, y, además, estas ferias que acercan la carne de pescado a la gente hacen que se incremente el tema de consumo. La meta que nos estamos proponiendo al 2020 es, casi duplicar el consumo del año 2016 (...), llegar a un consumo de 5,2 kilos por persona al año”.

Bolivia importó, entre 2006 y 2018, casi 78 mil toneladas de pescado por un valor de 88 millones de dólares, según datos estadísticos divulgados ayer por el Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE). Además, el 95 por ciento de toda esta carne es procedente de Argentina. Los datos se conocen en el contexto de Semana Santa, época en que es costumbre consumir pescado.

Según los datos del IBCE, 2018 fue el año en que se dio el mayor registro de importación, bordeando los 13 millones de dólares por más de 10 mil toneladas. En contrapartida, el año de menor compra fue 2007, con 1,6 millones de dólares por algo más de 2 mil toneladas.

En los dos primeros meses de 2019, sin embargo, las compras externas sufrieron una baja de 10 por ciento en valor y 8 por ciento en

volumen, en comparación con enero-febrero de 2018. (tiempos, 2019)

MATERIALES Y MÉTODOS

Localización

El trabajo es delimitado a la ciudad de La Paz, Bolivia en la zona de villa Fátima con una Latitud: -16.4897, Longitud: -68.1193 y una altitud de 3.628 msnm. (Flores, 2018)

El muestreo es probabilístico aleatorio, tomando una muestra de 30 personas, es adecuado recalcar que el muestreo probabilístico aleatorio simple, es una técnica sencilla de aplicar, se caracteriza porque cada unidad que compone la población tiene la misma posibilidad de ser seleccionado.

En la toma de datos se siguió el siguiente direccionamiento:

- Se identificó la población como la zona de Villa Fátima.
- Realizar la muestra de la población, totalmente al azar 30 transeúntes entre 18 y 60 años entre varones y mujeres.
- Proceder a realizar la encuesta de manera manual. d. Se tabulo los datos y se trasladó la información al programa MICROSOFT EXCEL 2010 para ser graficadas e interpretar las variables consideradas.
- Seguir con el mismo procedimiento con cada una de las variables hasta completar la cantidad que se seleccionó en la muestra.

Una desventaja de este procedimiento es que no puede ser utilizado en una población grande, solo es aplicable cuando la población es pequeña. (Segarra, 2016)

Variables consideradas

Las variables consideradas son: el número de miembros de la familia, el número de miembros que aportan a la economía del hogar,

el sueldo de las cabezas del hogar, carne de mayor consumo, frecuencia del consumo de carne de pescado, especie de pescado más consumida, días a la semana de venta de carne de pescado, higiene de las vendedoras para vender la carne de pescado, conocimiento acerca de las propiedades nutricionales de la carne de pescado.

RESULTADOS Y DISCUSIONES

La metodología fue 100% práctica, en base a encuestas realizadas en el mercado en la zona de villa Fátima donde se pudo evidenciar que el consumo de la carne de pescado es bajo.

1.- ¿Cuántos miembros hay en su familia?

En la figura 1. las personas encuestadas respondieron a tres cuestionan tés a) 2 personas, b) 3 a 5 personas y la c) más de personas. Para determinar el número de integrantes de sus familias, para dicho efecto la mayoría de las personas encuestadas indicaron vivir entre 3 a 5 personas.

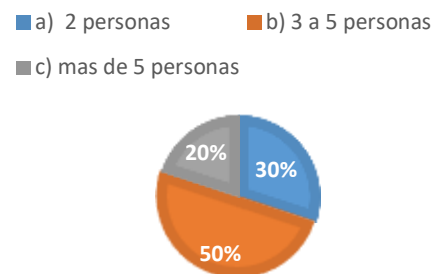


Figura 1. Número de miembros de familia, por personas encuestada.

2.- ¿Cuántos miembros del núcleo familiar aportan para los gastos de la casa?

En la figura 2, se determinó el número de integrantes de familia que aportan económicamente para los gastos del hogar,

contemplando a la variable a) solo padres, como la de mayor elección.



Figura 2. Aporte para gastos familiares.

3.- ¿En cuánto oscila el sueldo mes de las cabezas del hogar?

La figura 3. señala los ingresos brutos percibidos por la cabeza de familia, de manera mensual oscilando en promedio 1.250 Bs.

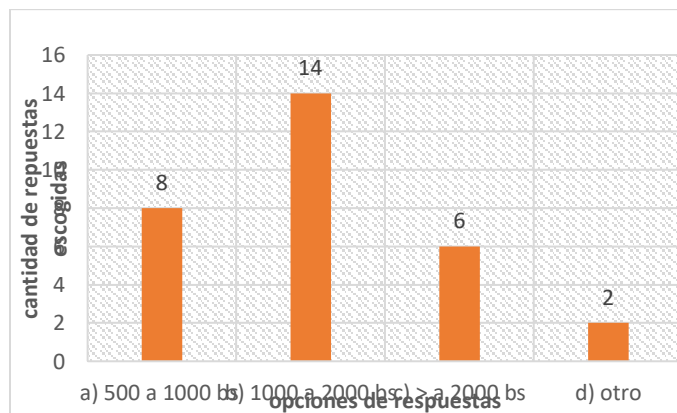


Figura 3. Ingreso percibido mensualmente

4.- ¿En su familia cual es el tipo de carne que más se consume?

La figura 4, señala la preferencia de los encuestados respecto a la elección de carne para su consumo.

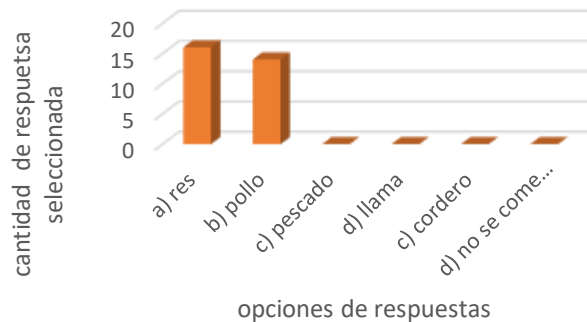


Figura 4. Preferencia de adquisición de carne.

5.- ¿Si no fuera por el precio, ¿cuál sería la carne que más consumiría Usted? y ¿por qué?

La figura 5, considera el precio de las distintas carnes, para que los encuestados señalen cual es la carne de mayor preferencia sin considerar la variable del precio.

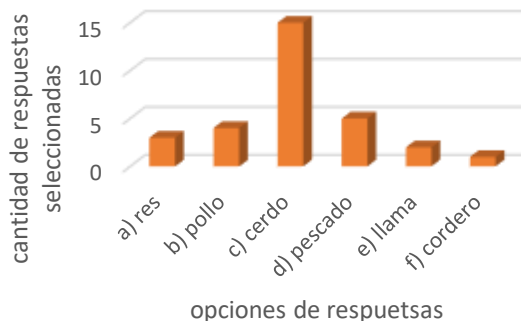


Figura 5. Preferencia de adquisición de carne, sin considerar las diferencias en precio.

6.- ¿Cuántas veces al mes consume carne de pescado?

La figura 6, muestra la frecuencia con la cual, se consumen carne de pescado en su hogar indicando la mayoría que consumen 1 a 2 veces por mes.

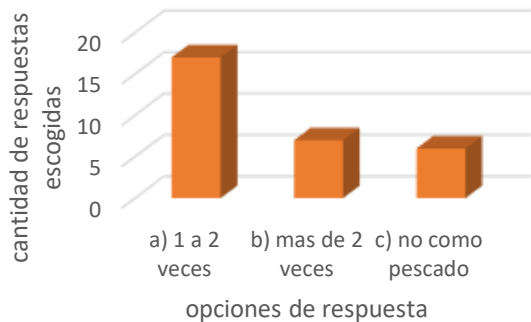


Figura 6. Consumo de carne de pescado por mes

7.- ¿Tiene conocimiento de las propiedades nutricionales de la carne de pescado?

La figura 7, señala el grado de conocimiento de las personas encuestadas respecto a las propiedades nutricionales demostrando que la mayoría desconoce de dichas propiedades.

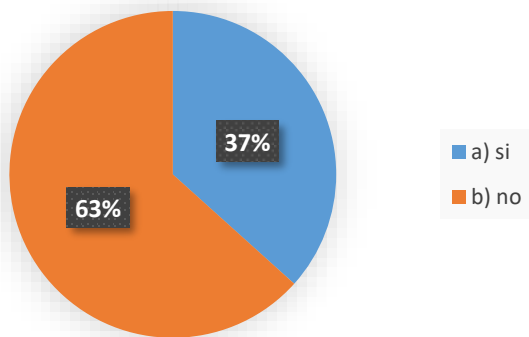


Figura 7. Conocimiento de las propiedades nutricionales de la carne de pescado.

8.- ¿Cuál es la especie que más consume?

La figura 8, muestra la preferencia entre las distintas carnes de pescado señalando a la carne de trucha como la más apetecible y

demandada.

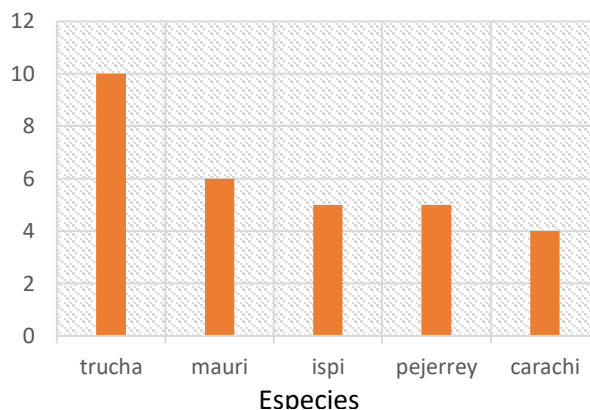


Figura 8. Preferencia entre las carnes de pescado.

9.- ¿Cuántos días a la semana usted ve que hay a la venta carne de pescado en el mercado de villa Fátima?

En la figura 9, los encuestados indicaron la frecuencia con la que las vendedoras del mercado de villa Fátima ofertan la carne de pescado, indicando que es de 3 veces por semana.

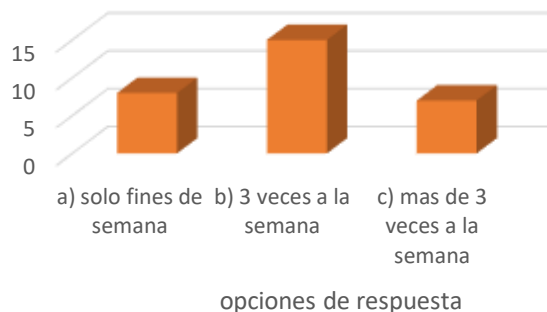


Figura 9. Consumo de pescado en la semana.

10.- ¿Considera que las vendedoras de carne de pescado cumplen con las normas de higiene para la venta de la misma?

En la figura 10, los encuestados si consideran la manipulación de la carne, correcta por parte de las vendedoras indicando como a)

buenas prácticas de manejo y b) como mal manejo de la carne de pescado.

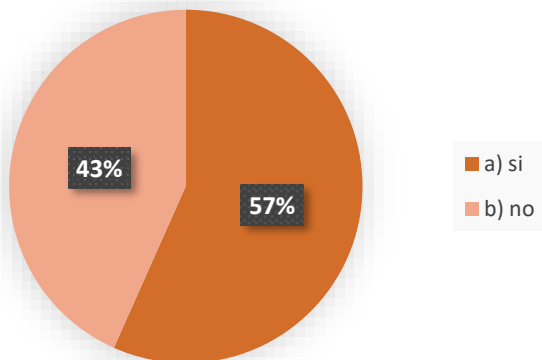


Figura 10, consideración de buenas prácticas de manipulación de la carne de pescado

De acuerdo, a Wiefels (s.f.), en los mercados, no hay muchas opciones aparte del transporte carretero. Existe la posibilidad del transporte aéreo, pero es muy caro, irregular y admite pocas cantidades por viaje. Por lo tanto, se debe considerar al transporte por camión a través de las carreteras.

El estudio de mercado de Trinidad, Santa Cruz, Cochabamba y La Paz / El Alto se realizó teniendo en cuenta la posibilidad de proveer a dichas ciudades con pescado amazónico proveniente de la región de Moxos, en particular de San Ignacio. Trinidad, la capital del Beni, es la ciudad más próxima a San Ignacio, y accesible por una carretera de tierra. El viaje lleva unas 2 horas en tiempo seco y hasta más de 8 horas en temporada de lluvias. Existen varios factores que afectan la fijación de los precios. Estos se deben analizar desde el punto de vista del consumidor, quien finalmente decidirá si los acepta o no. Si el producto se presenta diferenciado, con énfasis puesto en la calidad, y si esta diferenciación es apreciada por el comprador, éste estará entonces más dispuesto a pagar un precio más alto.

Realizando las encuestadas en el mercado de villa Fátima se pudo evidenciar que la gente no consume con frecuencia la carne de pescado debido a los precios altos, por lo consiguiente si el precio del producto baja, la demanda aumentara.

CONCLUSIÓN

Con las encuestas realizadas en el mercado de villa Fátima se llega a deducir que el consumo de carne de pescado es bajo debido al valor monetario de esta, las familias prefieren llevar a sus hogares la carne que este más accesible con respecto al precio sin importar las propiedades nutricionales de las mismas.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- accuweather*. (3 de enero de 2019). Obtenido de *accuweather*:
<https://www.accuweather.com/es/bo/viacha/33532/weather-forecast/33532>
- Camburn, M. (2011). *consumo de carne de pescado en la amazonia Boliviana*. Santa Cruz : C/O PROBIOMA.
- Canal. (2007). *pesca amzonica Boliviana*. Obtenido de <https://www.pecesvida.org/que-hacemos/programas/pesca-amazonica>
- CCB*. (5 de abril de 2019). Obtenido de <https://www.ccb.com.bo/reportaje/noticia/936/consumo-per-capita-de-carne-de-pescado-es-de-25-kilos-desde-el-gobierno-se-realizan-las-gestiones-para-duplicar-a-52-hasta-el-2020->
- Comunicadores Construyendo Colivia. (5 de Abril de 2019). *C.C.B*. Obtenido de *C.C.B.*:
<https://www.ccb.com.bo/reportaje/noticia>

/936/consumo-per-capita-de-carne-de-pescado-es-de-25-kilos-desde-el-gobierno-se-realizan-las-gestiones-para-duplicar-a-52-hasta-el-2020-

Wiefels, R. (s.f.). *Infopesca*. Obtenido de <http://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/publilibreacceso/276/Estudio%20del%20mercado%20de%20pescado%20en%20Bolivia.pdf>

FAO. (2013). *enfrentando el cambio climatico a traves de la ganaderia* .

Flores, E. (2018). *moovit*. Obtenido de https://moovitapp.com/index/es-419/transporte_p%C3%ABlico-Villa_F%C3%A1tima-La_Paz-site_8949627-2961

Juárez, I. (8 de junio de 2016). El mercado Fatima hecho a mano por sus propias vendedoras. *Pgina 7*.

Roma. (2011). *consumo de pescado en la amazonia Boliviana*. Obtenido de FAO: <http://www.fao.org/3/i2446s/i2446s00.pdf>

Segarra, F. (2016). *estadistica aplicada (conceptos claros)*. Obtenido de <https://conceptosclaros.com/estadistica-aplicada/>

tiempos, L. (19 de abril de 2019). *Los tiempos*. Obtenido de <https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20190419/bolivia-importo-78-mil-t-pescado-13-anos-95-argentina>

Torrez, F. (6 de febrero de 2004). Villa Fatima la puerta detras de La Paz. *La Razon*.

typeform. (2014). *Tipos de encuestas* . Obtenido de tipos de encuestas sitio web: <https://www.typeform.com/es/encuestas/tipos-de-encuestas/>

villazante, E. H. (27 de junio de 2016). Obtenido de climate-data: <https://es.climate-data.org/america-del-sur/bolivia/la-paz/viacha-37536/>